Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MG22M8054A*



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3

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

Instalacja 9

Akcesoria 9
Taca obrotowa 9

Konserwacja 10

Czyszczenie 10
Wymiana (naprawa) 10
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia 10

Funkcje kuchenki 11

Kuchenka 11
Panel sterowania 11

Korzystanie z kuchenki 12

Jak działa kuchenka mikrofalowa 12
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki 12
Gotowanie/Podgrzewanie 13
Ustawianie godziny 13
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw 14
Szybkie uruchomienie 14
Dostosowywanie czasu pracy 15
Zatrzymywanie pracy kuchenki 15
Ustawianie trybu oszczędzania energii 15
Korzystanie z funkcji szybkie rozmrażanie 16
Korzystanie z funkcji automatyczne gotowanie 17
Korzystanie z funkcji utrzymywanie temperatury 20
Korzystanie z funkcji usuwanie zapachów 21
Grillowanie 22
Połączenie mikrofal i grilla 22
Korzystanie z funkcji grill+30s 23
Korzystanie z funkcji blokada rodzicielska 24
Wyłączanie sygnału dźwiękowego 24

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych 25

Zasady przygotowywania potraw 26

Mikrofale 26
Gotowanie 26
Podgrzewanie 28
Podgrzewanie płynów 29
Podgrzewanie odżywek dla dzieci 29
Wskazówka: 29
Ręczne rozmrażanie 30
Grill 31
Mikrofale + Grill 31
Porady i wskazówki 34

Rozwiązywanie problemów 35

Rozwiązywanie problemów 35
Ostrzeżenia dotyczące instalacji 37
Kod informacyjny 37

Parametry techniczne 38

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 2 2017-11-29 5:07:52

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

TYLKO FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone – usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

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

OSTRZEŻENIE: Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, oraz jakie ryzyko wiąże się z jego niewłaściwym użytkowaniem.

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

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

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

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

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

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

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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 3 2017-11-29 5:07:52

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenie jej powierzchni i skrócić czas eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wbudowania.

Urządzenia nie należy umieszczać w szafce.

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

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

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

Należy zapewnić możliwość odłączenia zamontowanego urządzenia od zasilania. Możliwość odłączenia można zapewnić poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

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

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

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

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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 4 2017-11-29 5:07:52

TYLKO FUNKCJA PIEKARNIKA – OPCJONALNIE

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Nie należy używać myjki parowej.

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania.

W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części.

Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.

Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

PRZESTROGA: Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

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

Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 5 2017-11-29 5:07:52

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

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

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

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

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

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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 6 2017-11-29 5:07:52

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

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

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 7 2017-11-29 5:07:52

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ograniczona gwarancja

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

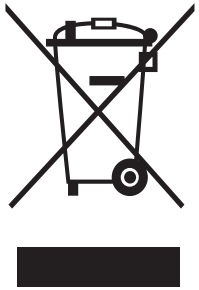
- Drzwi, uchwytów, panelu zewnętrznego, lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub druciana podstawka.

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

Definicja grupy produktu

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

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)
To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.
W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

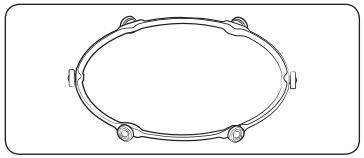
Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 8 2017-11-29 5:07:52

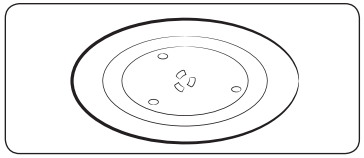
Instalacja

Akcesoria

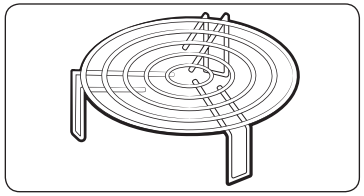
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



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



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

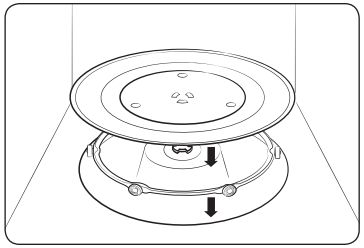


03 **Druciana podstawka** umieszczana na tacy obrotowej.
Druciana podstawka może być używana do grillowania oraz gotowania w trybie łączonym.

⚠ **PRZESTROGA**

NIE WOLNO używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy obrotowej.

Taca obrotowa



Wyjmij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 9 2017-11-29 5:07:52

Konserwacja

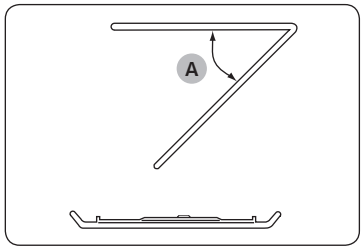
Czyszczenie

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

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

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

Czyszczenie kuchenek z obrotowym elementem grzejnym



Aby wyczyścić górną część komory kuchenki, można obrócić element grzejny o 45° **(A)** w dół, jak pokazano na rysunku. Ułatwi to czyszczenia górnej powierzchni komory. Po zakończeniu czyszczenia należy przywrócić element grzejny do pierwotnego położenia.

⚠ **PRZESTROGA**

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

Wymiana (naprawa)

⚠ **OSTRZEŻENIE**

Kuchenka nie zawiera żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać urządzenia lub wymieniać jego elementów.

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

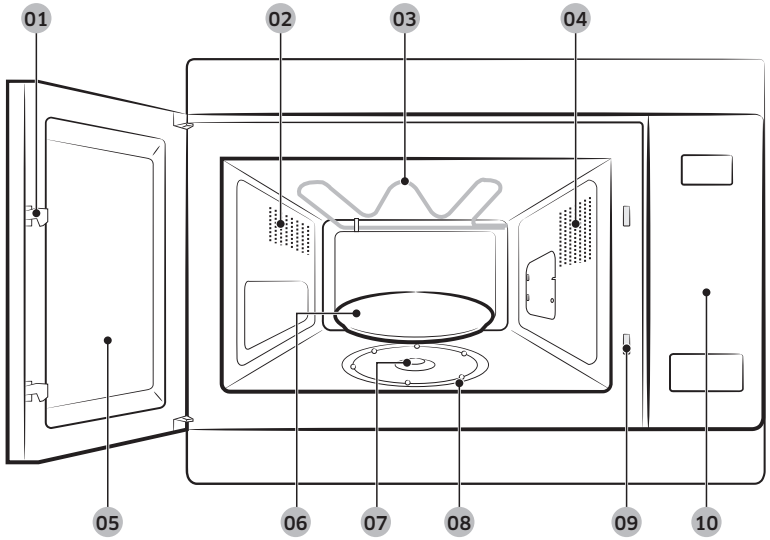
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 10 2017-11-29 5:07:53

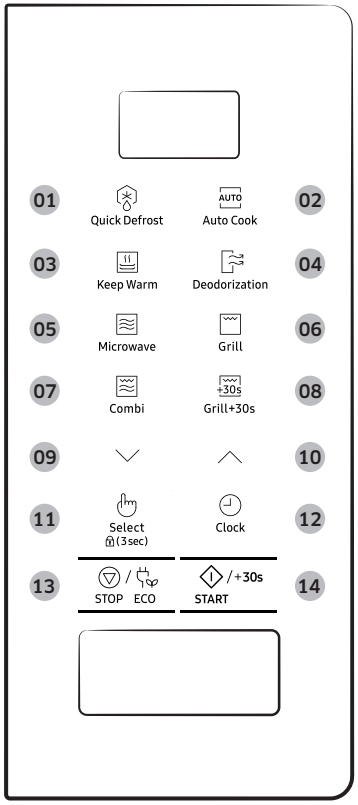
Funkcje kuchenki

Kuchenka



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

Panel sterowania



01 Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)
02 Auto Cook (Automatyczne gotowanie)
03 Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)
04 Deodorization (Usuwanie zapachów)
05 Microwave (Mikrofale)
06 Grill
07 Combi (Łączony)
08 Grill+30s
09 W dół
10 W górę
11 Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)
12 Clock (Zegar)
13 STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)
14 START/+30s

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 11 2017-11-29 5:07:53

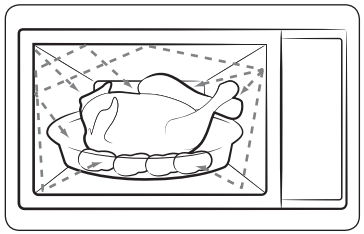
Korzystanie z kuchenki

Jak działa kuchenka mikrofalowa

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

- rozmrażania,
- podgrzewania,
- gotowania.

Zasada działania.



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

⚠ PRZESTROGA

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

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

Sprawdzanie poprawności działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. W przypadku wątpliwości należy zapoznać się z rozdziałem „**Rozwiązywanie problemów**" na stronie **35**.

UWAGA

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100 % – 850 W) zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



Ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół** odpowiednią liczbę razy.
Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 12 2017-11-29 5:07:54

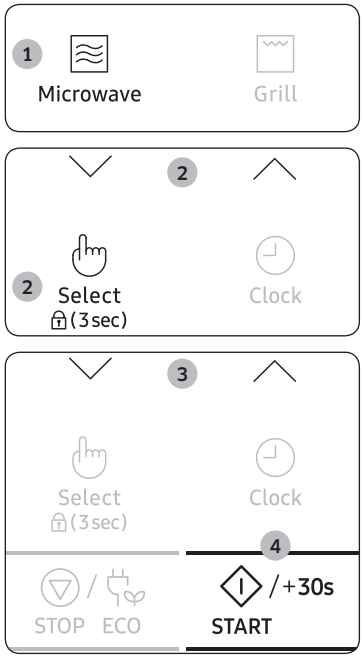
Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

⚠ **PRZESTROGA**

- Należy ZAWSZE sprawdzić ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
- Maksymalny czas podgrzewania w kuchence mikrofalowej w trybie **Microwave (Mikrofale)** wynosi 99 minut.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.



1. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofale)**. Zostanie wyświetlona wartość 850 W (maksymalna moc gotowania):
   (tryb mikrofale)
2. Wybierz odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (Szczegółowe informacje znajdują się w tabeli poziomów mocy). Następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.
3. Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
   Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

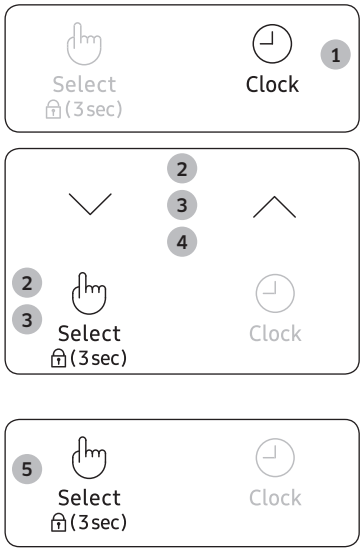
Ustawianie godziny

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

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

UWAGA

Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.



1. Naciśnij przycisk **Clock (Zegar)**.
2. Ustaw wyświetlanie w formacie 24- lub 12-godzinnym, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. Następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.
3. Użyj przycisków **W górę** lub **W dół**, aby ustawić godzinę. Następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.
4. Użyj przycisków **W górę** lub **W dół**, aby ustawić minuty.
5. Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**, aby uruchomić zegar.
   Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 13 2017-11-29 5:07:54

Korzystanie z kuchenki

Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

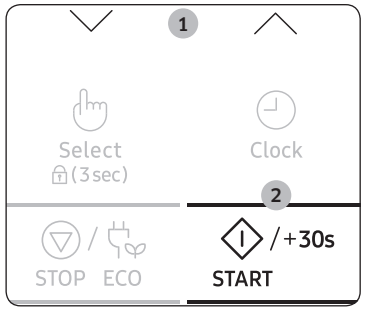
Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwia dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości. Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

Poziomy mocy	Wartość procentowa	Wyjście
WYSOKI	100 %	850 W
PODWYŻSZONY	71 %	600 W
ŚREDNI	53 %	450 W
OBNIŻONY	35 %	300 W
ROZMRAŻANIE	21 %	180 W
NISKI	12 %	100 W

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

Jeśli zostanie wybrany...	Czas przygotowania musi zostać...
wyższy poziom mocy	zmniejszony
niższy poziom mocy	zwiększony

Szybkie uruchomienie



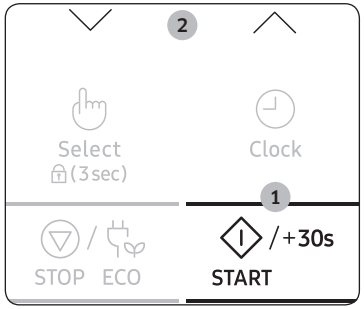
1. Umieść potrawę w kuchence. Następnie wybierz czas gotowania, naciskając przyciski **W górę** i **W dół**.
   Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
2. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   Włączy się tryb **Microwave (Mikrofale)** (850 W).
   Po zakończeniu gotowania:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 14 2017-11-29 5:07:55

Dostosowywanie czasu pracy

Możesz wydłużyć czas gotowania, naciskając przycisk **START/+30s**. Każde naciśnięcie przedłuża czas gotowania o 30 sekund.
Naciśnięcie przycisku **START/+30s** w trybie Microwave (Mikrofale), Grill lub Combi (Łączony) powoduje wydłużenie czasu pracy kuchenki.

- Można również w dowolnej chwili sprawdzić postęp przygotowania potrawy, otwierając drzwiczki.
- Wydłużyć pozostały czas przygotowania.



Metoda 1
Aby wydłużyć czas pracy kuchenki, naciśnij przycisk**START/+30s** jeden raz na każde dodatkowe 30 sekund.

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

Metoda 2
Czas gotowania można dostosować, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.

Zatrzymywanie pracy kuchenki

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

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

Aby zatrzymać pracę kuchenki...	W tym celu...
Na chwilę	• otwórz drzwiczki i naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**. Gotowanie zostanie zatrzymane. • Aby wznowić pracę kuchenki, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START/+30s**.
Całkowicie	• Naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)** jeden raz. Gotowanie zostanie zatrzymane. • Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, ponownie naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**.

Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii.



- Naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**. Wyświetlacz zostanie wyłączony.
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy otworzyć drzwiczki lub nacisnąć przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**, po czym na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas. Kuchenka jest gotowa do użycia.

UWAGA

Funkcja automatycznego oszczędzania energii
Jeżeli podczas wybierania ustawień lub gdy urządzenie działa w trybie tymczasowego zatrzymania, nie zostanie wybrana żadna funkcja, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach wyświetli się zegar.
Lampa piekarnika wyłączy się po 5 minutach, jeśli drzwiczki są otwarte.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 15 2017-11-29 5:07:55

Korzystanie z kuchenki

Korzystanie z funkcji szybkie rozmrażanie

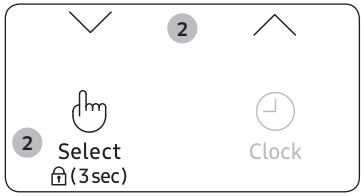
Funkcja **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)** umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

UWAGA

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

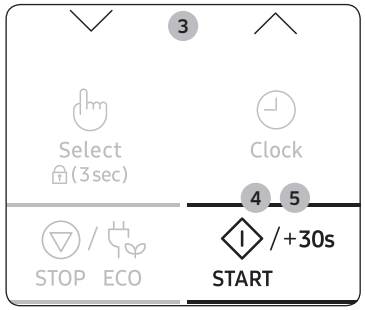
Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu ceramicznym, na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.





1. Naciśnij przycisk **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.

2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. Następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.



3. Wybierz wielkość porcji, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   - Rozpocznie się rozmrażanie.
   - Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia
5. Naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby dokończyć rozmrażanie.
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy, wielkości porcji, czasy oczekiwania i odpowiednie instrukcje funkcji **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)**. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób, ryby, warzywa i chleb należy umieść na płaskim talerzu szklanym lub ceramicznym.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1	Mięso	200-1500 g	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. A następnie naciśnij przycisk **START/+30s**. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20-60 min.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 16 2017-11-29 5:07:55

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

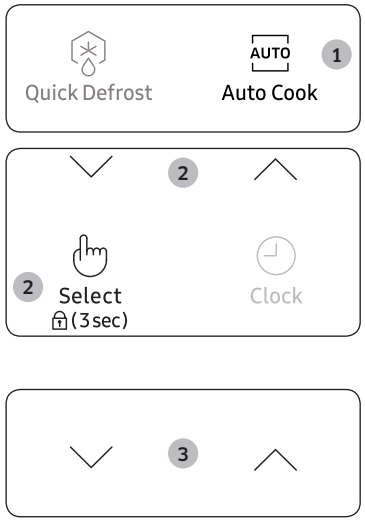
Korzystanie z funkcji automatyczne gotowanie

Funkcja **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)** umożliwia wybranie jednego z 29 zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Rodzaj porcji można ustalić, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.

⚠ **PRZESTROGA**

Należy używać tylko pojemników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

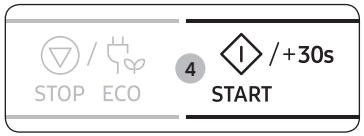
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)**.
2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. Następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.
   1) Danie na talerzu
   2) Warzywa i zboża
   3) Drób i ryby
   4) Zmiękczanie/Topienie
3. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 17 2017-11-29 5:07:55

Korzystanie z kuchenki



4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

1. Danie na talerzu

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1	Zimne danie gotowe	300-350 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2-3 min.
1-2	Zimne danie gotowe	400-450 g	
1-3	Zimne danie wegetariańskie	300-350 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowania posiłków zawierających 2 składniki (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). Odstaw na 2-3 min.
1-4	Zimne danie wegetariańskie	400-450 g	

2. Warzywa i zboża

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1	Zielona fasolka	250 g	Opłucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
2-2	Szpinak	150 g	Opłucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
2-3	Kolba kukurydzy	250 g	Opłucz i oczyść kolby kukurydzy i połóż je na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i nakłuj ją. Odstaw na 1-2 min.
2-4	Ryż brązowy	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5-10 min.
2-5	Makaron rurki razowy	250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 500 ml wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1 min.
2-6	Komosa ryżowa	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1-3 min.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 18 2017-11-29 5:07:56

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-7	Bulgur	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2-5 min.
2-8	Zapiekanka z warzyw	500 g	Włóż warzywa, takie jak wstępnie ugotowane plastry ziemniaków, cukinii i pomidorów i sos do szklanego naczynia żaroodpornego odpowiedniej wielkości. Połóż na górze trochę tartego sera. Umieść naczynie na drucianej podstawce. Odstaw na 2-3 min.
2-9	Pomidory z grilla	400 g	Opłucz i oczyść pomidory, a następnie pokrój je na połówki i umieść w naczyniu żaroodpornym. Połóż na górze trochę tartego sera. Ustaw naczynie na drucianej podstawce. Odstaw na 1-2 min.

3. Drób i ryby

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-1	Piersi z kurczaka	300 g	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
3-2	Piersi z indyka	300 g	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
3-3	Świeże filety rybne	300 g	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
3-4	Świeże filety z łososia	300 g	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
3-5	Świeże krewetki	250 g	Krewetki opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
3-6	Świeży pstrąg	200 g	Włóż 1 świeżą rybę do naczynia żaroodpornego. Dodaj szczyptę soli, 1 łyżkę stołową soku z cytryny i zioła. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
3-7	Pieczona ryba	200 g	Posmaruj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 3 min.
3-8	Grillowane steki z łososia	300 g	Rozłóż równomiernie steki z ryby na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 min.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 19 2017-11-29 5:07:56

4. Zmiękczanie/Topienie

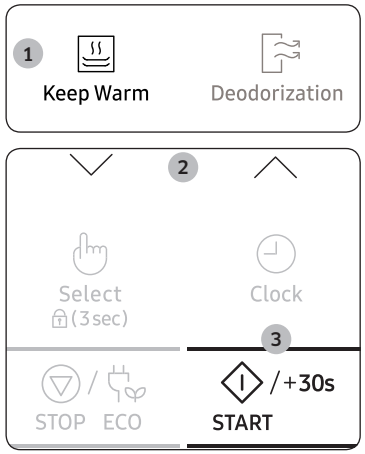
Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
4-1	Topienie masła	50 g	Potnij masło na 3 lub 4 kawałki i umieść je w małym szklanym naczyniu. Roztapiaj bez przykrycia. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
4-2	Topienie masła	100 g	
4-3	Roztapianie gorzkiej czekolady	50 g	Zetrzyj gorzką czekoladę i umieść ją w małym szklanym naczyniu. Roztapiaj bez przykrycia. Po roztopieniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
4-4	Roztapianie gorzkiej czekolady	100 g	
4-5	Roztapianie cukru	25 g	Umieść cukier w małym szklanym naczyniu. Dodaj 10 ml zimnej wody w przypadku roztapiania 25 g cukru lub 20 ml w przypadku 50 g. Nie przykrywaj. Wyjmuj ostrożnie, użyj rękawic kuchennych! Użyj łyżki lub widelca i układaj dekoracje karmelowe na papierze do pieczenia. Odstaw na 10 minut do wyschnięcia i zdejmij z papieru do pieczenia.
4-6	Roztapianie cukru	50 g	
4-7	Rozmiękczanie masła	50 g	Potnij masło na 3 lub 4 kawałki i umieść je w małym szklanym naczyniu. Rozmiękczaj bez przykrycia. Odstaw na 1-2 min.
4-8	Rozmiękczanie masła	100 g	

Korzystanie z funkcji utrzymywanie temperatury

Funkcja **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** utrzymuje wysoką temperaturę potrawy do momentu jej podania. Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania. Możesz wybrać temperaturę podgrzewania w trybie gorącym lub łagodnym za pomocą przycisków **W górę** i **W dół**.

UWAGA

- Czas w funkcji **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** ustawiono na 60 minut.
- Maksymalny czas możliwy do ustawienia w funkcji **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** wynosi 60 minut.



1. Naciśnij przycisk **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)**.
2. Wybierz tryb gorący lub łagodny, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
3. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   Wyświetli się 60 minut.
   - Aby wyłączyć podgrzewanie jedzenia, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 20 2017-11-29 5:07:56

Polecane menu w trybie utrzymywanie temperatury

Kod	Tryb	Menu
1	Gorący	Lasagne, zupy, potrawy zapiekane, dania z rusztu, pizza, steki (dobrze wysmażone), bekon, dania rybne, suche ciasta
2	Łagodny	Ciasto, chleb, dania z jajek, steki (krwiste lub średnio krwiste)

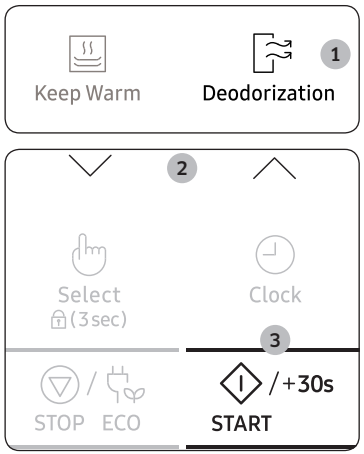
⚠ PRZESTROGA

- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane.
- Utrzymywanie temperatury nie powinno trwać zbyt długo (powyżej 1 godziny), ponieważ jedzenie będzie się dalej gotować Ciepła żywność psuje się szybciej.
- Nie przykrywaj talerza pokrywką ani plastikową folią.
- Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Korzystanie z funkcji usuwanie zapachów

Tej funkcji można użyć w przypadku gotowania potraw wydzielających nieprzyjemny zapach lub powstania dużej ilości dymu we wnętrzu kuchenki.

Najpierw należy wyczyścić wnętrze kuchenki.



1. Naciśnij przycisk **Deodorization (Usuwanie zapachów)**.
2. Naciśnij przycisk **W górę** lub **W dół**, jeśli chcesz ustawić czas usuwania zapachów.
3. Naciśnij przycisk **START/+30s**. Po jego zakończeniu kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.

UWAGA

- Proces usuwanie zapachów trwa 5 minut. Proces zostaje wydłużony o 30 sekund po każdym naciśnięciu przycisku **START/+30s**.
- Maksymalny czas procesu usuwanie zapachów wynosi 15 minut.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 21 2017-11-29 5:07:56

Korzystanie z kuchenki

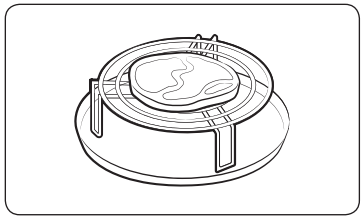
Grillowanie

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

- Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

⚠ OSTRZEŻENIE

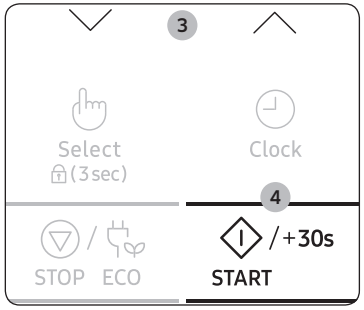
Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.



1. Otwórz drzwiczki, umieść produkty na podstawce, a następnie zamknij drzwiczki.



2. Naciśnij przycisk **Grill**.
   Zostaną wyświetlone następujące informacje:
   (tryb grill)
   - Nie można ustawić temperatury grilla.



3. Ustaw czas grillowania, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
   - Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   Rozpocznie się grillowanie:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Połączenie mikrofal i grilla

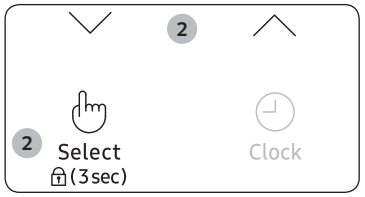
Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

⚠ OSTRZEŻENIE

- ZAWSZE używaj przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.
- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia. Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

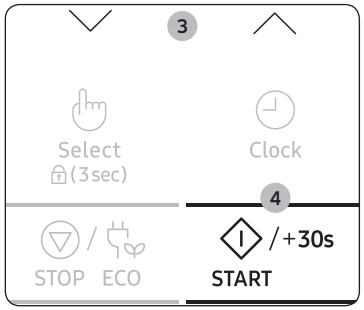
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na podstawie odpowiedniej do przyrządzania danego rodzaju żywności. Postaw podstawę na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.





1. Naciśnij przycisk **Combi (Łączony)**.
   Zostaną wyświetlone następujące informacje:
   (tryb łączony mikrofale + grill)
   600 W (moc wyjściowa)
2. Wybierz odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (600 W, 450 W, 300 W), a następnie naciśnij przycisk **Select/Child Lock (Wybór/Blokada rodzicielska)**.
   - Nie można ustawić temperatury grilla.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 22 2017-11-29 5:07:57



3. Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
   - Maksymalny czas wynosi 60 minut.
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym.
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Korzystanie z funkcji grill+30s

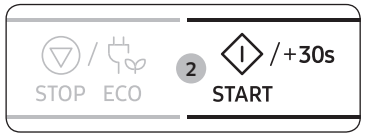
Funkcja **Grill+30s** również umożliwia wydłużenie czasu działania funkcji Grill o 30 sekund jednym kliknięciem, co umożliwia przyrumienienie potraw bez przypalenia.
Aby wydłużyć czas działania funkcji Grill, naciśnij przycisk **Grill+30s**. Każdorazowe naciśnięcie spowoduje wydłużenie o 30 sekund. Na przykład, aby wydłużyć działanie funkcji Grill o 3 minuty, naciśnij przycisk **Grill+30s** sześciokrotnie.

- Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

⚠ OSTRZEŻENIE

Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.





1. Umieść potrawę w kuchence. Następnie naciśnij przycisk **Grill+30s**.

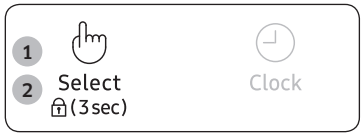
2. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   Rozpocznie się grillowanie:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 23 2017-11-29 5:07:57

Korzystanie z kuchenki

Korzystanie z funkcji blokada rodzicielska

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.

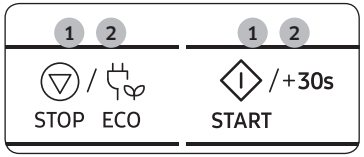


1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Blokada rodzicielska** przez 3 sekundy.
   - Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
   - Zostanie wyświetlony symbol „**L**”.

   
2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij i przytrzymaj przycisk **Blokada rodzicielska** przez 3 sekundy. Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)** i **START/+30s**.
   Sygnał dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.
2. Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)** i **START/+30s**.
   Kuchenka działa w sposób normalny.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 24 2017-11-29 5:07:57

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

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

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

✓ : Zalecane ✓✗ : Używać ostrożnie ✗ : Niebezpieczne

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 25 2017-11-29 5:07:57

Zasady przygotowywania potraw

Mikrofale

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

Gotowanie

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:

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

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

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

Przykrywanie w czasie gotowania

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

Czas oczekiwania po ugotowaniu

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

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Szpinak	150 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Brokuły	300 g	600 W	9-10
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Groszek	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Mieszanka warzyw (marchewka/groszek/kukurydza)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 min.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 26 2017-11-29 5:07:57

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

UWAGA

Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Brokuły	250 g 500 g	850 W	4-4½ 5-5½
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka. Odstaw na 3 min.		
Brukselki	250 g	850 W	5½-6½
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżki stołowe) wody. Odstaw na 3 min.		
Marchew	250 g	850 W	4-4½
	Instrukcje Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Odstaw na 3 min.		
Kalafior	250 g 500 g	850 W	5-5½ 8-8½
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łodygami do środka. Odstaw na 3 min.		
Cukinie	250 g	850 W	3-3½
	Instrukcje Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Odstaw na 3 min.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Bakłażany	250 g	850 W	3½-4
	Instrukcje Pokrój bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Odstaw na 3 min.		
Por	250 g	850 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój pory na grube plastry. Odstaw na 3 min.		
Pieczarki	125 g 250 g	850 W	1½-2 3-3½
	Instrukcje Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Odstaw na 3 min.		
Cebula	250 g	850 W	5½-6
	Instrukcje Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Odstaw na 3 min.		
Papryka	250 g	850 W	4½-5
	Instrukcje Pokrój paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 min.		
Ziemniaki	250 g 500 g	850 W	4-5 7½-8½
	Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości. Odstaw na 3 min.		
Rzepa	250 g	850 W	5-5½
	Instrukcje Pokrój rzepę w małą kostkę. Odstaw na 3 min.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 27 2017-11-29 5:07:57

Zasady przygotowywania potraw

Zasady gotowania ryżu i makaronu

- Ryż: Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z pokrywką – ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.
  Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.
- Makaron: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Biały ryż (parboiled)	250 g	850 W	14-16
	Instrukcje Wlej 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	850 W	18-20
	Instrukcje Wlej 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	850 W	15-17
	Instrukcje Wlej 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Mieszanka zbóż (ryż i zboża)	250 g	850 W	16-18
	Instrukcje Wlej 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Makaron	250 g	850 W	10-11
	Instrukcje Wlej 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 min.		

Podgrzewanie

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa – mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 850 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.
Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet). Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych). Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość. Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane. Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 28 2017-11-29 5:07:57

Podgrzewanie płynów

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

Podgrzewanie odżywek dla dzieci

Odżywki dla dzieci:

Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj! Przed podaniem odstaw na 2-3 min. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: w zakresie 30-40 °C.

Mleko dla dzieci:

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura podania: około 37 °C.

Wskazówka:

Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	850 W	1-1½ 1½-2
	Instrukcje Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.		
Zupa (schłodzona)	250 g	850 W	3-3½
	Instrukcje Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Odstaw na 2-3 min.		
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrukcje Umieść potrawę w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 2-3 min.		
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem. Odstaw na 3 min.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 29 2017-11-29 5:07:58

Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	5-6
	Instrukcje Umieść pierożki (np. ravioli, tortellini) w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 3 min.		
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrukcje Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Odstaw na 3 min.		

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 sek.
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sek.
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. Od 50 sek. do 1 min.
	Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 min. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 min.		

Ręczne rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości. Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe. Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej. Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem. Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

UWAGA

Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze od -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Mięso			
Mielona wołowina	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Steki wieprzowe	250 g	180 W	7½-8½
	Instrukcje Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-25 min.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 30 2017-11-29 5:07:58

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Drób			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	180 W	14½-15½
Cały kurczak	900 g	180 W	28-30
	Instrukcje Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 15-40 min.		
Ryby			
Filety rybne	250 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	180 W	6-7 12-13
	Instrukcje Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Osłoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-15 min.		
Owoce			
Jagody	250 g	180 W	6-7
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Odstaw na 5-10 min.		
Pieczywo			
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	180 W	½-1 2-2½
Tosty/kanapki	250 g	180 W	4½-5
Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	500 g	180 W	8-10
	Instrukcje Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-20 min.		

Grill

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-5 minut sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania

Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:

Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Ważna uwaga:

W przypadku używania trybu grillowania należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

Mikrofale + Grill

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby łączone: 600 W + Grill, 450 W + Grill i 300 W + Grill.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofale + grill:

Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie łączonym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 31 2017-11-29 5:07:58

Zasady przygotowywania potraw

Jedzenie, które można gotować w trybie mikrofale + grill:

Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie łączonym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:

W przypadku używania trybu łączonego (mikrofale + grill) należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli obok. Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

Podręcznik grillowania zamrożonej żywności

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Wielkość porcji	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Bułki (każda ok. 50 g)		300 W + Grill	Tylko grill
	2 szt.	1-1½	1-2
	4 szt.	2-2½	1-2
	Instrukcje Bułki należy ułożyć w okrąg na podstawie. Drugą stronę bułek przypiecz zgodnie z upodobaniami. Odstaw na 2-5 min.		
Bagietki z dodatkami (pomidory, ser, szynka, pieczarki)		450 W + Grill	–
	250-300 g (2 szt.)	8-9	
	Instrukcje Ułóż 2 mrożone bagietki obok siebie na tacy. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.		
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)		450 W + Grill	–
	400 g	13-14	
	Instrukcje Włóż mrożoną zapiekankę do małego, okrągłego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę na drucianej podstawce. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.		
Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne)		300 W + Grill	Tylko grill
	400 g	18-19	1-2
	Instrukcje Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.		
Nuggetsy drobiowe		450 W + Grill	450 W + Grill
	250 g	5-5½	3-3½
	Instrukcje Umieść kawałki kurczaka na podstawce. Obrócić po upływie połowy ustalonego czasu.		
Frytki z piekarnika		450 W + Grill	450 W + Grill
	250 g	9-11	4-5
	Instrukcje Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na tacy.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 32 2017-11-29 5:07:58

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając funkcję grillowania na 3-4 min. Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Wielkość porcji	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Tosty	4 szt. (25 g każda)	Tylko grill 4½-5	Tylko grill 4-5½
	Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na drucianej podstawce.		
Bułki (upieczone)	2-4 porcji	Tylko grill 2-3	Tylko grill 2-3
	Instrukcje Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg.		
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Tylko grill 2-3
	Instrukcje Pokrój pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż naczynie na drucianej podstawce.		
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	2 szt. (300 g)	450 W + Grill 3½-4	–
	Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na podstawie. Umieść 2 tosty naprzeciw siebie bezpośrednio na podstawie. Odstaw na 2-3 min.		
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill 4½-5½ 8-9	–
	Instrukcje Przetnij ziemniaki na połówki Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie.		

Świeża żywność	Wielkość porcji	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Kawałki kurczaka	450-500 g (2 szt.)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 12-13
	Instrukcje Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kością do środka. Ułóż 1 kawałek kurczaka na środku podstawy. Odstaw na 2-3 min.		
Kotlety z baraniny/ Steki wołowe (średnie)	400 g (4 szt.)	Tylko grill 12-15	Tylko grill 9-12
	Instrukcje Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawce. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.		
Steki wieprzowe	250 g (2 szt.)	300 W + Grill 7-8	Tylko grill 6-7
	Instrukcje Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawce. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.		
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g) 2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + Grill 4-4½ 6-7	–
	Instrukcje Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i dodaj dżem. Posyp płatkami migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.		
Pieczony kurczak	1200 g	450 W + Grill 24-25	300 W + Grill 22-23
	Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka w naczyniu żaroodpornym jedną piersią w dół, drugą piersią w górę. Po zakończeniu grillowania odstaw na 5 min.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 33 2017-11-29 5:07:58

Zasady przygotowywania potraw

Porady i wskazówki

Topienie masła

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund z mocą 850 W, aż do roztopienia masła.

Roztapianie czekolady

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Roztapianie zestalonego miodu

Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż do roztopienia miodu.

Topienie żelatyny

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Podgrzewaj 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Zamieszaj po roztopieniu.

Przygotowywanie polewy i lukru na ciasta

Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½-4½ minuty z mocą 850 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

Gotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 min przy użyciu mocy 850 W. Zamieszaj kilkakrotnie podczas gotowania. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

Gotowanie budyniu

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty przy użyciu mocy 850 W. Wielokrotnie wymieszać po gotowaniu.

Przypiekanie plasterków migdałów

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Kilkakrotnie wymieszaj podczas prażenia przez 3½-4½ min przy użyciu mocy 600 W. Pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 34 2017-11-29 5:07:58

Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Ustawiona jest funkcja Eco (oszczędzanie energii).	Wyłącz funkcję Eco (oszczędzanie energii).
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby uruchomić kuchenkę.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia urządzenia bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włożyć żywność do kuchenki.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki.
Podczas pracy urządzenia słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchence znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki.	Wyczyść kuchenkę i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 35 2017-11-29 5:07:58

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij i ponownie otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/ EKOLOGICZNY)**.
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Automatyczne gotowanie jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby ponownie uruchomić kuchenkę.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.

Problem	Przyczyna	Działanie
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence można wyczuć przebicie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
1. Kapie woda. **2.** Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach. **3.** Woda pozostaje w piekarniku.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Zachowaj odstęp wentylacyjny zgodnie z instrukcją instalacji produktu.
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki.
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniła położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 36 2017-11-29 5:07:58

Problem	Przyczyna	Działanie
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki.
Grill		
Dym wydobywa się podczas pracy.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Zachowaj odstęp wentylacyjny zgodnie z instrukcją instalacji produktu.

Ostrzeżenia dotyczące instalacji

Instalując kuchenkę mikrofalową, między tylną ścianą a podstawą szafki należy zachować minimum 50-milimetrowy otwór wentylacyjny. Dodatkowo odległość od szafki z 4 stron kuchenki powinna wynosić co najmniej 3 mm. Kuchenkę należy zainstalować zgodnie z instrukcjami instalacji zawartymi w tym podręczniku i instrukcji instalacji producenta kuchenki. (Zapoznaj się z podręcznikiem instalacji).

⚠ PRZESTROGA

Niezapoznanie się z tym podręcznikiem może skutkować gromadzeniem się pary wewnątrz kuchenki, co uniemożliwia sprawdzanie dania w kuchence podczas gotowania. Ponadto może spowodować wadliwe działanie kuchenki.

Kod informacyjny

Kod informacyjny	Przyczyna	Działanie
C-F2	Przycisk dotykowy nie działa prawidłowo.	Wyczyść przyciski i sprawdź, czy wokół nich nie zebrała się woda. Jeśli problem się powtórzy, wyłącz kuchenkę na 30 sekund, a następnie spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.
C-d0		

UWAGA

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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 37 2017-11-29 5:07:58

Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.
Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MG22M8054A* firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model		MG22M8054A*
Źródło zasilania		Prąd zmienny 230 V – 50 Hz
Zużycie energii	Moc maksymalna	2400 W
	Mikrofale	1300 W
	Grill (element grzejny)	1100 W
Moc wyjściowa		100 W / 850 W – 6 poziomów (IEC 705)
Częstotliwość robocza		2450 MHz
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	Obudowa	595 × 380 × 320 mm
	Wnętrze kuchenki	330 × 224 × 292 mm
Pojemność		22 l
Waga	Netto	Ok. 15,5 kg
Poziom hałasu		42 dBA

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_PL.indd 38 2017-11-29 5:07:58

Notatki

SAMSUNG

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

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	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

DE68-04445X-01

Mikrohullámú sütő

Használati útmutató

MG22M8054A*



SAMSUNG

Tartalom

Biztonsági előírások 3

Általános biztonsági információk 6
A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések 7
Korlátozott garancia 8
A termékcsoport meghatározása 8
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai) 8

Üzembe helyezés 9

Tartozékok 9
Forgótányér 9

Karbantartás 10

Tisztítás 10
Csere (javítás) 10
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén 10

A sütő jellemzői 11

Sütő 11
Kezelőpanel 11

A sütő használata 12

A mikrohullámú sütő működése 12
A sütő működésének ellenőrzése 12
Főzés/Melegítés 13
Az idő beállítása 13
Teljesítményszintek és elkészítési idők 14
Gyorsindítás 14
Az elkészítési idő beállítása 14
A főzés leállítása 15
Az energiatakarékos üzemmód beállítása 15
A gyorskiolvasztás funkció használata 16
Az automatikus főzés funkció használata 17
A melegen tartás funkció használata 20
A szagtalanítás funkció használata 21
Grillezés 21
Mikrohullám és grill kombinációja 22
A grill+30mp funkció használata 22
A gyermekzár funkció használata 23
A hangjelzés kikapcsolása 23

A mikrohullámú sütőben használható edények 24

Sütési útmutató 25

Mikrohullámok 25
Sütés, főzés 25
Melegítés 27
Folyadékok melegítése 28
Bébiétel melegítése 28
Megjegyzés: 28
Kézi kiolvasztás 29
Grill 30
Mikrohullám + Grill 30
Tanácsok és tippek 33

Hibaelhárítás 34

Hibaelhárítás 34
Az üzembe helyezésre vonatkozó figyelmeztetések 36
Információs kód 36

Műszaki adatok 37

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 2 2017-11-29 5:08:10

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

CSAK A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

FIGYELMEZTETÉS: Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg szakember meg nem javította.

FIGYELMEZTETÉS: Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet végezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELMEZTETÉS: Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELMEZTETÉS: Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén biztonságosan tudják használni a sütőt, és tisztában vannak a helytelen használat veszélyeivel.

A jelen készülék csak otthoni környezetben használható, és nem használható a következő helyeken:

- üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti konyhája;
- tanyaházak;
- szállodák, motelek és más lakókörnyezetek;
- félpanziót biztosító szállások.

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.

Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.

A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Étel vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat.

Füstszivárgás esetén kapcsolja ki készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében.

Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt.

Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt.

Tojás héjastól és egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert akár még azután is felrobbanhat, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött.

A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 3 2017-11-29 5:08:10

Biztonsági előírások

A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

A készülék kizárólag beépítve használható. A készüléket nem szabad szekrénybe tenni.

Az ételek és italok fémedényben nem melegíthetők a mikrohullámú sütővel.

Ügyeljen rá, hogy ne mozdítsa el a forgótányért, miközben edényeket távolít el a készülékből.

A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót.

A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.

A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. Ezt úgy érheti el, ha könnyen elérhetővé teszi a csatlakozódugót, vagy ha beépít egy kapcsolót a huzalozásba a kapcsolási szabályoknak megfelelően.

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

A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasan).

A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt.

Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 4 2017-11-29 5:08:10

CSAK A SÜTŐ FUNKCIÓRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK – OPCIONÁLIS

FIGYELMEZTETÉS: Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

Ne használjon durva súrolókat vagy éles fémkaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

Gőztisztítóval nem tisztítható.

FIGYELMEZTETÉS: Az izzócserét megelőzően– az áramütés elkerülése érdekében– a készüléket ki kell kapcsolni.

A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.

Ezért ne érjen a fűtőelemekhez.

8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

VIGYÁZAT: A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó sütési folyamatot folyamatos felügyelje.

Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.

A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek nem végezhetik, kivéve, ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket.

A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 5 2017-11-29 5:08:10

Biztonsági előírások

Általános biztonsági információk

A készüléken módosítást vagy javítást csak képzett szakember hajthat végre.
A mikrohullámú funkcióval ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben.
A sütő tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzt vagy nagynyomású tisztítót.
Ne helyezze üzembe a sütőt: fűtőberendezés vagy gyúlékony anyag közelében; nyirkos, olajos, poros, illetve közvetlen napfénynek vagy víznek kitett helyen; olyan helyen, ahol gázszivárgás léphet fel; vagy egyenetlen felületen.
A sütőt a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.
Egy száraz törlőkendővel rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot a csatlakozóaljzatokból és -érzékelőkből.
Ne húzza meg, és ne hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, valamint ne helyezzen rá nehéz tárgyat.
Gázszivárgás (PB-gáz, LP-gáz stb.) esetén azonnal szellőztessen. Ne érjen hozzá a tápkábelhez.
Ne érjen nedves kézzel a tápkábelhez.
Működés közben ne kapcsolja ki úgy a sütőt, hogy kihúzza a tápkábelt.
Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag került a sütő belsejébe, húzza ki a tápkábelt, és forduljon helyi Samsung szervizközponthoz.
Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a sütőre.
Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak közelébe.
Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.
Szorosan csatlakoztassa a dugaszt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbító kábelt vagy áramátalakítót.
Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt feltétlenül a tárgyak között vagy a sütő háta mögé vezesse el.
Ne használjon sérült csatlakozódugaszt, tápkábelt vagy laza fali aljzatot. Sérült csatlakozódugasz vagy tápkábel esetén forduljon a helyi Samsung szervizközponthoz.
Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.
Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.
Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütőre.
Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Mivel az alkoholgőz hozzáérhet a sütő forró részeihez, az alkoholtartalmú ételek és italok melegítésekor különös gonddal járjon el.
A gyermekeket az ajtó megütheti, vagy becsípheti az ujjukat. Az ajtó nyitása/becsukása közben ne tartózkodjanak gyermekek a közelben.

A mikrohullámú melegítéssel kapcsolatos figyelmeztetések

Italok mikrohullámú melegítésekor előfordulhat, hogy a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt. Mielőtt hozzáérne, az italt előbb mindig hagyja állni legalább 20 másodpercig. Szükség esetén melegítés közben keverje meg. Melegítés után mindig keverje meg.
Ha megégette magát, az alábbi elsősegély-utasítások szerint járjon el:

1. Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
2. Fedje le tiszta, száraz kötszerrel.
3. Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy testápolót.

Ne helyezze a tálcát vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert megrongálódhat.
Ne használja a sütőt bő olajban kisütött ételek készítésére, mert az olaj hőmérséklete nem szabályozható. Emiatt a forró olaj hirtelen kifuthat.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 6 2017-11-29 5:08:11

A mikrohullámú sütőre vonatkozó óvintézkedések

Kizárólag mikrohullámú sütőben használható eszközöket használjon. Ne használjon fém edényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat stb.
Távolítsa el a lezárásra használt drótokat. Elektromos kisülést okozhatnak.
A sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.
Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel.
A tápkábelt és a csatlakozóaljzatot tartsa távol a víztől és hőforrásoktól.
Ne melegítsen tojást héjastul vagy főtt tojást, mert robbanásveszélyes. Ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású edényeket, diót, paradicsomot stb.
A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. Tüzet okozhat. A sütő túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.
Amikor kiveszi az ételt a sütőből, mindig használjon edényfogó kesztyűt.
A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében.
Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrázza a kiáramló forró levegő vagy gőz.
Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.
A sütő elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése" című részt.)
Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.

A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.

- Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval. Ne babráljon a biztonsági reteszekkel (az ajtózár kallantyúival). Ne helyezzen semmilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba.
- Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.
- Ne kapcsolja be a sütőt, ha az megsérült. Ne üzemeltesse addig, amíg egy képzett szakember meg nem javította.
  Fontos: a sütő ajtaja megfelelően legyen bezárva. Az ajtó ne legyen görbe; az ajtózsanérok ne legyenek eltörve vagy kilazulva; az ajtótömítések és a tömítőfelületek legyenek épek.
- A módosításokat és javításokat csak képzett szakember végezheti el.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 7 2017-11-29 5:08:11

Biztonsági előírások

Korlátozott garancia

Ha a készülék alkatrészeinek cseréjére vagy a készülék hibájának kijavítására a vásárló hibájából van szükség, a Samsung szervizdíjat számol fel. Ez a kikötés a következő esetekre vonatkozik:

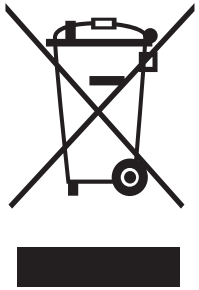
- Behorpadt, megkarcolt vagy törött ajtó, fogantyú, külső panel vagy kezelőpanel.
- Törött vagy hiányzó tálca, görgő, összekötőelem vagy rács.

A sütőt csak rendeltetésszerűen, a jelen útmutatóban leírt módon használja. Az útmutatóban olvasható Figyelmeztetések és Biztonsági utasítások nem térnek ki minden lehetséges helyzetre. A sütő üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Ha kérdése vagy panasza van, forduljon a helyi Samsung szervizközponthoz, vagy kérjen segítséget és tájékoztatást online, a www.samsung.com oldalon.
A sütőt csak ételek melegítésére használja. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát. A gyártó nem felelős a sütő helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
A sütőt mindig tartsa tisztán és jó állapotban, különben sérül a sütő felülete, és veszélyes helyzetek alakulhatnak ki.

A termékcsoport meghatározása

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések.
A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsony feszültségű hálózatra csatlakoznak.

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)



(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)
Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.
A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.
Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

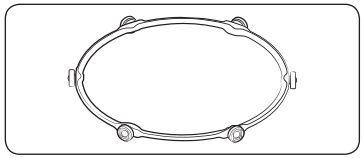
A Samsung környezetvédelem iránti elkötelezettségével és termékspecifikus jogszabályi kötelezettségeivel (pl.: REACH) kapcsolatban látogasson el a samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html weboldalra

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 8 2017-11-29 5:08:11

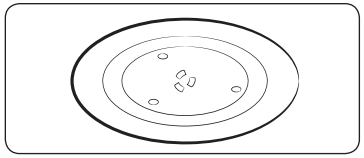
Üzembe helyezés

Tartozékok

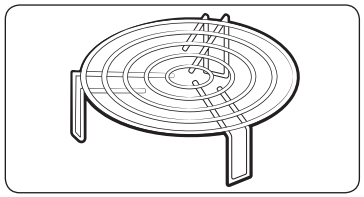
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



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



02 **Forgótányér**: a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy közepe az összekötőelemre illeszkedjen.
A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.

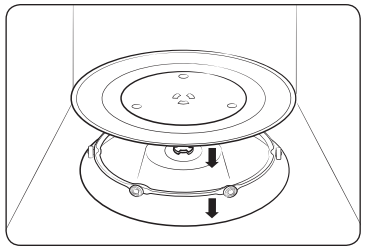


03 **Grillezőrács**, amelyet a forgótányérra kell helyezni.
A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.

⚠ **VIGYÁZAT**

NE használja a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül.

Forgótányér



Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 9 2017-11-29 5:08:11

Karbantartás

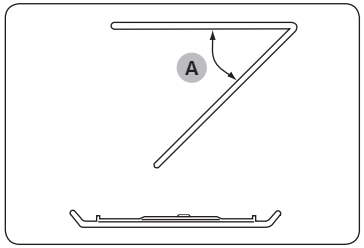
Tisztítás

Annak elkerülése érdekében, hogy szennyeződés halmozódjon fel a sütő belsejében, rendszeresen tisztítsa ki a sütőt. Minden esetben fordítson különös figyelmet az ajtóra, az ajtó szigetelésére, illetve a forgótányérra és a görgős gyűrűre (meghatározott modellek esetén).
Ha az ajtó nem nyílik és csukódik be könnyedén, első lépésként ellenőrizze, hogy az ajtószigetelések nem szennyezettek-e. Egy szappanos vízbe mártott puha segítségével tisztítsa meg a sütő belső és külső oldalait. Öblítse le, majd szárítsa ki a sütőt.

Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása

1. Helyezzen egy pohár hígított citromlevet az üres sütő forgótányérjára.
2. Melegítse a sütőt 10 percig a maximális teljesítményen.
3. A ciklus befejezését követően várja meg, amíg a sütő lehűl. Ezt követően nyissa ki az ajtót, majd tisztítsa meg a belsejét.

Elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek tisztítása



A sütőtér felső részének letisztításához eressze le a felső fűtőelemet 45˚-kal **(A)** a képen látható módon. Ez elősegíti a felső felület megtisztítását. Ha végzett, helyezze vissza a felső fűtőelemet.

⚠ VIGYÁZAT

- Tartsa tisztán az ajtót és az ajtó szigetelését, ezzel biztosítva az ajtó sima nyitását és bezárását. Ellenkező esetben a sütő élettartama lecsökkenhet.
- Vigyázzon, hogy ne fröcsköljön vizet a sütő nyílásaiba.
- Ne használjon súrolószereket vagy vegyszereket a tisztításhoz.
- A sütő minden egyes használatát követően, enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg a sütőteret, miután lehűlt.

Csere (javítás)

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A sütő nem tartalmaz a felhasználó által cserélhető alkatrészeket. Ne próbálja meg saját maga kicserélni vagy megjavítani a sütőt.

- A zsanérok, a szigetelés és/vagy az ajtó meghibásodása esetén vegye fel a kapcsolatot egy képzett szerelővel vagy a helyi Samsung szervizközponttal.
- Amennyiben az izzó cseréjére van szükség, vegye fel a kapcsolatot a helyi Samsung szervizközponttal. Ne cserélje ki saját maga.
- Amennyiben a sütő burkolatának külső részével van probléma, első lépésként húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd vegye fel a kapcsolatot egy hely Samsung szervizközponttal.

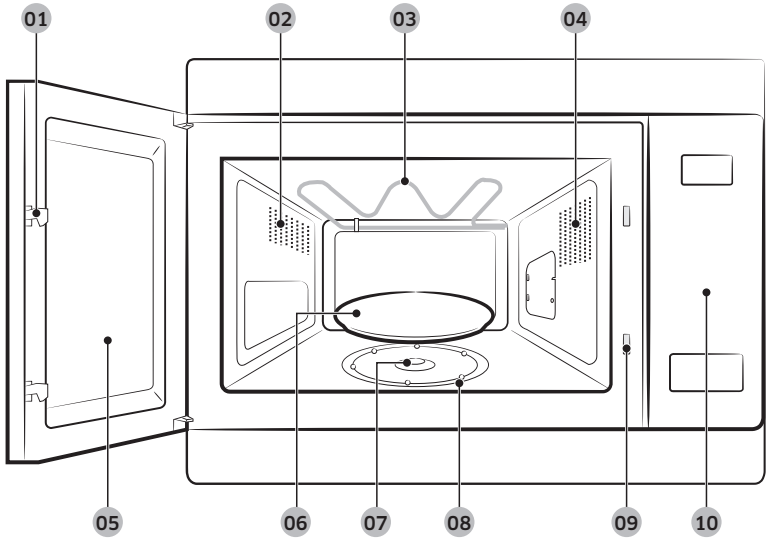
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

Ha hosszú ideig nem használja a sütőt, húzza ki a tápkábelt és vigye a sütőt egy száraz, pormentes helyre. A sütő belsejében felgyülemlő por és nedvesség negatívan befolyásolhatja a sütő teljesítményét.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 10 2017-11-29 5:08:11

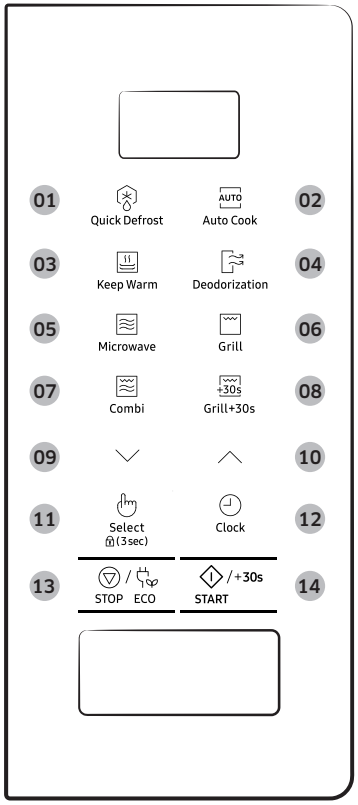
A sütő jellemzői

Sütő



01 Ajtózár kallantyúi
02 Szellőzőnyílások
03 Fűtőelem
04 Világítás
05 Ajtó
06 Forgótányér
07 Összekötőelem
08 Görgős gyűrű
09 Biztonsági retesz nyílásai
10 Kezelőpanel

Kezelőpanel



01 Quick Defrost (Gyorskiolvasztás)
02 Auto Cook (Automatikus főzés)
03 Keep Warm (Melegen tartás)
04 Deodorization (Szagtalanítás)
05 Microwave (Mikrohullám)
06 Grill
07 Combi (Kombinált)
08 Grill+30s (Grill+30mp)
09 Le
10 Fel
11 Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekzár)
12 Clock (Óra)
13 STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)
14 START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 11 2017-11-29 5:08:12

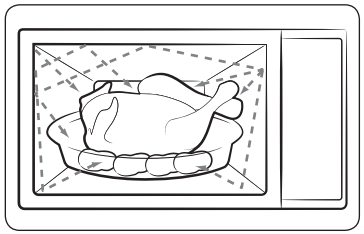
A sütő használata

A mikrohullámú sütő működése

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.
A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Melegítés
- Sütés, főzés

Főzési elv.



1. A magnetron által termelt mikrohullámok visszatükröződnek a belső térben, és a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Így az étel egyenletesen sül át.
2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
   - Mennyiség és sűrűség
   - Víztartalom
   - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

⚠ VIGYÁZAT

Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt pihentetési időket, hogy biztosítsa:

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

A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Ha kétségei vannak, tekintse meg a „**Hibaelhárítás**” című részt a **34**. oldalon.

MEGJEGYZÉS

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100 % – 850 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Csukja be az ajtót.



Az **Fel** vagy a **Le** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be az időt 4 vagy 5 percre. A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. Ennyi idő alatt a víznek fel kell forrnia.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 12 2017-11-29 5:08:12

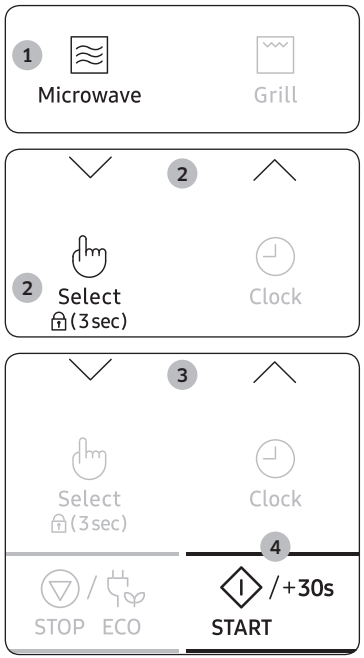
Főzés/Melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

⚠ VIGYÁZAT

- MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.
- A maximális **Microwave (Mikrohullám)** idő 99 perc.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót. Soha ne kapcsolja be a sütőt üresen.



1. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot. A 850 W-os (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg:
   (Mikrohullám üzemmód)
2. Az **Fel** vagy a **Le** gomb megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. (További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.) Ezt követően nyomja meg a **Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekzár)** gombot.
3. Az **Fel** vagy a **Le** gomb megnyomásával állítsa be az elkészítési időt.
   A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
   A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződött:
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

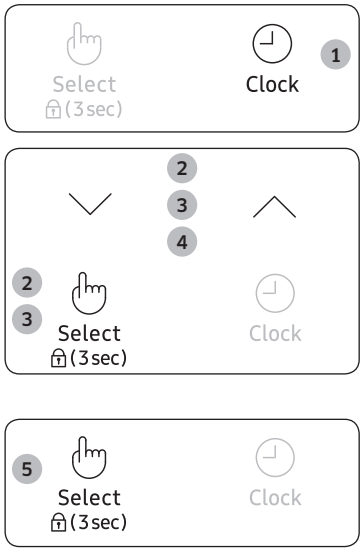
Az idő beállítása

Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a, „88:88”, majd a „12:00” felirat.
Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 12 vagy 24 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

MEGJEGYZÉS

Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.



1. Nyomja meg a **Clock (Óra)** gombot.
2. Az **Fel** vagy a **Le** gomb megnyomásával állítsa be a 12 vagy 24 órás formátumot. Ezt követően nyomja meg a **Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekzár)** gombot.
3. Az óra beállításához nyomja meg az **Fel** vagy a **Le** gombot. Ezt követően nyomja meg a **Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekzár)** gombot.
4. A perc beállításához nyomja meg az **Fel** vagy a **Le** gombot.
5. Ha a pontos idő látható, nyomja meg a **Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekzár)** gombot; ezzel elindítja az órát.
   Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, a kijelzőn a pontos idő látható.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 13 2017-11-29 5:08:13

A sütő használata

Teljesítményszintek és elkészítési idők

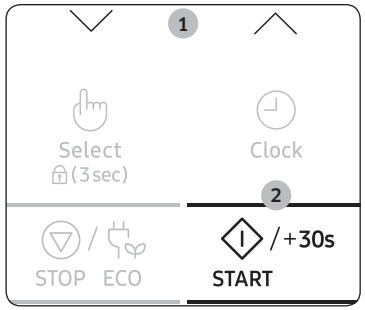
A teljesítményszint funkció lehetővé teszi, hogy az eloszlandó energia mennyiségét, tehát az étel megfőzéséhez vagy felmelegítésének idejét az étel típusához és mennyiségéhez igazítsa. Hat teljesítményszint közül választhat.

Teljesítményszint	Százalékarány	Teljesítmény
MAGAS	100 %	850 W
KÖZEPESEN MAGAS	71 %	600 W
KÖZEPES	53 %	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	35 %	300 W
KIOLVASZTÁS	21 %	180 W
ALACSONY	12 %	100 W

A kézikönyvben és a receptekben megadott főzési idők a jelzett specifikus teljesítményszinteknek felelnek meg.

Ha az Ön választása...	Akkor a főzési idő...
Magasabb teljesítményszint	Csökkentse
Alacsonyabb teljesítményszint	Növelje

Gyorsindítás

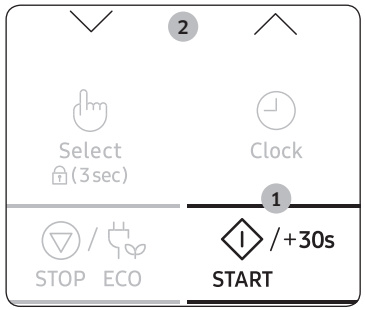


1. Helyezze az ételt a sütőbe. Ezután az **Fel** és a **Le** gombokkal állítsa be az elkészítési időt.
   A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.
2. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
   A **Microwave (Mikrohullám)** üzemmód (850 W) elindul. Amikor befejeződött:
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Az elkészítési idő beállítása

Az elkészítési idő növeléséhez nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodpercből áll a beállítani kívánt idő.
Microwave (Mikrohullám), Grill vagy Combi (Kombinált) üzemmódban a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gomb megnyomásával növelheti az elkészítési időt.

- Az ajtót kinyitva bármikor ellenőrzi, hogyan halad a főzés
- A hátralévő főzési időt növelése



1. módszer
Az étel elkészítési idejének növeléséhez nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. A gomb minden megnyomása 30 másodperccel növeli az időt.

- **Példa**: Ha három perccel szeretné növelni az elkészítési időt, hatszor nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

2. módszer
A kívánt elkészítési idő beállításához csak nyomja meg az **Fel** vagy a **Le** gombot.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 14 2017-11-29 5:08:13

A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

A főzés leállításához...	Művelet
Ideiglenesen	• Nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg egyszer a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. A főzés leáll. • A főzés folytatásához csukja be ismét az ajtót, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
Teljesen	• Egyszer nyomja meg a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. A főzés leáll. • Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.

Az energiatakarékos üzemmód beállítása

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal.



- Nyomja meg a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. Kikapcsol a kijelző.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő használatra kész.

MEGJEGYZÉS

Automatikus energiatakarékos funkció

Ha a beállítást félbehagyja, és egyetlen funkciót sem választ ki, illetve ha működés közben átmenetileg leállítja a készüléket, a rendszer 25 perc elteltével törli a funkciót, és megjelenik az óra.
Ha az ajtó nyitva van, 5 perc elteltével kikapcsol a sütőben a lámpa.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 15 2017-11-29 5:08:13

A sütő használata

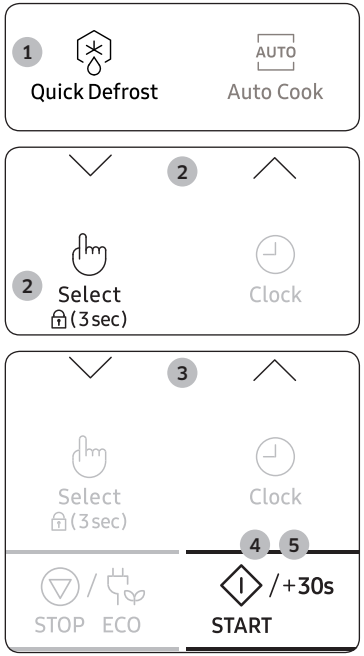
A gyorskiolvasztás funkció használata

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

MEGJEGYZÉS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **Quick Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot.
2. Az **Fel** vagy a **Le** gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. Ezt követően nyomja meg a **Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekzár)** gombot.
3. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg az **Fel** vagy a **Le** gombot. (Lásd az oldalsó táblázatot.)
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
   - Megkezdődik a kiolvasztás.
   - A kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.
5. A kiolvasztás leállításához nyomja meg újra a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Az alábbi táblázat különböző **Quick Defrost (Gyorskiolvasztás)** programokat, adagokat, várakozási időket és megfelelő javaslatokat mutat be. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit, halat, fagyasztott zöldséget vagy kenyeret helyezze lapos üvegtányérra vagy kerámiatányérra.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1	Hús	200-1500 g	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt követően nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. 20-60 percig hagyja állni.
2	Baromfi	200-1500 g	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt követően nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható. 20-60 percig hagyja állni.
3	Hal	200-1500 g	Takarja le az egész hal farkát alufóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt követően nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja. 20-60 percig hagyja állni.
4	Zöldség	200-1500 g	A fagyasztott zöldséget rendezze el egyenletesen egy lapos üvegtálban. Forgassa vagy keverje meg a fagyasztott zöldséget, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt követően nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. A program mindenféle fagyasztott zöldséghez megfelelő. 5-20 percig hagyja állni.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 16 2017-11-29 5:08:13

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
5	Kenyér	200-1500 g	Tegye a kenyeret fektetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. Ezt követően nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. Ez a program alkalmas mindenféle szelelt kenyér vagy egész cipó, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. 10-30 percig hagyja állni.

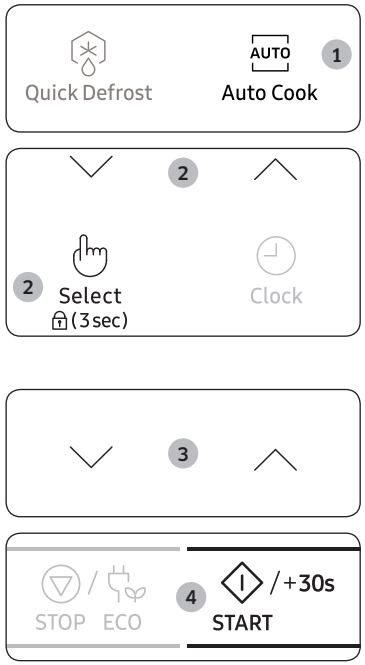
Az automatikus főzés funkció használata

Az **Auto Cook (Automatikus főzés)** funkció 29 előre beprogramozott elkészítési időt kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adagok típusának beállításához nyomja meg az **Fel** vagy a **Le** gombot.

⚠ **VIGYÁZAT**

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

Először helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg az **Auto Cook (Automatikus főzés)** gombot.
2. Az **Fel** vagy a **Le** gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. Ezt követően nyomja meg a **Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekzár)** gombot.
   1) Vegyes tál
   2) Zöldségek és gabonafélék
   3) Baromfik és halak
   4) Puhítás/Olvasztás
3. Az **Fel** vagy a **Le** gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. (Lásd az oldalsó táblázatot.)
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
   A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 17 2017-11-29 5:08:14

A sütő használata

1. Vegyes tál

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-1	Fagyasztott készételek	300-350 g	Tegye kerámiatányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni.
1-2	Fagyasztott készételek	400-450 g	
1-3	Fagyasztott vegetáriánus ételek	300-350 g	Tegye az ételt kerámiatányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program kétféle összetevőből (pl. tészta mártással vagy rizs zöldségekkel) álló ételekhez ideális. 2-3 percig hagyja állni.
1-4	Fagyasztott vegetáriánus ételek	400-450 g	

2. Zöldségek és gabonafélék

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
2-1	Zöldbab	250 g	Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g-hoz adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
2-2	Spenót	150 g	Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedeles üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
2-3	Csöves kukorica	250 g	Mossa és tisztítsa meg a csöves kukoricát, és tegye ovális üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. 1-2 percig hagyja állni.
2-4	Barna rizs	125 g	Használjon nagy méretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni.
2-5	Teljes kiőrlésű makaróni	250 g	Használjon nagy méretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 500 ml forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és jól keverje össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. 1 percig hagyja állni.
2-6	Quinoa	125 g	Használjon nagy méretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni.
2-7	Bulgur	125 g	Használjon nagy méretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 2-5 percig hagyja állni.
2-8	Csőben sült zöldség	500 g	Helyezze a zöldséget, például az előfőzött burgonyaszeleteket, szeletelt cukkinit és paradicsomot, valamint a mártást egy megfelelő méretű hőálló üvegtálba. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze a tálat a rácsra. 2-3 percig hagyja állni.
2-9	Grillezett paradicsom	400 g	Mossa meg a paradicsomot, vágja félbe és tegye hőálló tálba. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze az edényt a rácsra. 1-2 percig hagyja állni.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 18 2017-11-29 5:08:14

3. Baromfik és halak

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
3-1	Csirkemell	300 g	Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatálra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
3-2	Pulykamell	300 g	Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatálra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
3-3	Friss halfilé	300 g	Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
3-4	Friss lazacfilé	300 g	Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
3-5	Friss garnéla	250 g	Mossa meg a garnélát, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
3-6	Friss pisztráng	200 g	Tegyen egy szelet friss halat egészben egy hőálló tálra. Szórja meg egy csipet sóval és fűszerekkel, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
3-7	Sült hal	200 g	Dörzsölje be a hal (pl. pisztráng) bőrét olajjal és fűszerezze be. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a magas állványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 3 percig hagyja állni.
3-8	Grillezett lazacszeletek	300 g	Egyenletesen helyezze el a halszeleteket a magas rácson. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.

4. Puhítás/Olvasztás

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
4-1	Vaj olvasztása	50 g	Vágja a vajat 3 vagy 4 darabra, és helyezze kis méretű üvegtálba. Ne fedje le. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
4-2	Vaj olvasztása	100 g	
4-3	Étcsokoládé olvasztása	50 g	Darabolja fel a csokoládét, és tegye kis méretű üvegtálba. Ne fedje le. Olvadás után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
4-4	Étcsokoládé olvasztása	100 g	
4-5	Cukor olvasztása	25 g	Tegye a cukrot kis méretű üvegtálba. 25 gramm cukorhoz adjon 10 ml vizet, 50 grammhoz pedig 20 ml-t. Ne fedje le. Óvatosan vegye ki! Használjon sütőkesztyűt! Kanál vagy villa segítségével oszlassa el a karamellt sütőpapíron. Hagyja állni 10 percig, amíg meg nem szárad, majd távolítsa el a papírról.
4-6	Cukor olvasztása	50 g	
4-7	Vaj puhítása	50 g	Vágja a vajat 3 vagy 4 darabra, és helyezze kis méretű üvegtálba. Ne fedje le. 1-2 percig hagyja állni.
4-8	Vaj puhítása	100 g	

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 19 2017-11-29 5:08:14

A sütő használata

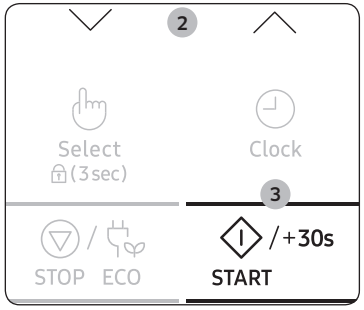
A melegen tartás funkció használata

A **Keep Warm (Melegen tartás)** funkció a felszolgálásig melegen tartja az ételt. Ezen funkció segítségével a felszolgálásig melegen tarthatja az ételt. Az **Fel** vagy a **Le** gomb megnyomásával válasszon a forró vagy mérsékelt melegítési hőmérsékletek közül.

MEGJEGYZÉS

- A **Keep Warm (Melegen tartás)** időtartamát 60 percben határozta meg.
- A **Keep Warm (Melegen tartás)** maximális időtartama 60 perc.





1. Nyomja meg a **Keep Warm (Melegen tartás)** gombot.
2. A forró és mérsékelt melegítési hőmérsékletek kiválasztásához nyomja meg az **Fel** vagy a **Le** gombot.
3. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
   A 60 perc jelenik meg.
   - Az étel melegítésének leállításához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.

Javasolt melegen tartás menü

Kód	Üzemmód	Menü
1	Forró	Lasagne, leves, csőben sült, casserole, pizza, steak (jól átsült), bacon, halételek, száraz sütemények
2	Mérsékelt	Pite, kenyér, tojástálak, steak (véres vagy közepesen véres)

⚠ VIGYÁZAT

- Ne használja ezt a funkciót hideg ételek felmelegítésére. A programok a megsütött ételek sütés utáni melegen tartására használhatók.
- A Samsung nem javasolja, hogy túl sokáig (1 órán át) is melegen tartsa az ételeket, mert emiatt tovább fognak főni. A meleg ételek hamarabb mennek tönkre.
- Ne fedje le se fedővel, se fóliával.
- Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

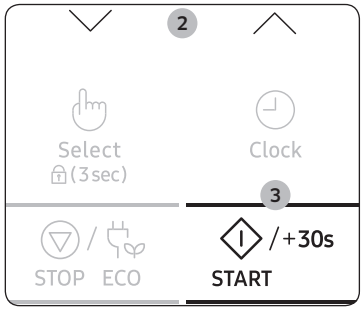
MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 20 2017-11-29 5:08:14

A szagtalanítás funkció használata

Használja ezt a funkciót szagos ételek főzése után, vagy ha a sütő belsejében füst gyűlt fel.

Először tisztítsa meg a sütő belsejét.





1. Nyomja meg a **Deodorization (Szagtalanítás)** gombot.
2. A szagtalanítási idő beállításához nyomja meg az **Fel** vagy a **Le** gombot.
3. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. Amint a művelet befejeződik, a sütő négyszer sípol.

MEGJEGYZÉS

- A szagtalanítás időtartamát 5 percben határozták meg. A **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gomb minden egyes megnyomásával a szagtalanítási idő 30 másodperccel növelhető.
- A szagtalanítás maximális időtartama 15 perc.

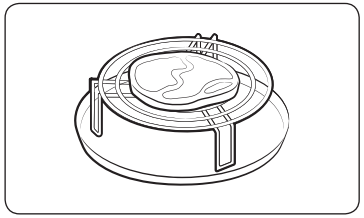
Grillezés

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja.

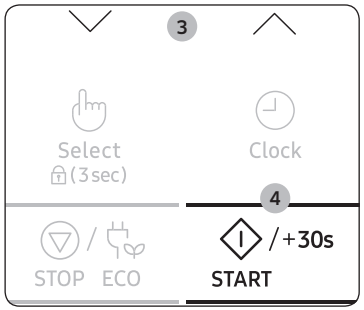
- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

FIGYELMEZTETÉS

A sütőben lévő edényeket mindig edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.







1. Nyissa ki az ajtót, és helyezze az ételt az állványra, majd csukja be az ajtót.
2. Nyomja meg a **Grill** gombot.
   A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
   (Grill üzemmód)
   - A grillezés hőmérséklete nem állítható.
3. Az **Fel** vagy a **Le** gomb megnyomásával állítsa be a grillezési időt.
   - A maximális grillezési idő 60 perc.
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
   A grillezés megkezdődik.
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 21 2017-11-29 5:08:15

A sütő használata

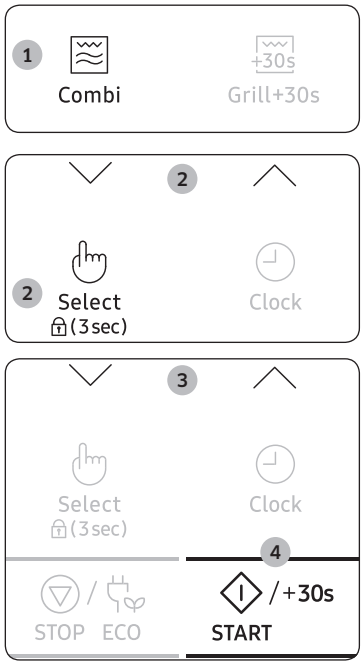
Mikrohullám és grill kombinációja

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.
- A sütőben lévő edényeket MINDIG edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak. A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze az elkészítendő ételféleséghez legjobban megfelelő állványra. Az állványt állítsa a forgótányérra. Csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **Combi (Kombinált)** gombot.
   A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
   (Kombinált mikrohullámú sütés és grillezés)
   600 W (Kimeneti teljesítmény)
2. Az **Fel** vagy a **Le** gomb megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. (600 W, 450 W, 300 W.) Ezt követően nyomja meg a **Select/Child Lock (Kiválasztás/Gyermekzár)** gombot.
   - A grillezés hőmérséklete nem állítható.
3. Az **Fel** vagy a **Le** gomb megnyomásával állítsa be az elkészítési időt.
   - A maximális elkészítési idő 60 perc.
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
   A kombinált sütés megkezdődik.
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

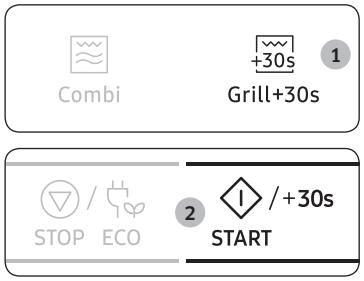
A grill+30mp funkció használata

A **Grill+30s (Grill+30mp)** funkció lehetővé teszi, hogy egyetlen gombnyomással 30 másodperccel növelje a Grill üzemmód működési idejét, így kitűnően megpiríthatja a felületeket anélkül, hogy megégetné őket.
A Grill mód készítési idejének növeléséhez minden hozzáadandó 30 másodperchez egyszer nyomja meg a **Grill+30s (Grill+30mp)** gombot. Például, ha három perc Grill módot szeretne megadni, nyomja meg hatszor a **Grill+30s (Grill+30mp)** gombot.

- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A sütőben lévő edényeket mindig edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

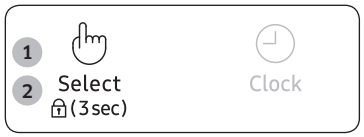


1. Helyezze az ételt a sütőbe. Ezt követően nyomja meg a **Grill+30s (Grill+30mp)** gombot.
2. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
   A grillezés megkezdődik.
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 22 2017-11-29 5:08:15

A gyermekzár funkció használata

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal rendelkezik, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személyek azt véletlenül bekapcsolják.

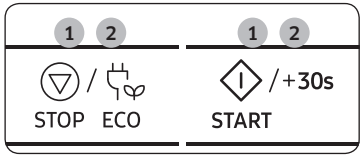


1. 3 másodpercig tartsa lenyomva a **Gyermekzár** gombot.
   - A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
   - A kijelzőn megjelenik az „**L**” jelzés.

   
2. A sütő zárjának feloldásához 3 másodpercig tartsa lenyomva a **Gyermekzár** gombot.
   A sütő rendeltetésszerűen használható.

A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



1. Nyomja meg egyszerre a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ ENERGIATAKARÉKOS)** és a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
   A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.
2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ ENERGIATAKARÉKOS)** és a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
   A sütő visszatér a rendes üzemhez.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 23 2017-11-29 5:08:16

A mikrohullámú sütőben használható edények

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, fontos, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné azokat. Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel van ellátva, nincs oka aggodalomra.
Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tárolóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet okozhat.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Edények	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
• Háztartási fólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír vagy sütőpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ : Ajánlott ✓✗ : Körültekintően használja ✗ : Nem biztonságos

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 24 2017-11-29 5:08:16

Sütési útmutató

Mikrohullámok

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja. Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

Sütés, főzés

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor

Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel különbözőképpen letakarható, például kerámiatányérral, műanyag fedéllel vagy mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

Pihentetési idők

A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Spenót	150 g	600 W	4½-5½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Brokkoli	300 g	600 W	9-10
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Borsó	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Zöldbab	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes zöldség (sárgarépa/zöldborsó/kukorica)	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes zöldség (kínai módra)	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 25 2017-11-29 5:08:16

Sütési útmutató

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml (2-3 evőkanál) hideg vizet, hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség - lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

MEGJEGYZÉS

A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Brokkoli	250 g 500 g	850 W	4-4½ 5-5½
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		
Kelbimbó	250 g	850 W	5½-6½
	Tudnivalók Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni.		
Sárgarépa	250 g	850 W	4-4½
	Tudnivalók A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Karfiol	250 g 500 g	850 W	5-5½ 8-8½
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		
Cukkini	250 g	850 W	3-3½
	Tudnivalók A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni.		
Padlizsán	250 g	850 W	3½-4
	Tudnivalók A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni.		
Póréhagyma	250 g	850 W	4½-5
	Tudnivalók A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Gomba	125 g 250 g	850 W	1½-2 3-3½
	Tudnivalók Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni.		
Hagyma	250 g	850 W	5½-6
	Tudnivalók A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni.		
Paprika	250 g	850 W	4½-5
	Tudnivalók A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Burgonya	250 g 500 g	850 W	4-5 7½-8½
	Tudnivalók A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni.		
Karalábé	250 g	850 W	5-5½
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 26 2017-11-29 5:08:16

Főzési útmutató rizshez és tésztához

- **Rizs**: Nagy méretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze. A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
  Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.
- **Tészta**: Nagy hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	850 W	14-16
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Barna rizs (előfőzött)	250 g	850 W	18-20
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250 g	850 W	15-17
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	850 W	16-18
	Tudnivalók Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Tészta	250 g	850 W	10-11
	Tudnivalók Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni.		

Melegítés

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 és +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 és +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen újra nagy méretű dolgokat, mint pl. összetapadt hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük felmelegedne. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket akár 850 watton is melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy csak 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom). Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg. Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzi az időtartamot. Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt. Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt. A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl. Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 27 2017-11-29 5:08:16

Sütési útmutató

Folyadékok melegítése

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

Bébiétel melegítése

Bébiétel:

Az ételt szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. A javasolt tálalási hőmérséklet 30-40 °C.

Anyatej:

A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. A javasolt tálalási hőmérséklet 37 °C.

Megjegyzés:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítéshez a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Folyadékok és ételek melegítése

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	850 W	1-1½ 1½-2
	Tudnivalók Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét/bögrét a forgótányér közepére. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni.		
Leves (mélyhűtött)	250 g	850 W	3-3½
	Tudnivalók Töltse ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.		
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½
	Tudnivalók A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.		
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½
	Tudnivalók A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg. 3 percig hagyja állni.		
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6
	Tudnivalók A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 28 2017-11-29 5:08:16

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½
	Tudnivalók Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni.		

Bébiétel és anyatej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		
Anyatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp 50 mp és 1 perc
	Tudnivalók Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		

Kézi kiolvasztás

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor. A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen. A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas. Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja. Ha a szárnyas külső része elkezd melegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni. A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

MEGJEGYZÉS

A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Hús			
Darált marhahús	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Sertésszelet	250 g	180 W	7½-8½
	Tudnivalók A húst helyezze kerámia lapostányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-25 percig hagyja állni.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 29 2017-11-29 5:08:16

Sütési útmutató

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Baromfi			
Csirkedarabok	500 g (2 db)	180 W	14½-15½
Egész csirke	900 g	180 W	28-30
	Tudnivalók Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-40 percig hagyja állni.		
Hal			
Halfilé	250 g (2 db)	180 W	6-7
	400 g (4 db)		12-13
	Tudnivalók A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-15 percig hagyja állni.		
Gyümölcsök			
Bogyós gyümölcsök	250 g	180 W	6-7
	Tudnivalók A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni.		
Kenyér			
Zsömle (darabonként mintegy 50 g)	2 db	180 W	½-1
	4 db		2-2½
Pirítós/szendvics	250 g	180 W	4½-5
Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500 g	180 W	8-10
	Tudnivalók A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni.		

Grill

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 3-5 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:

Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

Fontos megjegyzés:

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

Mikrohullám + Grill

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre: 600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények:

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 30 2017-11-29 5:08:16

Fontos megjegyzés:

Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait. Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

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

Friss élelmiszer	Adag	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Zsömle (darabonként mintegy 50 g)	2 db 4 db	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2
	Tudnivalók A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogósági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni.		
Franciakenyér + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300 g (2 db)	450 W + Grill 8-9	-
	Tudnivalók Helyezzen a rácsra egymás mellé két fagyasztott franciakenyeret. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.		
Csőben sült (zöldség vagy burgonya)	400 g	450 W + Grill 13-14	-
	Tudnivalók A fagyasztott csőben sültet helyezze kis méretű, kerek, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.		
Tészta (cannelloni, makaróni, lasagne)	400 g	300 W + Grill 18-19	Csak grill 1-2
	Tudnivalók A fagyasztott tésztát tegye kis méretű, lapos, szögletes, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.		
Csirkefalatok	250 g	450 W + Grill 5-5½	450 W + Grill 3-3½
	Tudnivalók A csirkefalatokat helyezze a rácsra. Az első alkalom után fordítsa meg.		
Sütőben készíthető hasábburgonya	250 g	450 W + Grill 9-11	450 W + Grill 4-5
	Tudnivalók A hasábburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra.		

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 3-4 percig melegítse elő. Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Pirítós szeletek	4 db (25 g/db)	Csak grill 4½-5	Csak grill 4-5½
	Tudnivalók A pirítós szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.		
Zsömle (készre sütött)	2-4 darab	Csak grill 2-3	Csak grill 2-3
	Tudnivalók A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.		
Grillezett paradicsom	200 g (2 db) 400 g (4 db)	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Csak grill 2-3
	Tudnivalók A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 31 2017-11-29 5:08:16

Sütési útmutató

Friss élelmiszer	Adag	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + Grill 3½-4	-
	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a rácsra. Helyezzen 2 szendvicset egymással szemben a rácsra. 2-3 percig hagyja állni.		
Sült burgonya	250 g 500 g	600 W + Grill 4½-5½ 8-9	-
	Tudnivalók A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra.		
Csirkedarabok	450-500 g (2 db)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 12-13
	Tudnivalók A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ha csak egy darab csirkét süt, azt ne a rács közepére tegye. 2-3 percig hagyja állni.		
Bárányszelet/ Marhasült (közepesen sült)	400 g (4 db)	Csak grill 12-15	Csak grill 9-12
	Tudnivalók A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.		
Sertésszelet	250 g (2 db)	300 W + Grill 7-8	Csak grill 6-7
	Tudnivalók A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.		

Friss élelmiszer	Adag	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Sült alma	1 alma (kb. 200 g) 2 alma (kb. 400 g)	300 W + Grill 4-4½ 6-7	-
	Tudnivalók Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.		
Sült csirke	1200 g	450 W + Grill 24-25	300 W + Grill 22-23
	Tudnivalók A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Először bőrével lefelé, majd bőrével felfelé helyezze a csirkemellet hőálló üvegtálra. Grillezés után 5 percig hagyja állni.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 32 2017-11-29 5:08:16

Tanácsok és tippek

Vaj olvasztása

Tegyen 50 g vajat egy kis méretű mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. 850 watton melegítse 30-40 másodpercig, amíg a vaj megolvad.

Csokoládé megolvasztása

Tegyen 100 g csokoládét egy kis méretű, mély üvegtálba. 450 watton melegítse 3-5 percig, amíg a csokoládé meg nem olvad. Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Kristályos méz olvasztása

Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis méretű, mély üvegtálba. 300 watton melegítse 20-30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

Zselatin olvasztása

A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe. A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis méretű hőálló üvegtálba. 300 watton 1 percig melegítse. Olvadás után keverje meg.

Máz/cukormáz főzése (süteményekhez és tortákhoz)

Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Hőálló üvegtálban fedő nélkül, 850 watton főzze 3½-4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

Lekvárfőzés

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze. Lefedve főzze 850 watton 10-12 percig. Főzés közben többször jól keverje meg. Kis méretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

Pudingfőzés

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 850 watton 6½-7½ percig. Főzés közben többször jól keverje meg.

Pirított mandula készítése

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámiatányéron. A 3½-4½ percig tartó, 600 W-on végzett pirítás közben többször keverje meg, majd 2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 33 2017-11-29 5:08:16

Hibaelhárítás

Hibaelhárítás

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerülne, az alábbi megoldások szerint járjon el.

Probléma	Ok	Teendő
Általában		
A gombok nem nyomhatók le teljesen.	Idegen anyag került a gombok közé.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
	Érintőgombos modellek esetén: A külső rész nedves.	Törölje le a nedvességet a külső részről.
	A gyerekzár aktív.	Kapcsolja ki a gyerekzárat.
Az idő nem jelenik meg.	Az Eco (energiatakarékos) funkció be van kapcsolva.	Kapcsolja ki az Eco (energiatakarékos) funkciót.
A sütő nem működik.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy a készülék áram alatt van-e.
	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
	Az ajtó biztonsági mechanizmusát idegen anyag borítja.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
A sütő működés közben leáll.	A felhasználó kinyitotta az ajtót az étel megfordítása érdekében.	Az étel megfordítását követően a működés folytatásához nyomja meg ismét a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
Az áramellátás lekapcsol a működés során.	A sütőt túlzottan hosszú ideje használja.	A sütő hosszú ideig történő használatát követően hagyja lehűlni a sütőt.
	A hűtőventilátor nem működik.	Ellenőrizze, hogy hallja-e a hűtőventilátor hangját.
	Próbálja meg úgy használni a sütőt, hogy nincs benne élelmiszer.	Helyezzen ételt a sütőbe.
	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a sütő elejét és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Több dugót használ ugyanazon konnektorban.	Nevezzen ki egy adott konnektort a sütő számára.
Egy pukkanó hang hallható működés közben, majd a sütő nem működik.	A lezárt vagy fedéllel lezárt étel sütése okozhatja a pukkanó hangokat.	Ne használjon lezárt edényeket, mivel a benne lévő étel hőtágulása miatt kidurranhatnak.
A sütő külső része túlságosan forró a működés során.	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a sütő elejét és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Tárgyak találhatók a sütő tetején.	Távolítson el minden tárgyat a sütő tetejéről.
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	Élelmiszerdarabkák tapadtak az ajtó és a sütő belső része közé.	Tisztítsa meg a sütőt, majd nyissa ki az ajtót.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 34 2017-11-29 5:08:16

Probléma	Ok	Teendő
A melegítés funkcióval történő melegítés nem működik megfelelően.	Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percig, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
Az olvasztás funkció nem működik.	Túl sok élelmiszert helyezett a sütőbe.	Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót.
A belső világítás gyenge vagy nem kapcsol be.	Az ajtót túl hosszú ideig hagyta nyitva.	Az Eco funkció használatakor a belső világítás automatikusan kikapcsol. Csukja be, majd ismét nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.
	A belső világítást idegen anyag takarja.	Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Sípolás hallatszik sütés közben.	Az Automatikus főzés funkció használatakor a sípoló hang annak az idejét jelzi, hogy az élelmiszert meg kell fordítani az olvasztás során.	Az étel megfordítását követően a működés újraindításához nyomja meg ismét a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.
A sütő nincs szintben.	A sütő egyenetlen felületen lett üzembe helyezve.	Biztosítsa, hogy a sütő egyenletes, stabil felületen legyen.
Szikrák jelennek meg sütés közben.	Fémedényeket használt a sütés/ olvasztás funkciókhoz.	Ne használjon fémedényeket.
Amikor a sütőt áram alá kerül, azonnal elindul.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.

Probléma	Ok	Teendő
A sütőn áram folyik keresztül.	Az elektromos hálózat vagy a konnektor nincs megfelelően leföldelve.	Biztosítsa, hogy az elektromos hálózat vagy a konnektor megfelelően le legyen földelve.
1. Csepeg a víz. **2.** Az ajtó egyik nyílásán gőz áramlik ki. **3.** Víz maradt a sütőben.	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törlőkendővel törölje ki.
	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.	Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában előírt szellőzési távolságokat.
A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	A fényerő az adott funkciók közti teljesítményfelvétel függvényében változik.	A sütés közbeni teljesítményváltozás nem meghibásodás. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A sütő kiszellőztetése érdekében a hűtőventilátor a sütés befejezését követően további kb. 3 percig forog.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
Forgótányér		
Forgás közben a forgótányér kiugrik a helyéről, és nem forog tovább.	Nincs behelyezve a görgős gyűrű, vagy nincs megfelelően a helyén.	Helyezze be a görgős gyűrűt, majd próbálja meg újra.
A forgótányér ugrál a forgás közben.	A forgótányér nincs megfelelően a helyén, túl sok ételt helyezett be vagy az edény túlságosan nagy és hozzáér a mikrohullámú sütő belső részéhez.	Csökkentse az étel mennyiségét és ne használjon túlságosan agy edényt.
A forgótányér zörög a forgás közben és zajos.	Ételmaradék tapadt a sütő aljára.	Távolítson el minden ételmaradékot a sütő aljáról.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 35 2017-11-29 5:08:16

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Teendő
Grill		
Füst látható a működés közben.	A sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőelemekre.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemekről.
	Az étel túlságosan közben van a grillhez.	Sütés közben megfelelő távolságra helyezze el az ételt.
	Az étel nincs megfelelően előkészítve és/vagy elrendezve.	Biztosítsa, hogy az étel megfelelően legyen előkészítve vagy elrendezve.
	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.	Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában előírt szellőzési távolságokat.

Az üzembe helyezésre vonatkozó figyelmeztetések

A mikrohullámú sütő üzembe helyezésekor a hátsó fal és a szerelőszekrény között legalább 50 mm-es szellőzőnyílást kell hagyni. Ezenkívül a mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy mind a 4 oldala legalább 3 mm távolságra legyen a szekrénytől. Ügyeljen arra, hogy a terméket az ebben a használati útmutatóban található utasításoknak, valamint a mikrohullámú sütő gyártója által meghatározott üzembe helyezési utasításoknak megfelelően állítsa üzembe. (Olvassa el az üzembe helyezési útmutatót.)

⚠ VIGYÁZAT

A jelen útmutatóban foglaltak be nem tartása esetén a mikrohullámú sütőben pára keletkezhet, amelynek következtében lehetetlenné válhat az ételek főzés közbeni ellenőrzése. Az utasítások be nem tartása továbbá a mikrohullámú sütő meghibásodásához vezethet.

Információs kód

Információs kód	Ok	Teendő
C-F2	Az érintőgomb hibás.	Tisztítsa meg a gombokat, és ellenőrizze, hogy lát-e víznyomokat a gombok körül. Ha a hiba ismét előfordul, kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt legalább 30 másodpercre, majd próbálja meg ismét a beállítást. Ha a probléma ismét felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.
C-d0		

MEGJEGYZÉS

Ha a javasolt módon nem lehet megoldani a problémát, forduljon a legközelebbi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 36 2017-11-29 5:08:16

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.
A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MG22M8054A* típusú mikrohullámú sütő megfelel a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell		MG22M8054A*
Tápellátás		230 V – 50 Hz AC
Teljesítményfelvétel	Maximális teljesítmény	2400 W
	Mikrohullám	1300 W
	Grill (fűtőelem)	1100 W
Kimeneti teljesítmény		100 W / 850 W – 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia		2450 MHz
Méret (szé. × ma. × mé.)	Kívül	595 × 380 × 320 mm
	Sütőtér	330 × 224 × 292 mm
Űrtartalom		22 liter
Tömeg	Nettó	kb. 15,5 kg
Zajszint		42 dBA

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_HU.indd 37 2017-11-29 5:08:17

Jegyzet

Jegyzet

SAMSUNG

A Samsung garanciája NEM terjed ki azokra az esetekre, amikor Ön azért kéri a szerviz segítségét, hogy elmagyarázzák a készülék működését, helyreállítsák a nem megfelelő üzembe helyezés következményeit, illetve elvégezzék a készülék rendes tisztítását vagy karbantartását.

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	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

DE68-04445X-01

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

MG22M8054A*



SAMSUNG

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 1 2017-11-29 5:07:33

Obsah

Bezpečnostné pokyny 3

Všeobecná bezpečnosť 6
Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry 7
Obmedzená záruka 8
Definícia produktovej skupiny 8
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad) 8

Inštalácia 9

Príslušenstvo 9
Tanier 9

Údržba 10

Čistenie 10
Výmena (oprava) 10
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania 10

Funkcie rúry 11

Rúra 11
Ovládací panel 11

Používanie rúry 12

Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry 12
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry 12
Varenie/Prihrievanie 13
Nastavenie času 13
Zmeny úrovní výkonov a času 14
Rýchle spustenie 14
Nastavenie času varenia 14
Zastavenie varenia 15
Nastavenie režimu úspory energie 15
Používanie funkcie rýchle rozmrazovanie 15
Používanie funkcie automatické varenie 17
Používanie funkcie uchovanie v teplom stave 20
Používanie funkcie odstránenie zápachu 21
Grilovanie 21
Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu 22
Používanie funkcie gril+30s 22
Používanie funkcie detská zámka 23
Vypínanie signalizácie 23

Sprievodca pomôckami na varenie 24

Sprievodca varením 25

Mikrovlnné žiarenie 25
Varenie 25
Prihrievanie 27
Prihrievanie kvapalín 28
Prihrievanie detskej stravy 28
Poznámka: 28
Ručné rozmrazovanie 30
Gril 31
Mikrovlnný ohrev + Gril 31
Tipy a triky 34

Riešenie problémov 35

Riešenie problémov 35
Upozornenie týkajúce sa inštalácie 37
Informačný kód 37

Technické údaje 38

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 2 2017-11-29 5:07:34

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

LEN PRE FUNKCIU MIKROVLNNÉHO OHREVU

VAROVANIE: Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE: Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

VAROVANIE: Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnostiach a nie je určené na použitie:

- v oblastiach kuchýň pre personál predajní, kancelárií a iných pracovných prostredí;
- vo farmárskych budovách;
- pre zákazníkov v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach;
- v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.

Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.

Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo zapálenia.

V prípade spozorovania dymu (vychádzajúceho) vypnite alebo odpojte zariadenie a ponechajte dvierka zatvorené, aby ste zadusili akékoľvek plamene.

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou.

Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám.

Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 3 2017-11-29 5:07:34

Bezpečnostné pokyny

Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.

Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

Zariadenie sa smie používať iba ako vstavaná mikrovlnná rúra.

Zariadenie neumiestňujte do skrinky.

Kovové nádoby na jedlo a nápoje nesmiete vkladať do mikrovlnnej rúry.

Pri vyberaní nádob zo zariadenia dávajte pozor, aby ste nenarušili polohu otočného taniera.

Zariadenie nesmiete čistiť parným čističom.

Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.

Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.

Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú so zariadením hrať.

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Deti by bez dozoru nemali vykonávať čistenie ani údržbu zariadenia.

Spotrebič je potrebné namontovať tak, aby sa dal po montáži ľahko odpojiť od zdroja napájania. Zariadenie možno odpájať vytiahnutím jeho ľahko dostupnej zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami.

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

Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správnej výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.

Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.

Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z nej šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 4 2017-11-29 5:07:34

LEN PRE FUNKCIU RÚRY-VOLITEĽNÉ

VAROVANIE: Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.

NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

Nepoužívajte parný čistič.

VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.

Zariadenie nesmie byť namontované za dekoratívnymi dvierkami, aby sa predišlo prehrievaniu.

VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať.

Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov.

Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

UPOZORNENIE: Na proces pečenia musíte dohliadať. Krátkodobé pečenie musíte nepretržite kontrolovať.

Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

Povrchy sa môžu počas používania zahriať.

Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 8 rokov a dozeráte na ne.

Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 5 2017-11-29 5:07:34

Bezpečnostné pokyny

Všeobecná bezpečnosť

Akékoľvek modifikácie či opravy smie vykonávať len kvalifikovaný personál.
Jedlo ani tekutiny uzatvorené v nádobách nezohrievajte pri funkcii mikrovlnného ohrevu.
Na čistenie rúry nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.
Rúru neinštaluje: blízko ohrievača alebo horľavých materiálov, na vlhkých, mastných, prašných miestach či miestach, ktoré sú vystavené priamemu slnečnému svetlu alebo vode, ani na miestach, kde môže unikať plyn, a ani na nerovný povrch.
Túto rúru treba riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.
Na odstránenie neznámych látok z kontaktov a svoriek zástrčky používajte pravidelne suchú textíliu.
Napájací kábel neťahajte, nadmerne neohýbajte ani naň neklaďte ťažké predmety.
V prípade úniku plynu (propán, LP atď.) okamžite vyvetrajte. Nedotýkajte sa napájacieho kábla.
Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami.
Rúru počas prevádzky nevypínajte odpojením napájacieho kábla.
Nevkladajte prsty ani neznáme látky. Ak sa do rúry dostanú neznáme látky, odpojte napájací kábel a kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
Rúru nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.
Rúru neumiestňujte na krehké predmety.
Uistite sa, či sa napájacie napätie, frekvencia a prúd zhodujú s technickými údajmi výrobku.
Napájaciu zástrčku pripojte pevne do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovacie adaptéry, predlžovacie káble ani elektrické transformátory.
Nevešajte napájací kábel na kovové predmety. Zabezpečte, aby sa kábel nachádzal medzi predmetmi alebo za rúrou.
Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, napájací kábel alebo uvoľnenú sieťovú zásuvku.
Pri poškodených napájacích zástrčkách alebo kábloch kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
Na rúru nelejte ani priamo nesprejujte vodu.
Navrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.
Na rúru nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy).
V rúre neskladujte horľavé materiály. Buďte opatrní pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu, pretože sa alkoholové výpary môžu dostať do kontaktu s horúcimi časťami.
Deti môžu naraziť do dvierok alebo si do nich zaseknúť prsty. Pri otváraní/zatváraní dvierok držte deti ďalej.

Výstraha týkajúca sa mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyprsknutie vriacej tekutiny. Dávajte vždy pozor pri manipulácii s nádobou. Pred vytiahnutím nechajte nápoje odstáť aspoň 20 sekúnd. V prípade potreby počas ohrievania premiešajte. Vždy po zohriatí premiešajte.
V prípade obarenia postupujte podľa pokynov prvej pomoci:

1. ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
2. zakryte ho čistým suchým kusom látky,
3. nepoužívajte žiadne krémy, oleje ani pleťové mlieka.

Aby ste zabránili poškodeniu plechu či podstavca, nevkladajte ich do vody krátko po dovarení.
Nepoužívajte rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Mohlo by dôjsť k náhlemu prekypeniu horúceho oleja.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 6 2017-11-29 5:07:34

Bezpečnostné opatrenia mikrovlnnej rúry

Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Nepoužívajte kovové nádoby, riad so zlatými či striebornými prvkami, grilovacie ražne atď.
Odstráňte kovové spinky. Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk.
Rúru nepoužívajte na sušenie papiera alebo oblečenia.
Pri menšom objeme jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania. Predídete tým jeho prehriatiu alebo spáleniu.
Napájací kábel a napájaciu zástrčku uchovávajte mimo vody a zdrojov tepla.
Nezohrievajte vajíčka so škrupinami ani vajíčka natvrdo. Predídete tak riziku výbuchu.
Nezohrievajte vzduchom utesnené ani vákuovo utesnené nádoby, orechy, paradajky atď.
Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.
Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky.
V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.
Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.
Nespúšťajte rúru, ak je prázdna. Rúra sa z bezpečnostných dôvodov na 30 minút automaticky vypne. Ak rúru uvediete do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.
Rúru nainštalujte do priestoru podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)
Dávajte pozor, keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry.

Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

- Nezapínajte rúru s otvorenými dvierkami. Nemanipulujte s bezpečnostnými vnútornými uzamknutiami (západky dverí). Nevkladajte nič do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na tesniacich povrchoch. Dvierka a tesniace povrchy uchovávajte v čistote tak, že ich po každom použití rúry najskôr utriete vlhkou tkaninou a potom jemnou suchou tkaninou.
- Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Používať smiete len po oprave kvalifikovaným technikom.
  Dôležité: dvierka rúry treba správne zatvoriť. Dvierka nesmú byť ohnuté, pánty dvierok nesmú byť zlomené ani uvoľnené, tesnenie dvierok a tesniace povrchy nesmú byť poškodené.
- Všetky úpravy či opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 7 2017-11-29 5:07:34

Bezpečnostné pokyny

Obmedzená záruka

Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetickej poruchy, ak poškodenie zariadenia alebo príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

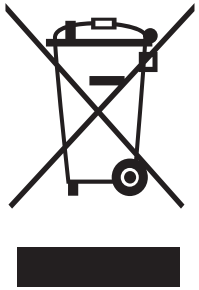
- Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväte, vonkajší panel alebo ovládací panel.
- Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.

Túto rúru používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tejto rúry postupujte uvážlivo, pozorne a obozretne.
Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte otázky alebo nejasnosti, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na adrese www.samsung.com.
Túto rúru používajte len na ohrievanie jedla. Je určená výlučne na použitie v domácnosti.
Nezohrievajte žiadny druh textilu či vankúše z vláknin. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním rúry.
Ak chcete zabrániť poškodeniu povrchu rúry a nebezpečným situáciám, rúru uchovávajte vždy čistú a dobre udržiavanú.

Definícia produktovej skupiny

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.
Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením k nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá privádza energiu do obytných budov.

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)
Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.
Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.
Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

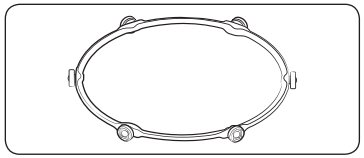
Viac informácií o záväzkoch voči životnému prostrediu a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad REACH, nájdete na webovej lokalite: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 8 2017-11-29 5:07:34

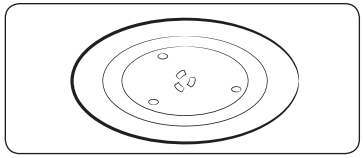
Inštalácia

Príslušenstvo

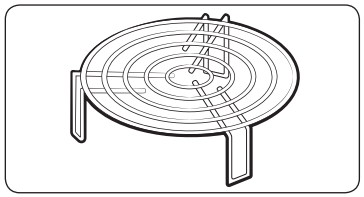
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



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



02 **Tanier**, ktorý sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.

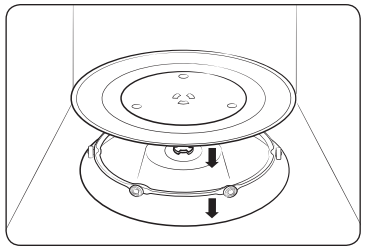


03 **Grilovací stojan** sa umiestňuje na tanier.
Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.

⚠ **UPOZORNENIE**

NEZAPÍNAJTE mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

Tanier



Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry.
Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 9 2017-11-29 5:07:34

Údržba

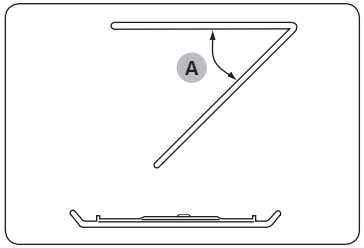
Čistenie

Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry.
Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok a tanieru s valčekovým krúžkom (len pri príslušných modeloch).
Ak sa dvierka neotvárajú či nezatvárajú ľahko, skontrolujte najprv, či sa na tesnení dvierok nenahromadili nečistoty. Na čistenie vnútornej aj vonkajšej strany rúry použite jemnú handričku namočenú v mydlovej vode. Opláchnite a poutierajte dosucha.

Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra rúry

1. Vyprázdnite rúru a položte do stredu taniera pohár so zriedenou citrónovou šťavou.
2. Spustite rúru pri maximálnom výkone na dobu 10 minút.
3. Po ukončení cyklu počkajte, kým rúra vychladne. Potom otvorte dvierka a vyčistite varnú komoru.

Čistenie vnútra modelov s visiacim ohrevným prvkom



Na vyčistenie hornej oblasti varnej komory znížte horný ohrevný prvok o 45° **(A)** (pozri obrázok). Pomôže to pri čistení hornej oblasti. Po dokončení čistenia vráťte ohrevný prvok do pôvodnej polohy.

⚠ UPOZORNENIE

- Udržiavajte dvierka aj tesnenie dvierok čisté a zabezpečte, aby sa dvierka otvárali a zatvárali hladko. V opačnom prípade môže dôjsť k skráteniu životného cyklu rúry.
- Dbajte na to, aby sa do ventilačných otvorov rúry nevyliala voda.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne ani chemické prostriedky.
- Po každom použití rúry použite jemný prostriedok na vyčistenie varnej komory po jej ochladení.

Výmena (oprava)

⚠ VAROVANIE

Táto rúra nemá vnútri žiadne časti, ktoré by používateľ mohol vybrať. Nepokúšajte sa rúru sami vymeniť ani opraviť.

- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte problém s vonkajším krytom rúry, najprv odpojte napájací kábel zo zdroja napájania a potom kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

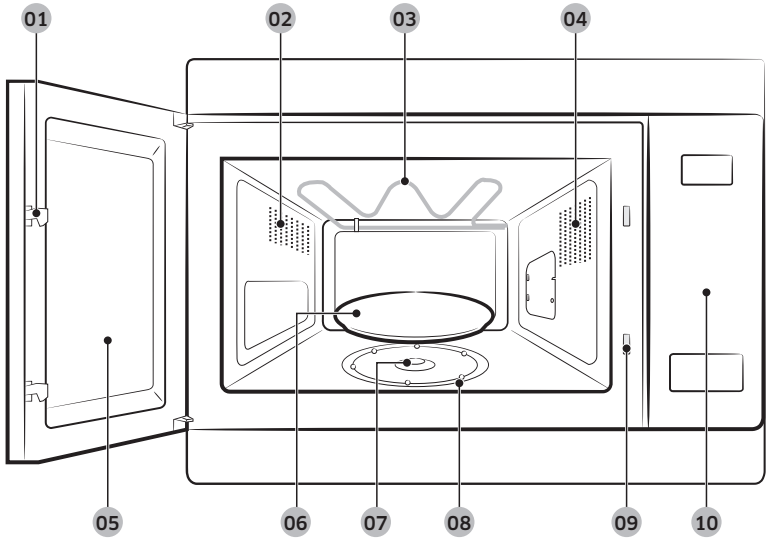
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

Ak rúru nepoužívate po dlhší čas, odpojte napájací kábel a presuňte ju na suché, bezprašné miesto. Prach a vlhkosť, ktoré sa nahromadia vnútri rúry, môžu ovplyvniť výkon rúry.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 10 2017-11-29 5:07:35

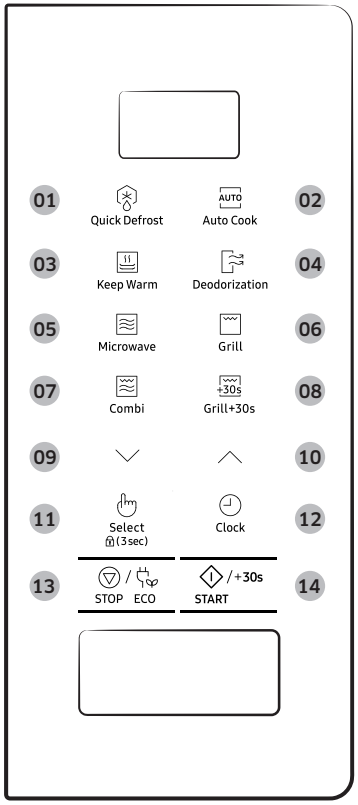
Funkcie rúry

Rúra



01 Západky dvierok
02 Vetracie otvory
03 Ohrevný prvok
04 Svetlo
05 Dvere
06 Tanier
07 Spojovacie zariadenie
08 Valčekový krúžok
09 Otvory bezpečnostného vnútorného uzamknutia
10 Ovládací panel

Ovládací panel



01 Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)
02 Auto Cook (Automatické varenie)
03 Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)
04 Deodorization (Odstránenie zápachu)
05 Microwave (Mikrovlnný ohrev)
06 Grill (Gril)
07 Combi (Kombinovaný)
08 Grill+30s (Gril+30s)
09 Nadol
10 Nahor
11 Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)
12 Clock (Hodiny)
13 STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)
14 START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 11 2017-11-29 5:07:35

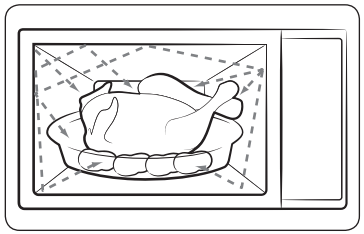
Používanie rúry

Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu. Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

Princíp varenia.



1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom a odrážané vo vnútornom priestore sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používanej nádoby a vlastností jedla, ktorými sú:
   - Množstvo a hustota
   - Obsah vody
   - Pôvodná teplota (zmrazené alebo nie)

⚠ UPOZORNENIE

Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistili:

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

Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, pozrite si časť s názvom „Riešenie problémov“ na strane 35.

POZNÁMKA

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe Ak sa použije iná ako maximálna úroveň výkonu (100 % – 850 W), trvá dlhšie, kým voda zovrie.

Otvorte dvierka rúry. Na tanier umiestnite pohár s vodou. Zatvorte dvierka.



Nastavte čas na 4 alebo 5 minút príslušným počtom stlačení tlačidla **Nahor** alebo **Nadol**.
Rúra zahreje vodu za 4 alebo 5 minút. Voda by sa potom mala variť.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 12 2017-11-29 5:07:35

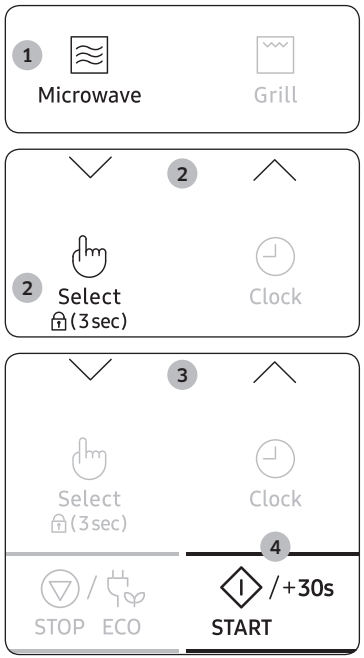
Varenie/Prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

⚠ UPOZORNENIE

- Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.
- Maximálny čas používania funkcie **Microwave (Mikrovlnný ohrev)** je 99 minút.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka. Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.



1. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)**. Zobrazí sa indikácia 850 W (maximálny varný výkon):
   (Režim mikrovlnného ohrevu)
2. Pomocou tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte príslušnú úroveň výkonu. (Pozrite si tabuľku úrovní výkonu.) Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.
3. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte čas varenia.
   Zobrazí sa čas varenia.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
   Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. Začne sa varenie. Keď sa dokončí, vykoná sa nasledujúca činnosť.
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

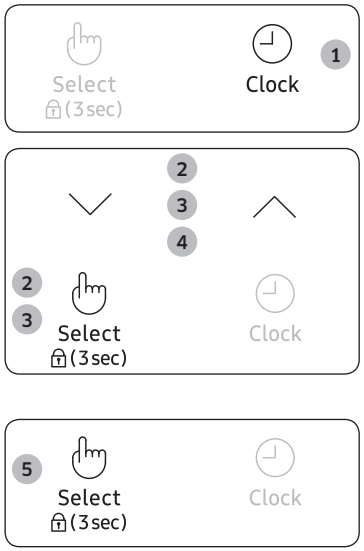
Nastavenie času

Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „88:88“ a potom „12:00“.
Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť buď v 12-hodinovom, alebo 24-hodinovom režime.
Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

POZNÁMKA

Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.



1. Stlačte tlačidlo **Clock (Hodiny)**.
2. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte 24-hodinový alebo 12-hodinový formát času. Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.
3. Stlačením tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte hodinu. Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.
4. Stlačením tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte minútu.
5. Keď sa zobrazí správny čas, stlačením tlačidla **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)** spustite hodiny.
   Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 13 2017-11-29 5:07:36

Používanie rúry

Zmeny úrovní výkonov a času

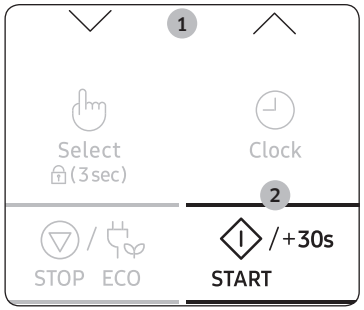
Funkcia úrovne výkonu vám umožní prispôsobiť množstvo vyžarovanej energie, a tým aj čas, ktorý je potrebný na uvarenie alebo prihriatie jedla, v závislosti od jeho typu a kvality. Môžete si vybrať zo šiestich úrovní výkonu.

Úroveň výkonu	Percento	Výstup
VYSOKÁ	100 %	850 W
STREDNE VYSOKÁ	71 %	600 W
STREDNÁ	53 %	450 W
STREDNE NÍZKA	35 %	300 W
ROZMRAZOVANIE	21 %	180 W
NÍZKA	12 %	100 W

Čas varenia uvádzaný v receptoch a v tejto brožúrke je v súlade s uvádzanou špecifickou úrovňou výkonu.

Ak vyberiete...	Potom čas varenia musí byť...
Vyššia úroveň výkonu	Znížený
Nižšia úroveň výkonu	Zvýšený

Rýchle spustenie

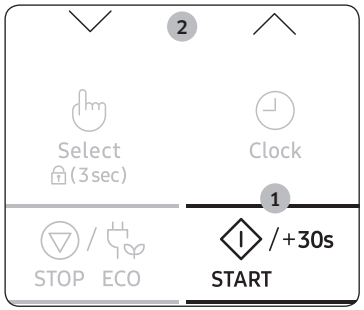


1. Umiestnite jedlo do rúry. Potom vyberte čas varenia pomocou tlačidiel **Nahor** a **Nadol**. Zobrazí sa čas varenia.
2. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Spustí sa režim **Microwave (Mikrovlnný ohrev)** (850 W). Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.
V režime Microwave (Mikrovlnný ohrev), Grill (Gril) alebo Combi (Kombinovaný) možno stláčaním tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** zvyšovať hodnotu času varenia.

- Skontrolovať priebeh varenia môžete kedykoľvek jednoducho otvorením dvierok
- Môžete zvýšiť zostávajúci čas varenia



Postup 1
Ak chcete zvýšiť čas varenia vášho jedla, stlačte raz tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

- **Príklad**: Ak chcete pridať tri minúty, stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** šesťkrát.

Postup 2
Čas varenia upravte jednoduchým stlačením tlačidla **Nahor** alebo **Nadol**.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 14 2017-11-29 5:07:36

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

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

Na zastavenie varenia...	Potom...
Dočasne	• Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**. Varenie sa zastaví. • Ak chcete pokračovať vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
Úplne	• Stlačte raz tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**. Varenie sa zastaví. • Ak si želáte zrušiť nastavenie varenia, opätovne stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.

Nastavenie režimu úspory energie

Rúra disponuje režimom úspory energie.



- Stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**. Displej sa vypne.
- Ak chcete zrušiť režim úspory energie, otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.

POZNÁMKA

Funkcia automatickej úspory energie

Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia a prevádzky v dočasnom stave zastavenia zariadenia, funkcia sa zruší a po 25 minútach sa zobrazia hodiny.
Svetlo rúry sa pri otvorených dvierkach vypne po 5 minútach.

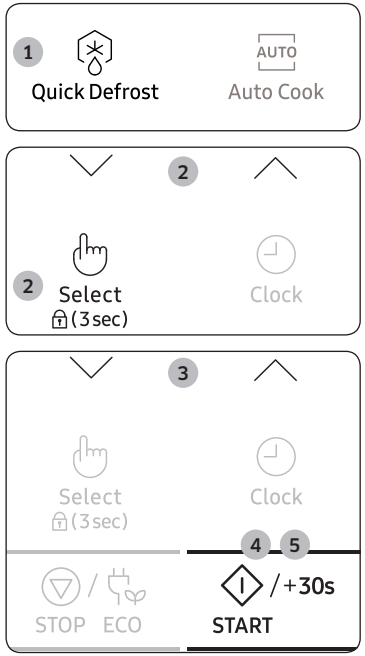
Používanie funkcie rýchle rozmrazovanie

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

POZNÁMKA

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na keramiku do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)**.
2. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte druh jedla, ktoré pripravujete. Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.
3. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** upravte veľkosť porcie. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
   - Rozmrazovanie sa spustí.
   - Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
5. Opätovne stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**, aby ste dokončili rozmrazovanie.
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 15 2017-11-29 5:07:37

Používanie rúry

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené rôzne programy funkcie **Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)**, veľkosti porcií, časy odstátia a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, ryby, zeleninu a chlieb umiestnite na plochý sklenený alebo keramický tanier.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1	Mäsa	200-1500 g	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Potom stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. Nechajte odstáť 20-60 minút.
2	Hydina	200-1500 g	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Potom stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa. Nechajte odstáť 20-60 minút.
3	Ryba	200-1500 g	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Potom stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé. Nechajte odstáť 20-60 minút.
4	Zelenina	200-1500 g	Mrazenú zeleninu rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Mrazenú zeleninu po pípnutí rúry prevráťte alebo pomiešajte. Potom stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Tento program je vhodný pre všetky druhy mrazenej zeleniny. Nechajte odstáť 5-20 minút.
5	Chlieb	200-1500 g	Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. Potom stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako ani pre koláče s čokoládovou polevou. Nechajte odstáť 10-30 minút.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 16 2017-11-29 5:07:37

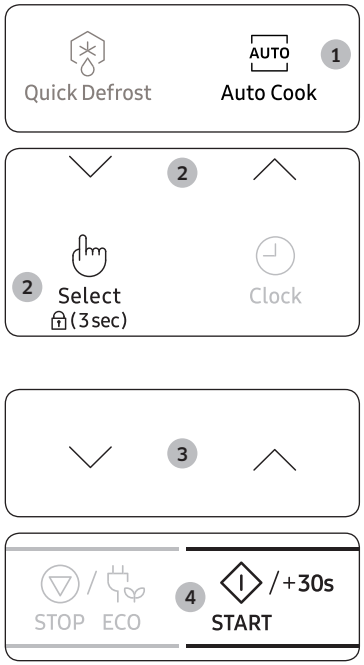
Používanie funkcie automatické varenie

Funkcia **Auto Cook (Automatické varenie)** má 29 predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Typ porcie môžete nastaviť pomocou tlačidla **Nahor** alebo **Nadol**.

⚠ **UPOZORNENIE**

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Auto Cook (Automatické varenie)**.
2. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte druh jedla, ktoré pripravujete. Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.
   1) Hotové jedlo
   2) Zelenina a obilniny
   3) Hydina a ryby
   4) Zmäkčovanie/Roztápanie
3. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte druh jedla, ktoré pripravujete. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

1. Hotové jedlo

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1	Chladené hotové jedlá	300-350 g	Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). Nechajte odstáť 2-3 minúty.
1-2	Chladené hotové jedlá	400-450 g	
1-3	Chladené vegetariánske jedlá	300-350 g	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný na jedlá, ktoré sa skladajú z dvoch zložiek (napr. špagety s omáčkou alebo ryža so zeleninou). Nechajte odstáť 2-3 minúty.
1-4	Chladené vegetariánske jedlá	400-450 g	

2. Zelenina a obilniny

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1	Zelené fazuľky	250 g	Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 250 g surovín. Položte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-2	Špenát	150 g	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-3	Varená kukurica	250 g	Opláchnite a očistite kukuričné šúľky a vložte ich do oválnej sklenenej nádoby. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 17 2017-11-29 5:07:37

Používanie rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-4	Tmavá ryža	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 5-10 minút.
2-5	Celozrnné makaróny	250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte 500 ml vriacej vody, štipku soli a dobre premiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. Nechajte odstáť 1 minútu.
2-6	Quinoa	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 1-3 minúty.
2-7	Bulgur	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 2-5 minút.
2-8	Zapečená zelenina	500 g	Do dostatočne veľkej nádoby z ohňovzdorného skla vložte zeleninu–napríklad predvarené plátky zemiakov a cukety, paradajky a omáčku. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty.
2-9	Grilované paradajky	400 g	Opláchnite a očistite paradajky, nakrájajte ich na polovice a vložte ich do nádoby vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.

3. Hydina a ryby

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3-1	Kuracie prsia	300 g	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
3-2	Morčacie prsia	300 g	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
3-3	Čerstvé rybie filety	300 g	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
3-4	Čerstvé filety z lososa	300 g	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
3-5	Čerstvé krevety	250 g	Opláchnite krevety a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
3-6	Čerstvý pstruh	200 g	Do nádoby vhodnej na použitie v rúre položte 1 celú čerstvú rybu. Pridajte štipku soli, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy a bylinky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 18 2017-11-29 5:07:37

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3-7	Opekaná ryba	200 g	Potrite kožu celej ryby (pstruh alebo pleskáč) olejom a pridajte bylinky a koreniny. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na vysoký stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. Nechajte odstáť 3 minúty.
3-8	Grilovaný steak z lososa	300 g	Rovnomerne položte rybacie steaky na vysoký stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. Nechajte odstáť 2 minúty.

4. Zmäkčovanie/Roztápanie

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
4-1	Roztápanie masla	50 g	Rozrežte maslo na 3 alebo 4 kusy a položte ich na malú sklenenú misku. Roztápajte nezakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
4-2	Roztápanie masla	100 g	
4-3	Roztápanie tmavej čokolády	50 g	Nastrúhajte tmavú čokoládu a vložte ju do malej sklenenej misky. Roztápajte nezakryté. Po roztopení zamiešajte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
4-4	Roztápanie tmavej čokolády	100 g	
4-5	Roztápanie cukru	25 g	Cukor vložte do malej sklenenej misky. Pridajte 10 ml vody na 25 g a 20 ml vody na 50 g. Roztápajte nezakryté. Vyberajte opatrne, použite chňapky! Použite lyžicu alebo vidličku a karamelové dekorácie vylievajte na papier na pečenie. Nechajte odstáť 10 minút až do uschnutia a odstráňte z papiera.
4-6	Roztápanie cukru	50 g	
4-7	Zmäkčovanie masla	50 g	Rozrežte maslo na 3 alebo 4 kusy a položte ich do malej sklenenej misky. Zmäkčujte nezakryté. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
4-8	Zmäkčovanie masla	100 g	

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 19 2017-11-29 5:07:37

Používanie rúry

Používanie funkcie uchovanie v teplom stave

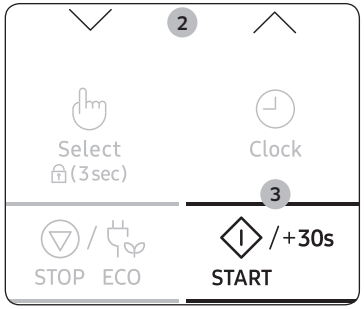
Funkcia **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)** uchová jedlo teplé, kým sa nezačne podávať. Použite túto funkciu na uchovanie jedla teplého, kým nie je pripravené na podávanie. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** môžete vybrať vysokú alebo miernu teplotu zohrievania.

POZNÁMKA

- Čas funkcie **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)** je stanovený na 60 minút.
- Maximálny čas pre funkciu **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)** je 60 minút.



1. Stlačte tlačidlo **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)**.



2. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte z možností Horúce alebo Mierna teplota.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Zobrazí sa doba 60 minút.
   - Na zastavenie ohrievania jedla otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.

Ponuka odporúčaného uchovania teplého jedla

Kód	Režim	Ponuka
1	Horúce	Lasagne, polievka, zapekané, kastrólové jedlo, pizza, steaky (dobre prepečené), slanina, jedlá z rýb, suché koláče
2	Mierna teplota	Koláč, chlieb, jedlá z vajec, steaky (Rare alebo Medium rare)

⚠ UPOZORNENIE

- Túto funkciu nepoužívajte na opätovné ohriatie studených jedál. Tieto programy sú určené na uchovanie teplého jedla, ktoré sa práve uvarilo.
- Jedlo neodporúčame zohrievať príliš dlho (viac ako 1 hodinu), pretože bude pokračovať vo varení. Teplé jedlo sa rýchlejšie pokazí.
- Nezakrývajte krytmi ani plastovým obalom.
- Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

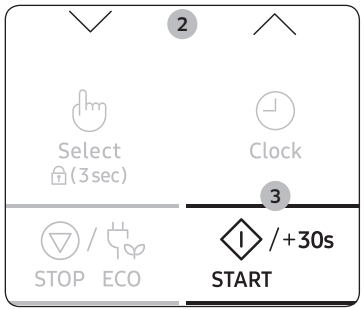
MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 20 2017-11-29 5:07:37

Používanie funkcie odstránenie zápachu

Tieto funkcie použite po varení jedla s výraznou arómou, prípadne vtedy, keď je vnútro rúry zadymené.

Najskôr vyčistite vnútro rúry.





1. Stlačte tlačidlo **Deodorization (Odstránenie zápachu)**.
2. Ak chcete nastaviť čas odstránenia zápachu, stlačte tlačidlo **Nahor** alebo **Nadol**.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Po dokončení procesu rúra štyrikrát zapípa.

POZNÁMKA

- Čas funkcie odstránenie zápachu sa nastavil na 5 minút. Pri každom stlačení tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** sa zvýši o 30 sekúnd.
- Maximálny čas funkcie odstránenie zápachu je 15 minút.

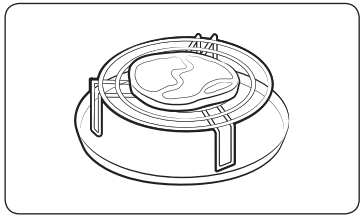
Grilovanie

Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry.

- Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.

VAROVANIE

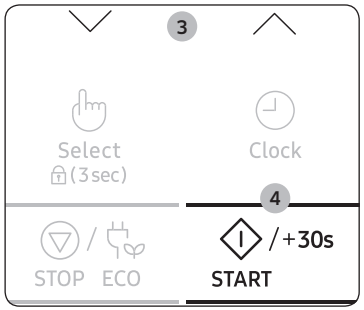
Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



1. Otvorte dvierka, umiestnite jedlo na stojan a zatvorte dvierka.



2. Stlačte tlačidlo **Grill (Gril)**.
   Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   (Režim grilu)
   - Nemôžete nastaviť teplotu grilu.
3. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte čas grilovania.
   - Maximálny čas grilovania je 60 minút.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Spustí sa grilovanie.
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.



MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 21 2017-11-29 5:07:38

Používanie rúry

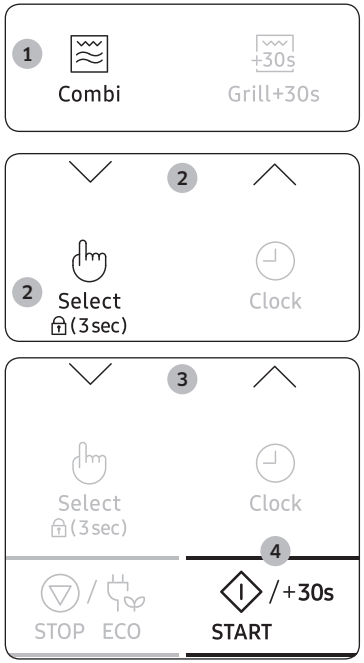
Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu

Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

⚠ VAROVANIE

- VŽDY používajte pomôcky na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.
- Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce. Ak použijete vysoký stojan, môžete zdokonaliť varenie a grilovanie.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo na stojan, ktorý je najvhodnejší pre typ vareného jedla. Stojan umiestnite na tanier. Zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Combi (Kombinovaný)**.
   Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   (Kombinovaný režim mikrovlnného ohrievania a grilu)
   600 W (Výstupný výkon)
2. Pomocou tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte príslušnú úroveň výkonu. (600 W, 450 W, 300 W.) Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.
   - Nemôžete nastaviť teplotu grilu.
3. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte čas varenia.
   - Maximálny čas varenia je 60 minút.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
   Spustí sa kombinované varenie.
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

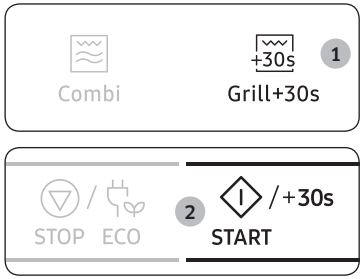
Používanie funkcie gril+30s

Funkcia **Grill+30s (Gril+30s)** umožní zvýšiť dĺžku trvania režimu Gril o 30 sekúnd na jedno stlačenie, takže môžete povrch krásne opekať bez prevarenia.
Čas prípravy pokrmu v režime Gril môžete zvýšiť stlačením tlačidla **Grill+30s (Gril+30s)** – každým stlačením tlačidla navýšite čas o ďalších 30 sekúnd. Ak napríklad chcete predĺžiť dobu prípravy pokrmu v režime Gril o tri minúty, tlačidlo **Grill+30s (Gril+30s)** stlačte šesťkrát.

- Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.

⚠ VAROVANIE

Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

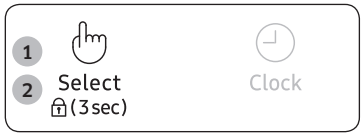


1. Umiestnite jedlo do rúry. Potom stlačte tlačidlo **Grill+30s (Gril+30s)**.
2. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
   Spustí sa grilovanie.
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 22 2017-11-29 5:07:38

Používanie funkcie detská zámka

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej zámky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať, ju nebude môcť náhodne ovládať.

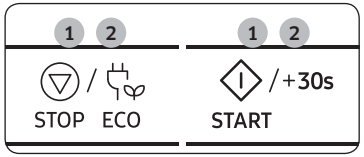


1. Stlačte tlačidlo **Detská zámka** po dobu 3 sekúnd.
   - Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
   - Na displeji sa zobrazí „**L**“.

   
2. Ak chcete odomknúť rúru, stlačte na 3 sekundy tlačidlo **Detská zámka**.
   Rúru budete môcť normálne používať.

Vypínanie signalizácie

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.



1. Stlačte súčasne tlačidlá **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
   Rúra nezapípa, aby naznačila koniec funkcie.
2. Zvukovú signalizáciu znova zapnete opätovným súčasným stlačením tlačidiel **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
   Rúra bude normálne fungovať.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 23 2017-11-29 5:07:39

Sprievodca pomôckami na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.
Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy.
Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové pohárové nádoby	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Priľnavá fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ : Odporúča sa ✓✗ : Používajte opatrne ✗ : Nebezpečné

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 24 2017-11-29 5:07:39

Sprievodca varením

Mikrovlnné žiarenie

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle. Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

Varenie

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi, ako napríklad pomocou keramického taniera, plastového krytu alebo fólie vhodnej do mikrovlnnej rúry.

Čas odstátia

Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté po dobu zodpovedajúcu minimálnemu času–pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Brokolica	300 g	600 W	9-10
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 pol. lyžice) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 pol. lyžice) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Zmiešaná zelenina (mrkva/hrach/ kukurica)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Zmiešaná zelenina(Čínsky štýl)	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 25 2017-11-29 5:07:39

Sprievodca varením

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 pol. lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody – pozrite tabuľku. Varte zakryté po dobu zodpovedajúcu minimálnemu času – pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

POZNÁMKA

Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Brokolica	250 g 500 g	850 W	4-4½ 5-5½
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Ružičková kapusta	250 g	850 W	5½-6½
	Pokyny Pridajte 60-75 ml (4-5 polievkové lyžice) vody. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Mrkvy	250 g	850 W	4-4½
	Pokyny Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Karfiol	250 g 500 g	850 W	5-5½ 8-8½
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Cukiny	250 g	850 W	3-3½
	Pokyny Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo pridajte hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Baklažány	250 g	850 W	3½-4
	Pokyny Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Pór	250 g	850 W	4½-5
	Pokyny Pór nasekajte na hrubé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Hríby	125 g 250 g	850 W	1½-2 3-3½
	Pokyny Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Cibule	250 g	850 W	5½-6
	Pokyny Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Korenie	250 g	850 W	4½-5
	Pokyny Papriku nakrájajte na malé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Zemiaky	250 g 500 g	850 W	4-5 7½-8½
	Pokyny Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. Nechajte odstáť 3 minúty.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 26 2017-11-29 5:07:39

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Kaleráb	250 g	850 W	5-5½
	Pokyny Kaleráb nakrájajte na malé kocky. Nechajte odstáť 3 minúty.		

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

- **Ryža**: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté. Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
  Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.
- **Cestoviny**: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Biela ryža (Predvarená)	250 g	850 W	14-16
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Hnedá ryža (Predvarená)	250 g	850 W	18-20
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Miešaná ryža (Ryža + divoká ryža)	250 g	850 W	15-17
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Zmiešané zrná (Ryža + obilie)	250 g	850 W	16-18
	Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		
Cestoviny	250 g	850 W	10-11
	Pokyny Pridajte 1000 ml horúcej vody. Nechajte odstáť 5 minút.		

Prihrievanie

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky. Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo chladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny možno prihriať použitím výkonu 850 W, zatiaľ čo iné sa môžu prihrievať použitím výkonu 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče). Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte. Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu). Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo prvýkrát, odporúčame, aby ste si zaznamenali potrebný čas ako referenčnú hodnotu na budúce použitie. Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce. Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota. Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas. Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 27 2017-11-29 5:07:39

Sprievodca varením

Prihrievanie kvapalín

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

Prihrievanie detskej stravy

Detská strava:

Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je 30 až 40 °C.

Detské mlieko:

Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je pribl. 37 °C.

Poznámka:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu. Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie tekutín a jedla

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 hrnček)	850 W	1-1½ 1½-2
	Pokyny Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/hrnček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.		
Polievka (chladená)	250 g	850 W	3-3½
	Pokyny Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5½-6½
	Pokyny Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. Nechajte odstáť 3 minúty.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 28 2017-11-29 5:07:39

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5-6
	Pokyny Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Plátky mäsa (chladené)	350 g	600 W	5½-6½
	Pokyny Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Nechajte odstáť 3 minúty.		

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Detská ovsená kaša (obilie + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sek. až 1 min.
	Pokyny Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 29 2017-11-29 5:07:39

Sprievodca varením

Ručné rozmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia. Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny. Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky. Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé. Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie. Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zohrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút. Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

POZNÁMKA

Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite orientačné hodnoty uvedené v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Mäsa			
Nakrájané hovädzie mäso	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Bravčové rezne	250 g	180 W	7½-8½
	Pokyny Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-25 minút.		
Hydina			
Kuracie kúsky	500 g (2 ks)	180 W	14½-15½
Celé kura	900 g	180 W	28-30
	Pokyny Najskôr vložte kúsky kurača kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 15-40 minút.		
Ryba			
Rybie filety	250 g (2 ks) 400 g (4 ks)	180 W	6-7 12-13
	Pokyny Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-15 minút.		
Ovocie			
Bobuľové plody	250 g	180 W	6-7
	Pokyny Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) Nechajte odstáť 5-10 minút.		
Chlieb			
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	½-1 2-2½
Hrianka/sendvič	250 g	180 W	4½-5
Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	500 g	180 W	8-10
	Pokyny Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-20 minút.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 30 2017-11-29 5:07:39

Gril

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie jedla. Predhriatie grilu na 3 až 5 minút zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:

Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

Mikrovlnný ohrev + Gril

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Kuchynské náčinie na varenie s použitím mikrovlnného ohrevu a grilovania:

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije kombinovaný režim (mikrovlnného ohrevu + gril), nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné postupy. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke. Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 31 2017-11-29 5:07:39

Sprievodca varením

Sprievodca grilovaním mrazených potravín

Úrovne výkonu a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako orientačné hodnoty pri grilovaní.

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Pečivo (každé približne 50 g)	2 ks 4 ks	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Iba gril 1-2 1-2
	Pokyny Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. Nechajte odstáť 2-5 minút.		
Bagety + naplnenie (paradajky, syr, šunka, hríby)	250-300 g (2 ks)	450 W + Gril 8-9	–
	Pokyny Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Rošt (zelenina alebo zemiaky)	400 g	450 W + Gril 13-14	–
	Pokyny Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Cestoviny (Cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	300 W + Gril 18-19	Iba gril 1-2
	Pokyny Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového sklenného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Kuracie nugety	250 g	450 W + Gril 5-5½	450 W + Gril 3-3½
	Pokyny Kuracie nugety položte na stojan. V polovici času otočte.		
Hranolky do rúry	250 g	450 W + Gril 9-11	450 W + Gril 4-5
	Pokyny Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane.		

Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

3-4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu. Úrovne výkonu a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako orientačné hodnoty pri grilovaní.

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Plátky hrianok	4 ks (každý 25 g)	Iba gril 4½-5	Iba gril 4-5½
	Pokyny Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec.		
Sendviče (už upečené)	2-4 kúsky	Iba gril 2-3	Iba gril 2-3
	Pokyny Sendviče poukladajte spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.		
Grilované paradajky	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	Iba gril 2-3
	Pokyny Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 32 2017-11-29 5:07:39

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Hrianka Havaj (šunka, ananás, plátky syra)	2 ks (300 g)	450 W + Gril 3½-4	–
	Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte priamo na stojan oproti sebe. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Pečené zemiaky	250 g 500 g	600 W + gril 4½-5½ 8-9	–
	Pokyny Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan tak, aby rozrezaná strana spočívala na grile.		
Kuracie kúsky	450-500 g (2 ks)	300 W + Gril 10-12	300 W + Gril 12-13
	Pokyny Kuracie kúsky ochuťte olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu. Jeden kurací kúsok nedávajte do stredu stojana. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Jahňacie rezne/ Hovädzie steaky (stredné)	400 g (4 ks)	Iba gril 12-15	Iba gril 9-12
	Pokyny Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Bravčové rezne	250 g (2 ks)	300 W + Gril 7-8	Iba gril 6-7
	Pokyny Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Pečené jablká	1 jablko (približne 200 g) 2 jablká (pribl. 400 g)	300 W + Gril 4-4½ 6-7	–
	Pokyny Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.		
Pečené kurča	1200 g	450 W + Gril 24-25	300 W + Gril 22-23
	Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor do nádoby z ohňovzdorného skla. Po dokončení grilovania nechajte odstáť 5 minút.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 33 2017-11-29 5:07:39

Sprievodca varením

Tipy a triky

Roztápanie masla

Do malej hlbokej sklenenej misky vložte 50 g masla. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 850 W, kým sa maslo neroztopí.

Roztápanie čokolády

Do malej hlbokej sklenenej misky vložte 100 g čokolády. Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí. Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

Roztápanie kryštalizovaného medu

Do malej hlbokej sklenenej misky vložte 20 g kryštalizovaného medu. Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

Roztápanie želatíny

Suché plátky želatíny (10 g) ponorte na 5 minút do studenej vody. Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení pomiešajte.

Varenie polevy/cukrovej polevy (na koláč a tortu)

Instantnú polevu (približne 14 g) zmiešajte so 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 850 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

Varenie džemu

Do misky z varného skla s krytom vhodnej veľkosti vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov). Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10-12 minút pri výkone 850 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

Varenie pudingu

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite misku vhodnej veľkosti z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty s použitím 850 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

Opekanie rozpolených mandlí

Na stredne veľký keramický tanier rovnomerne rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí. Počas opekania v trvaní 3½ až 4½ a pri výkone 600 W niekoľkokrát zamiešajte. Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 34 2017-11-29 5:07:39

Riešenie problémov

Riešenie problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

Problém	Príčina	Riešenie
Všeobecné		
Tlačidlá nemožno dobre stlačiť.	Medzi tlačidlami sa môže nachádzať neznáma látka.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
	Pri dotykových modeloch: Na vonkajšej strane je vlhkosť.	Utrite vlhkosť z vonkajšej strany.
	Detský zámok je aktívny.	Deaktivujte detský zámok.
Čas sa nezobrazuje.	Funkcia Eko (úspora energie) je nastavená.	Vypnite funkciu Eko.
Rúra nefunguje.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
	Bezpečnostný mechanizmus otvárania dvierok je pokrytý neznámou látkou.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
Rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby prevrátil jedlo.	Po prevrátení jedla obnovte prevádzku opätovným stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	Rúra bola zapnutá dlhšiu dobu.	Po varení v rámci dlhšieho časového intervalu nechajte rúru vychladnúť.
	Ventilátor nefunguje.	Počúvajte zvuk ventilátora.
	Pokúšate sa zapnúť rúru bez jedla.	Vložte do rúry jedlo.
	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú vstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
	Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.	Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre rúru používať.
Počas používania počuť strieľanie a rúra nefunguje.	Tento zvuk môže spôsobovať varenie utesneného jedla alebo použitie nádoby s krytom.	Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože by mohli počas varenia z dôvodu rozpätia jedla vybuchnúť.
Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú vstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
	Na vrchnej časti rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte z vrchnej časti rúry všetky predmety.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite rúru a potom otvorte dvierka.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 35 2017-11-29 5:07:39

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Ohrievanie vrátane funkcie zohrievania nefungujú správne.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Funkcia rozmrazovania nefunguje.	Uvarilo sa príliš veľa jedla.	Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu.
Vnútorné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútorné svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eko. Zatvorte a opäť otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.
	Vnútorné svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro rúry a skontrolujte znovu.
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Automatické varenie, toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo.	Po prevrátení jedla reštartujte prevádzku opätovným stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
Rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.
Počas varenia vznikajú iskry.	Počas zapnutia rúry/funkcie rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.

Problém	Príčina	Riešenie
Po pripojení napájania sa rúra okamžite zapne.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte znovu.
Z rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo zásuvka nie sú správne uzemnené.	Skontrolujte, či sú napájanie a zásuvka správne uzemnené.
1. Kvapká voda. **2.** Cez praskliny na dvierkach vychádza para. **3.** V rúre zostáva voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	Udržujte dostatok miesta na vetranie špecifikovaný v inštalačnej príručke výrobku.
Jas vnútri rúry sa mení.	Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania podľa funkcie.	Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu. Nejedná sa o poruchu rúry.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	Na vyvetranie rúry je ventilátor spustený ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu rúry.
Tanier		
Tanier sa počas točenia vychyľuje z miesta alebo sa prestáva točiť.	Chýba valčekový krúžok alebo valčekový krúžok nie je nasadený správne.	Nasaďte valčekový krúžok a opakujte pokus.
Tanier sa počas točenia ťahá.	Valčekový krúžok nie je nasadený správne, vnútri je veľa jedla alebo je nádoba príliš veľká a dotýka sa vnútra mikrovlnnej rúry.	Upravte množstvo jedla a nepoužívajte nádoby, ktoré sú príliš veľké.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 36 2017-11-29 5:07:39

Problém	Príčina	Riešenie
Tanier počas otáčania hrká a je hlučný.	Na spodnej časti rúry sú prichytené zvyšky jedla.	Odstráňte všetky zvyšky jedla, ktoré sa prichytili na spodnej strane rúry.
Gril		
Počas prevádzky vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak rúru spustíte 2-3 raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
	Jedlo je príliš blízko pri grile.	Umiestnite jedlo počas varenia do vhodnej vzdialenosti.
	Jedlo nie je správne pripravované a/alebo usporiadané.	Skontrolujte, či je jedlo správne pripravené a usporiadané.
	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	Udržujte dostatok miesta na vetranie špecifikovaný v inštalačnej príručke výrobku.

Upozornenie týkajúce sa inštalácie

Pri inštalácii mikrovlnnej rúry by je potrebné zachovať ventilačný priestor veľkosti aspoň 50 mm medzi zadnou stenou a podlahou inštalačnej skrinky. Okrem toho je potrebné zachovať minimálne 3 mm odstup medzi 4 bočnými stenami mikrovlnnej rúry a skrinkou. Pri inštalácii produktu je dôležité dodržiavať pokyny uvedené v tejto príručke a v pokynoch na inštaláciu od výrobcu rúry. (Pozrite si inštalačnú príručku)

⚠ UPOZORNENIE

Ak nedodržíte pokyny v tejto príručke, môže dôjsť ku vzniku výparov vo vnútri mikrovlnnej rúry, čo zabráni kontrole jedla počas varenia. Zároveň môže spôsobiť poruchu mikrovlnnej rúry.

Informačný kód

Informačný kód	Príčina	Riešenie
C-F2	Dotykové tlačidlo má poruchu.	Tlačidlá vyčistite a skontrolujte, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Ak sa problém vyskytne znovu, vypnite mikrovlnnú rúru na viac ako 30 sekúnd a opakujte nastavenie znovu. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.
C-d0		

POZNÁMKA

Ak navrhované riešenie problém nevyrieši, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 37 2017-11-29 5:07:39

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.
V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúra MG22M8054A* značky Samsung je v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model		MG22M8054A*
Zdroj napájania		230 V – 50 Hz AC
Príkon	Maximálny výkon	2400 W
	Mikrovlnný ohrev	1300 W
	Gril (ohrevný prvok)	1100 W
Výstupný výkon		100 W / 850 W – 6 úrovní (IEC-705)
Prevádzková frekvencia		2450 MHz
Rozmery (Š x V x H)	Vonkajšie	595 x 380 x 320 mm
	Priestor rúry	330 x 224 x 292 mm
Objem		22 litrov
Hmotnosť	Čistá	Približne 15,5 kg
Úroveň hluku		42 dBA

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_SK.indd 38 2017-11-29 5:07:40

Poznámky

SAMSUNG

Berte na vedomie, že záruka spoločnosti Samsung NEZAHŔŇA servisné hovory týkajúce sa prevádzky produktu, opravy nesprávnej inštalácie a výkonu bežného čistenia alebo údržby.

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	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

DE68-04445X-01

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

MG22M8054A*



SAMSUNG

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 1 2017-11-29 5:08:52

Obsah

Bezpečnostní pokyny 3

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

Umístění a zapojení 9

Příslušenství 9
Otočný talíř 9

Údržba 10

Čištění 10
Výměna (oprava) 10
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání 10

Funkce trouby 11

Trouba 11
Ovládací panel 11

Používání trouby 12

Princip funkce mikrovlnné trouby 12
Kontrola správného chodu trouby 12
Vaření/Ohřev 13
Nastavení času 13
Výkonové stupně a nastavení doby 14
Rychlý start 14
Nastavení doby vaření 14
Zastavení vaření 15
Nastavení režimu úspory energie 15
Používání funkce rychlé rozmrazení 15
Používání funkce automatické vaření 17
Používání funkce udržování teploty 19
Používání funkce odstranění pachu 20
Grilování 21
Kombinace mikrovlnného ohřevu a gril 21
Používání funkce gril+30s 22
Používání funkce dětská pojistka 22
Vypnutí zvukového signálu 22

Pokyny pro výběr nádobí 23

Pokyny pro přípravu pokrmů 24

Mikrovlny 24
Vaření 24
Ohřev 26
Ohřev tekutin 27
Ohřev dětské výživy 27
Poznámka: 27
Ruční rozmrazování 29
Gril 30
Mikrovlnný režim + Gril 30
Nápady a tipy 33

Odstraňování problémů 34

Odstraňování problémů 34
Upozornění pro umístění 36
Informační kód 36

Technické údaje 37

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 2 2017-11-29 5:08:52

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÉ TROUBY

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

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

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

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

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

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

Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

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

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

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

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

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

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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 3 2017-11-29 5:08:52

Bezpečnostní pokyny

Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

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

Tento spotřebič je určen pouze k vestavěnému použití. Spotřebič nesmí být umístěn ve skříňce.

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

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

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím parního čističe.

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého čističe.

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

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

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby spotřebič nepoužívaly jako hračku.

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

Tento spotřebič by po instalaci měl jít odpojit od napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu v souladu s pravidly pro kabeláž.

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

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

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

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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 4 2017-11-29 5:08:52

POUZE REŽIM TROUBY – VOLITELNĚ

VAROVÁNÍ: Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.

Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.

VAROVÁNÍ: Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Zabraňte malým dětem přibližovat se.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Nesmí se používat parní čistič.

VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají.

Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles.

Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

UPOZORNĚNÍ: Při přípravě pokrmů nenechávejte spotřebič bez dozoru. Krátké vaření je třeba neustále hlídat.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.

Povrchy se během použití často zahřívají.

Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

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

Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 5 2017-11-29 5:08:53

Bezpečnostní pokyny

Obecné bezpečnostní pokyny

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

Mikrovlnná trouba – výstraha

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

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

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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 6 2017-11-29 5:08:53

Mikrovlnná trouba – bezpečnostní opatření

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

Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření

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

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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 7 2017-11-29 5:08:53

Bezpečnostní pokyny

Omezená záruka

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

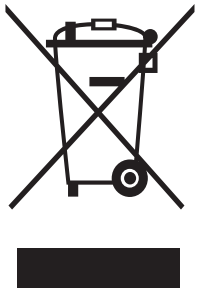
- Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadla, vnější panel nebo ovládací panel.
- Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

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

Definice výrobní skupiny

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

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)
Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.
Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.
Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

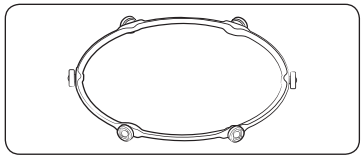
Informace o závazku společnosti Samsung chránit životní prostředí ale také regulační povinnosti týkající se konkrétních produktů, např. REACH, naleznete na webové stránce: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 8 2017-11-29 5:08:53

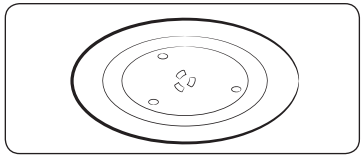
Umístění a zapojení

Příslušenství

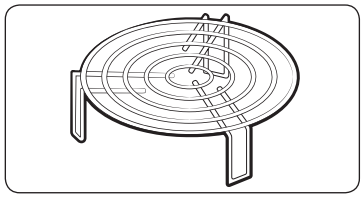
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



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



02 **Otočný talíř**, který je třeba nasadit na otočný kruh; střed otočného talíře musí nasednout na spojku.
Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.

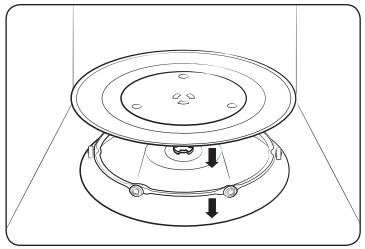


03 **Grilovací rošt**, který se pokládá na otočný talíř.
Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

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

Otočný talíř



Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 9 2017-11-29 5:08:53

Údržba

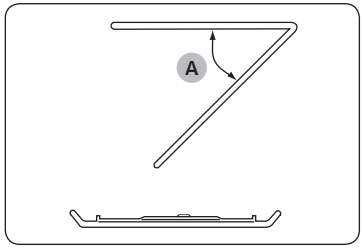
Čištění

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

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

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

Postup čištění vnitřku trouby s výklopným topným tělesem



Před čištěním horní části vnitřního prostoru trouby sklopte dolů horní topné těleso o 45° **(A)**, viz obrázek. To usnadní čištění horní části. Po dokončení čištění vraťte horní topné těleso do původní polohy.

⚠ UPOZORNĚNÍ

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

Výměna (oprava)

⚠ VAROVÁNÍ

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

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

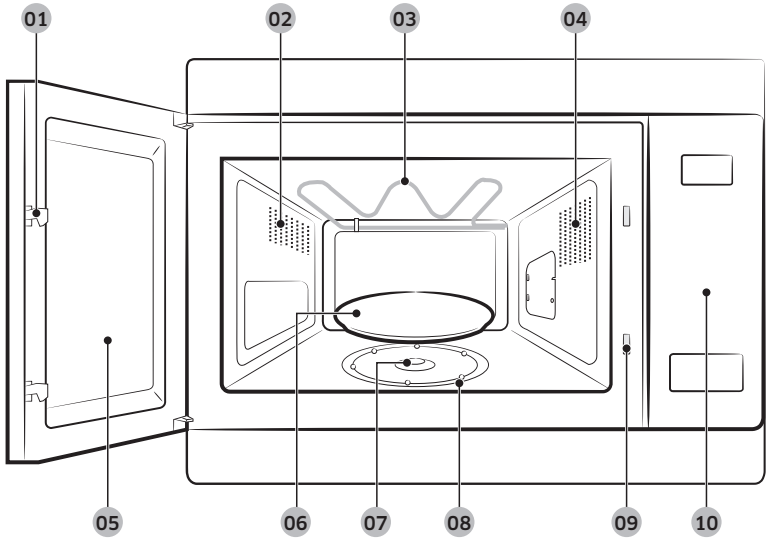
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 10 2017-11-29 5:08:53

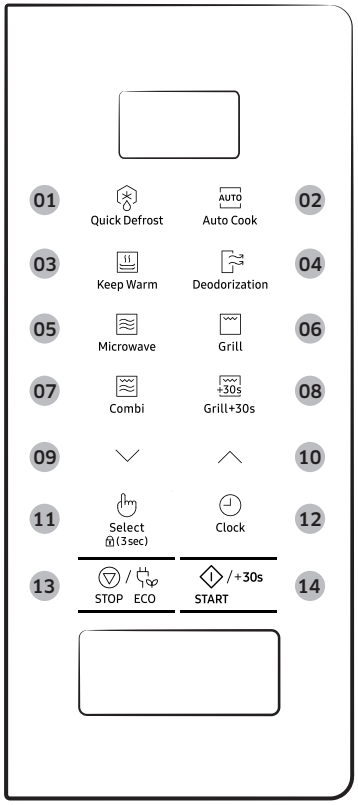
Funkce trouby

Trouba



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

Ovládací panel



01 Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)
02 Auto Cook (Automatické vaření)
03 Keep Warm (Udržování teploty)
04 Deodorization (Odstranění pachu)
05 Microwave (Mikrovlnný režim)
06 Grill (Gril)
07 Combi (Kombinovaný režim)
08 Grill+30s (Gril+30s)
09 Dolů
10 Nahoru
11 Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)
12 Clock (Hodiny)
13 STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)
14 START/+30s

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 11 2017-11-29 5:08:54

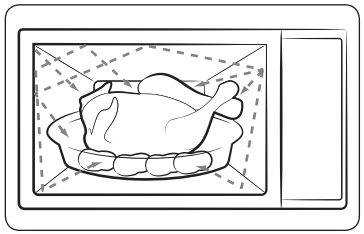
Používání trouby

Princip funkce mikrovlnné trouby

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

- Rozmrazování
- Ohřev
- Vaření

Princip vaření.



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

⚠ UPOZORNĚNÍ

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

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

Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. V případě pochybností nahlédněte do části „**Odstraňování problémů**“ na straně **34**.

POZNÁMKA

Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % – 850 W), voda se začne vařit po delší době.

Otevřete dvířka trouby. Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.



Nastavte čas od 4 do 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **Nahoru** nebo **Dolů**.
Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 12 2017-11-29 5:08:54

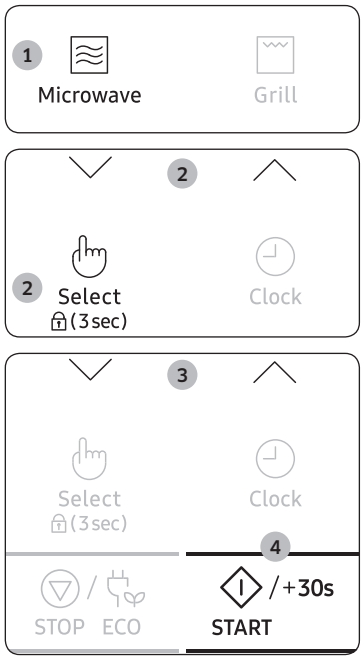
Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.
- Maximální doba režimu **Microwave (Mikrovlnný režim)** je 99 minut.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.



1. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**. Zobrazí se indikace výkonu 850 W (maximální varný výkon):
   (Mikrovlnný režim)
2. Vyberte výkonový stupeň stisknutím tlačítka **Nahoru** nebo **Dolů**. (viz tabulku výkonových stupňů) Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
3. Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** nastavte dobu vaření.
   Zobrazí se doba vaření.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
   Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

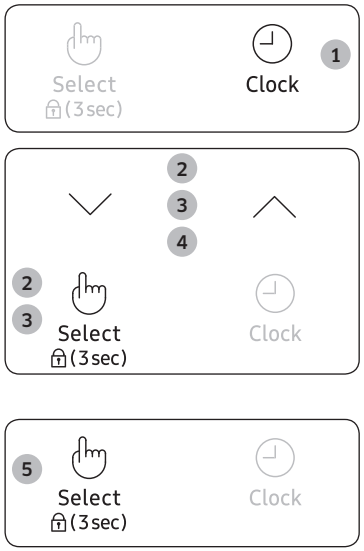
Nastavení času

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

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

POZNÁMKA

Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.



1. Stiskněte tlačítko **Clock (Hodiny)**.
2. Nastavte 24hodinový nebo 12hodinový formát stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
3. Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** nastavte hodiny. Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
4. Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** nastavte minuty.
5. Jakmile bude zobrazen správný čas, stisknutím tlačítka **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)** hodiny spusťte.
   Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 13 2017-11-29 5:08:55

Používání trouby

Výkonové stupně a nastavení doby

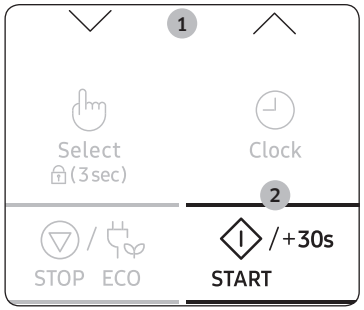
Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procenta	Výkon
VYSOKÝ	100 %	850 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	71 %	600 W
STŘEDNÍ	53 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	35 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	21 %	180 W
NÍZKÝ	12 %	100 W

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

Pokud zvolíte...	Nastavte tuto dobu vaření...
Vysoký výkonový stupeň	Kratší
Nízký výkonový stupeň	Delší

Rychlý start

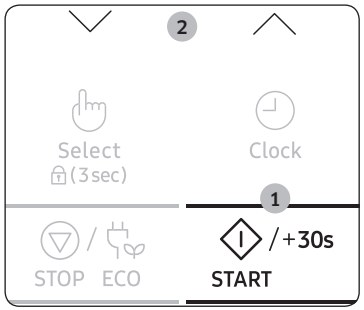


1. Vložte pokrm do trouby. Vyberte dobu vaření tlačítky **Nahoru** a **Dolů**.
   Zobrazí se doba vaření.
2. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
   Spustí se **Microwave (Mikrovlnný režim)** (850 W).
   Po dokončení vaření:
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka **START/+30s** a každým dalším stisknutím o dalších 30 sekund.
V režimech Microwave (Mikrovlnný režim), Grill (Gril) nebo Combi (Kombinovaný režim) stisknutím tlačítka **START/+30s** prodloužíte dobu vaření.

- Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek
- Prodloužení zbývající doby vaření



Postup 1
Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **START/+30s** o 30 sekund každým stisknutím.

- **Příklad**: Chcete-li prodloužit vaření o tři minuty, stiskněte tlačítko **START/+30s** šestkrát.

Postup 2
Dobu vaření nastavte jednoduše stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 14 2017-11-29 5:08:55

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

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

Chcete-li vaření zastavit...	Proveďte...
Dočasně	• Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**. Vaření se zastaví. • Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka **START/+30s**.
Zcela	• Stiskněte jednou tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**. Vaření se zastaví. • Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.

Nastavení režimu úspory energie

Trouba je vybavena režimem úspory energie.



- Stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.
  Displej se vypne.
- Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**. Na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.

POZNÁMKA

Funkce automatické úspory energie

Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny.
Jsou-li dvířka trouby otevřená, po pěti minutách dojde k vypnutí světla.

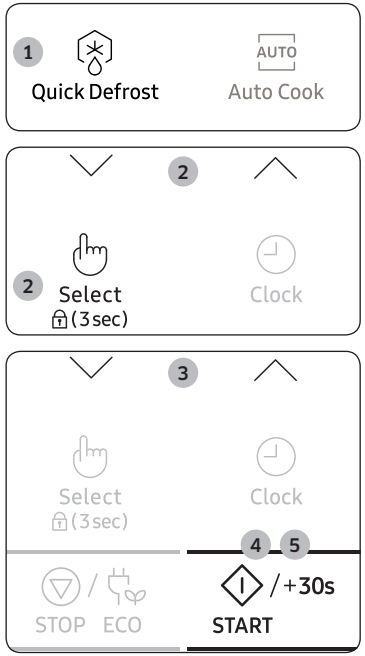
Používání funkce rychlé rozmrazení

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

POZNÁMKA

Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.

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



1. Stiskněte tlačítko **Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)**.
2. Typ pokrmu, který vaříte, vyberte stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
3. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. (Viz tabulka na následující straně.)
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
   - Spustí se rozmrazování.
   - Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.
5. Dalším stisknutím tlačítka **START/+30s** rozmrazování dokončíte.
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 15 2017-11-29 5:08:56

Používání trouby

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, velikosti porcí, doby odstavení a příslušné pokyny k funkci **Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)**. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Položte maso, drůbež, ryby, mraženou zeleninu nebo zmražený chleba na plochý skleněný nebo keramický talíř.

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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 16 2017-11-29 5:08:56

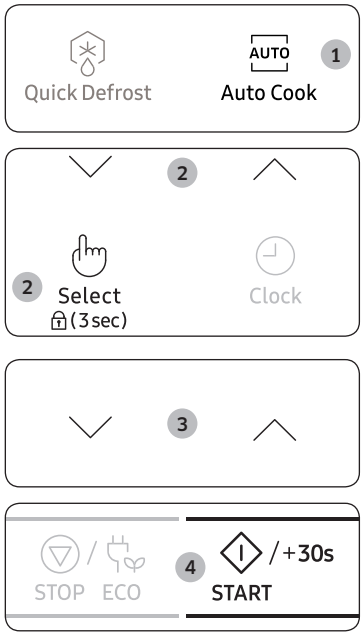
Používání funkce automatické vaření

Funkce **Auto Cook (Automatické vaření)** obsahuje 29 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu vaření, ani výkonový stupeň. Typ porce můžete nastavit stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Auto Cook (Automatické vaření)**.
2. Typ pokrmu, který vaříte, vyberte stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
   1) Pokrm na talíři
   2) Zelenina a obiloviny
   3) Drůbež a ryby
   4) Změknout/Rozpustit
3. Typ pokrmu, který vaříte, vyberte stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. (Viz tabulka na následující straně.)
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
   Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

1. Pokrm na talíři

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-1	Chlazený hotový pokrm	300 až 350 g	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-2	Chlazený hotový pokrm	400 až 450 g	
1-3	Chlazený vegetariánský pokrm	300 až 350 g	Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro 2složkové pokrmy (například špagety s omáčkou nebo rýže se zeleninou). Nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-4	Chlazený vegetariánský pokrm	400 až 450 g	

2. Zelenina a obiloviny

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-1	Zelené fazolky	250 g	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro porci 250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-2	Špenát	150 g	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-3	Kukuřičné klasy	250 g	Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy a vložte je do oválné skleněné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 17 2017-11-29 5:08:56

Používání trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-4	Hnědá rýže	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát.
2-5	Celozrnné makaróny	250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte 500 ml vroucí vody, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte. Nechte 1 minutu odstát.
2-6	Merlík	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
2-7	Bulgur	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 2 až 5 minut odstát.
2-8	Zapékaná zelenina	500 g	Vložte zeleninu, například předvařené plátky brambor, nakrájenou cuketu, rajčata a omáčku do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Navrch nasypte strouhaný sýr. Postavte na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-9	Grilovaná rajčata	400 g	Opláchněte a očistěte rajčata, nakrájejte na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasypte strouhaný sýr. Postavte na rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

3. Drůbež a ryby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
3-1	Kuřecí prsa	300 g	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.
3-2	Krůtí prsa	300 g	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.
3-3	Čerstvé rybí filety	300 g	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžíci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3-4	Čerstvé filety z lososa	300 g	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžíci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3-5	Čerstvé krevety	250 g	Opláchnuté krevety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžíci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3-6	Čerstvý pstruh	200 g	Položte 1 čerstvou celou rybu do žáruvzdorné nádoby. Přidejte špetku soli, 1 polévkovou lžíci citronové šťávy a bylinky. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 18 2017-11-29 5:08:56

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
3-7	Pečené ryby	200 g	Celé ryby (pstruh nebo pražma) potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte podélně vedle sebe na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 3 minuty odstát.
3-8	Grilované steaky z lososa	300 g	Rozložte rybí steaky rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minuty odstát.

4. Změknout/Rozpustit

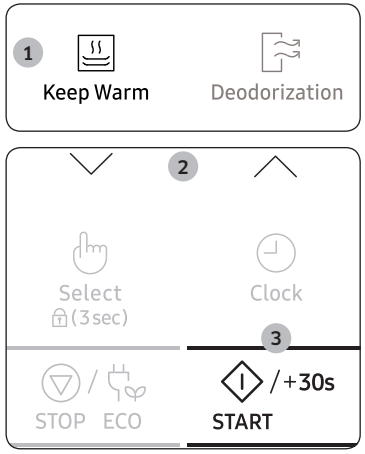
Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
4-1	Rozpouštění másla	50 g	Rozkrojte máslo na 3 až 4 kusy a položte je na malou skleněnou misku. Při rozpouštění mísu nezakrývejte. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
4-2	Rozpouštění másla	100 g	
4-3	Rozpouštění tmavé čokolády	50 g	Nastrouhejte tmavou čokoládu a dejte ji do malé skleněné mísy. Při rozpouštění mísu nezakrývejte. Po rozpuštění zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
4-4	Rozpouštění tmavé čokolády	100 g	
4-5	Rozpouštění cukru	25 g	Nasypte cukr na malou skleněnou misku. Na 25 g přidejte 10 ml vody, na 50 g přidejte 20 ml vody. Rozpouštějte odkryté. Vyndávejte ji opatrně. Používejte přitom rukavice! Pomocí lžíce nebo vidličky nalijte karamelové ozdoby na pečicí papír. Nechte karamel 10 minut odstát, dokud nezaschne, a odstraňte jej z papíru.
4-6	Rozpouštění cukru	50 g	
4-7	Změkčování másla	50 g	Rozkrojte máslo na 3 až 4 kusy a položte je do malé skleněné misky. Změkčujte nezakryté. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
4-8	Změkčování másla	100 g	

Používání funkce udržování teploty

Funkce **Keep Warm (Udržování teploty)** udržuje pokrm horký až do jeho podávání. Tuto funkci používejte k zachování teploty pokrmu, dokud nebudete připraveni ho podávat. Pomocí tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** můžete vybrat teplotu ohřívání, horkou nebo mírnou.

POZNÁMKA

- Doba trvání funkce **Keep Warm (Udržování teploty)** je nastavena na 60 minut.
- Maximální doba trvání funkce **Keep Warm (Udržování teploty)** je 60 minut.



1. Stiskněte tlačítko **Keep Warm (Udržování teploty)**.
2. Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** vyberte horké nebo mírné nastavení.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
   Zobrazí se 60 minut.
   - Udržování teploty jídla přerušíte otevřením dvířek nebo stisknutím tlačítka **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 19 2017-11-29 5:08:56

Používání trouby

Doporučená nabídka udržování teploty

Kód	Režim	Nabídka
1	Horká	Lasagne, polévka, zapékané těstoviny, dušené maso se zeleninou, pizza, steaky (zcela propečené), slanina, pokrmy z ryb, suché koláčky
2	Mírná	Koláč, chléb, pokrmy s vejci, steaky (jemně nebo středně propečené)

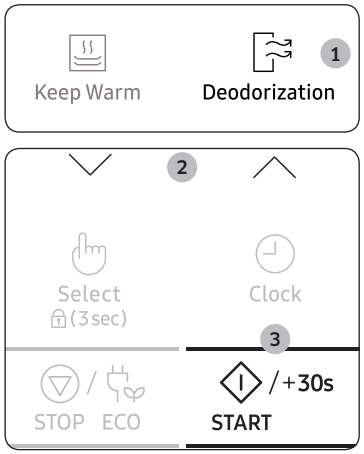
⚠ UPOZORNĚNÍ

- Tuto funkci nepoužívejte k ohřívání studených pokrmů. Tyto programy jsou určeny k udržování teploty jídla, které bylo právě dovařeno.
- Nedoporučujeme udržovat pokrm teplý příliš dlouho (déle než 1 hodinu), protože tím pokračuje jeho vaření. Teplé jídlo se rychleji kazí.
- Nepřikrývejte je poklicí ani fólií.
- Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

Používání funkce odstranění pachu

Tuto funkci použijte po přípravě aromatických pokrmů nebo pokud je uvnitř trouby mnoho kouře.

Nejprve vyčistěte vnitřní prostor trouby.



1. Stiskněte tlačítko **Deodorization (Odstranění pachu)**.
2. Stiskněte tlačítka **Nahoru** nebo **Dolů**, pokud chcete nastavit dobu odstraňování pachu.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30s**. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.

POZNÁMKA

- Doba trvání funkce odstranění pachu je nastavena na 5 minut. Každým stisknutím tlačítka **START/+30s** se tato doba prodlouží o 30 sekund.
- Maximální doba trvání funkce odstranění pachu je 15 minut.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 20 2017-11-29 5:08:57

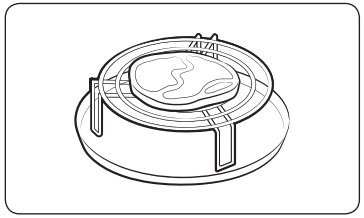
Grilování

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

⚠ VAROVÁNÍ

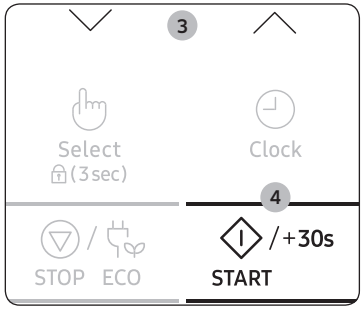
VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.



1. Otevřete dvířka, vložte pokrm na rošt a poté zavřete dvířka.



2. Stiskněte tlačítko **Grill (Gril)**.
   Zobrazí se následující údaje:
   (Režim gril)
   - Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** nastavte dobu grilování.
   - Maximální doba grilování je 60 minut.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
   Začne grilování.
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a gril

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

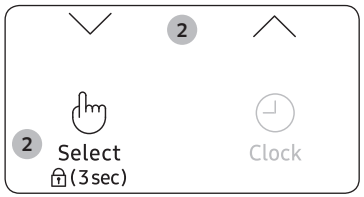
⚠ VAROVÁNÍ

- VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.
- VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké. Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

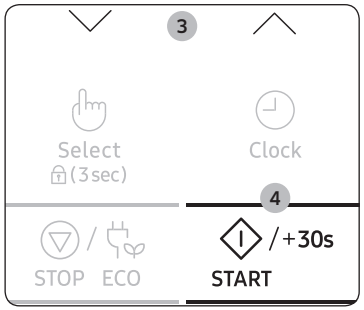
Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Položte rošt na otočný talíř. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Combi (Kombinovaný režim)**.
   Zobrazí se následující údaje:
   (Kombinovaný režim mikrovlnného ohřevu a gril)
   600 W (Výstupní výkon)



2. Vyberte výkonový stupeň stisknutím tlačítka **Nahoru** nebo **Dolů**. (600 W, 450 W, 300 W.) Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
   - Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** nastavte dobu vaření.
   - Maximální doba vaření je 60 minut.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
   Zahájí se kombinované vaření.
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 21 2017-11-29 5:08:57

Používání trouby

Používání funkce gril+30s

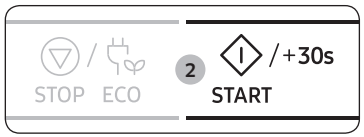
Funkce **Grill+30s (Gril+30s)** vám také umožňuje prodloužit dobu režimu Gril jedním stisknutím o 30 sekund, takže je možné bez převaření dosáhnout opečené kůrky.
Dobu vaření v režimu Gril prodloužíte stisknutím tlačítka **Grill+30s (Gril+30s)** o 30 sekund každým stisknutím. Pokud například chcete režim Gril prodloužit o tři minuty, stiskněte tlačítko **Grill+30s (Gril+30s)** šestkrát.

- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

⚠ VAROVÁNÍ

VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

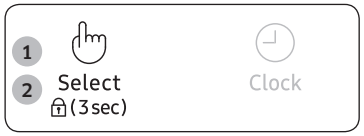




1. Vložte pokrm do trouby. Poté stiskněte tlačítko **Grill+30s (Gril+30s)**.
2. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
   Začne grilování.
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používání funkce dětská pojistka

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



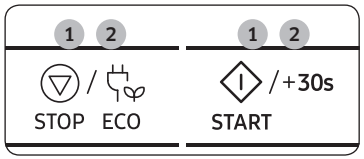
1. Na 3 sekundy stiskněte tlačítko **Dětská pojistka**.
   - Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
   - Na displeji se zobrazí „**L**".



2. Chcete-li troubu odemknout, stiskněte na 3 sekundy tlačítko **Dětská pojistka**.
   Poté můžete troubu normálně používat.

Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



1. Stiskněte současně tlačítka **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)** a **START/+30s**.
   Trouba přestane vydávat zvukové signály.
2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)** a **START/+30s**.
   Normální funkce trouby se obnoví.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 22 2017-11-29 5:08:58

Pokyny pro výběr nádobí

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

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučené ✓✗ : Buďte opatrní ✗ : Nebezpečné

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 23 2017-11-29 5:08:58

Pokyny pro přípravu pokrmů

Mikrovlny

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

Vaření

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

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

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

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

Zakrývání během vaření

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

Doby odstavení

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

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Špenát	150 g	600 W	4½ až 5½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Brokolice	300 g	600 W	9 až 10
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Hrášek	300 g	600 W	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	8 až 9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	8 až 9
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 24 2017-11-29 5:08:58

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30 až 45 ml studené vody (2 až 3 polévkové lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

POZNÁMKA

Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Brokolice	250 g 500 g	850 W	4 až 4½ 5 až 5½
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte 3 minuty odstát.		
Růžičková kapusta	250 g	850 W	5½ až 6½
	Pokyny Přidejte 60 až 75 ml (4 až 5 polévkových lžic) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Mrkev	250 g	850 W	4 až 4½
	Pokyny Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Květák	250 g 500 g	850 W	5 až 5½ 8 až 8½
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu. Nechte 3 minuty odstát.		
Cuketa	250 g	850 W	3 až 3½
	Pokyny Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte 3 minuty odstát.		
Lilek	250 g	850 W	3½ až 4
	Pokyny Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 polévkovou lžící citrónové šťávy. Nechte 3 minuty odstát.		
Pórek	250 g	850 W	4½ až 5
	Pokyny Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte 3 minuty odstát.		
Žampióny	125 g 250 g	850 W	1½ až 2 3 až 3½
	Pokyny Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte. Nechte 3 minuty odstát.		
Cibule	250 g	850 W	5½ až 6
	Pokyny Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Paprika	250 g	850 W	4½ až 5
	Pokyny Papriku nakrájejte na malé plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Brambory	250 g 500 g	850 W	4 až 5 7½ až 8½
	Pokyny Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte 3 minuty odstát.		
Řepa	250 g	850 W	5 až 5½
	Pokyny Řepu nakrájejte na kostičky. Nechte 3 minuty odstát.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 25 2017-11-29 5:08:58

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

- **Rýže**: Použijte velkou skleněnou varnou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté. Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
  Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.
- **Těstoviny**: Použijte velkou skleněnou varnou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250 g	850 W	14 až 16
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	850 W	18 až 20
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	850 W	15 až 17
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	850 W	16 až 18
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Těstoviny	250 g	850 W	10 až 11
	Pokyny Přidejte 1 000 ml horké vody. Nechte 5 minut odstát.		

Ohřev

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě. Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 850 W, zatímco jiné musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.
Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky). Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte. Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí. Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká. Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota. Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak. Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 26 2017-11-29 5:08:58

Ohřev tekutin

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

Ohřev dětské výživy

Dětská výživa:

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučovaná teplota pro podávání je 30 až 40 °C.

Kojenecké mléko:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučovaná teplota podávání je přibližně 37 °C.

Poznámka:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev tekutin a potravin

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

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	850 W	1 až 1½ 1½ až 2
	Pokyny Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Položte šálek/hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		
Polévka (chlazená)	250 g	850 W	3 až 3½
	Pokyny Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	5½ až 6½
	Pokyny Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½ až 5½
	Pokyny Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte 3 minuty odstát.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 27 2017-11-29 5:08:58

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5 až 6
	Pokyny Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 3 minuty odstát.		
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	5½ až 6½
	Pokyny Pokrm tvořený 2 až 3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte 3 minuty odstát.		

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

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

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s
	Pokyny Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s
	Pokyny Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30 až 40 s 50 s až 1 min
	Pokyny Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 28 2017-11-29 5:08:58

Ruční rozmrazování

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté. Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmražena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci. Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá. Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu. Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování. Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

POZNÁMKA

Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě –18 až –20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Maso			
Mleté hovězí	250 g	180 W	6½ až 7½
	500 g		10 až 12
Vepřové steaky	250 g	180 W	7½ až 8½
	Pokyny Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 25 minut odstát.		
Drůbež			
Kuřecí porce	500 g (2 ks)	180 W	14½ až 15½
Celé kuře	900 g	180 W	28 až 30
	Pokyny Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 15 až 40 minut odstát.		

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Ryby			
Rybí filety	250 g (2 ks)	180 W	6 až 7
	400 g (4 ks)		12 až 13
	Pokyny Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 15 minut odstát.		
Ovoce			
Bobulovité ovoce	250 g	180 W	6 až 7
	Pokyny Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte 5 až 10 minut odstát.		
Pečivo			
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 ks	180 W	½ až 1
	4 ks		2 až 2½
Toasty nebo sendviče	250 g	180 W	4½ až 5
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	180 W	8 až 10
	Pokyny Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 20 minut odstát.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 29 2017-11-29 5:08:58

Pokyny pro přípravu pokrmů

Gril

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 3 až 5 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:

Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na horní rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

Mikrovlnný režim + Gril

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné.
V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření v kombinovaném režimu mikrovlnného ohřevu a grilování:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlnný režim + gril) je třeba potraviny položit na horní rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce. Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 30 2017-11-29 5:08:58

Pokyny pro grilování mražených potravin

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

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	300 W + Gril 1 až 1½ 2 až 2½	Pouze gril 1 až 2 1 až 2
	Pokyny Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu. Grilujte dalamánky na druhé straně, dokud nedosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.		
Plněné bagety (rajčata, sýr, šunka, houby)	250 až 300 g (2 ks)	450 W + Gril 8 až 9	-
	Pokyny Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Zapékání (zelenina nebo brambory)	400 g	450 W + Gril 13 až 14	-
	Pokyny Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Těstoviny (cannelloni, makarony, lasagne)	400 g	300 W + Gril 18 až 19	Pouze gril 1 až 2
	Pokyny Vložte mražené těstoviny do malé mělké obdélníkové mísy z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Kuřecí nugety	250 g	450 W + Gril 5 až 5½	450 W + Gril 3 až 3½
	Pokyny Položte kuřecí nugety na rošt. Po uplynutí první poloviny doby vaření otočte.		
Hranolky	250 g	450 W + Gril 9 až 11	450 W + Gril 4 až 5
	Pokyny Rozložte hranolky rovnoměrně na pečicí papír na roštu.		

Pokyny pro grilování čerstvých potravin

Předehřívejte gril 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování. Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Toastové plátky	4 kusy (každý 25 g)	Pouze gril 4½ až 5	Pouze gril 4 až 5½
	Pokyny Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.		
Dalamánky (již upečené)	2 až 4 kusy	Pouze gril 2 až 3	Pouze gril 2 až 3
	Pokyny Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.		
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	300 W + Gril 4½ až 5½ 7 až 8	Pouze gril 2 až 3
	Pokyny Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt.		
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	2 kusy (300 g)	450 W + Gril 3½ až 4	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 31 2017-11-29 5:08:58

Pokyny pro přípravu pokrmů

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + Gril 4½ až 5½ 8 až 9	-
	Pokyny Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu.		
Kuřecí porce	450 až 500 g (2 ks)	300 W + Gril 10 až 12	300 W + Gril 12 až 13
	Pokyny Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte 1 kuřecí kousek mimo střed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Jehněčí/hovězí steaky (střední)	400 g (4 ks)	Pouze gril 12 až 15	Pouze gril 9 až 12
	Pokyny Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	300 W + Gril 7 až 8	Pouze gril 6 až 7
	Pokyny Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Pečená jablka	1 jablko (asi 200 g) 2 jablka (asi 400 g)	300 W + Gril 4 až 4½ 6 až 7	-
	Pokyny Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř.		

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Pečené kuře	1200 g	450 W + Gril 24 až 25	300 W + Gril 22 až 23
	Pokyny Kuře potřete olejem a kořením. Použijete pyrexovou nádobu – nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte. Po grilování nechejte 5 minut odstát.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 32 2017-11-29 5:08:58

Nápady a tipy

Rozpouštění másla

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 850 W, dokud se máslo nerozpustí.

Rozpouštění čokolády

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Rozpouštění krystalizovaného medu

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

Rozpouštění želatiny

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla. Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W. Po rozpuštění zamíchejte.

Příprava polevy/želatiny (na dorty a koláče)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 850 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

Vaření marmelády

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte zakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 850 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

Vaření pudinku

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 850 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

Opékání mandlových plátků

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř. Během pražení po dobu 3½ až 4½ minuty při 600 W několikrát zamíchejte. Nechte odstát 2 až 3 minuty v troubě. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 33 2017-11-29 5:08:58

Odstraňování problémů

Odstraňování problémů

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 34 2017-11-29 5:08:58

Problém	Příčina	Akce
Ohřívání včetně funkce udržování teploty nefunguje správně.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný režim, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce rozmrazování.	Vaří se přílišné množství pokrmu.	Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci.
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	Dvířka byla ponechána po dlouhou dobu otevřená.	Vnitřní osvětlení se mohlo automaticky vypnout při spuštění funkce Eco. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP/ ÚSPORNÝ REŽIM)**.
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek trouby a zkontrolujte to znovu.
Při vaření se ozývá pípání.	Pokud používáte funkci automatického vaření, toto pípání značí, že nastal čas k obrácení pokrmu během jeho rozmrazování.	Po obrácení pokrmu stiskněte znovu tlačítko **START/+30s**, čímž opět spustíte provoz.
Trouba není ve vodorovné poloze.	Trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování trouby na rovném a stabilním povrchu.
Při vaření se objevují jiskry.	Při funkcích trouby/rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.

Problém	Příčina	Akce
Při připojení napájení se trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřená.	Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.
Z trouby probíjí elektrický proud.	Napájení nebo zásuvka nejsou řádně uzemněny.	Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.
1. Kape voda. **2.** Škvírou ve dvířkách vystupuje pára. **3.** V troubě zůstává voda.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Zajistěte prostor k odvětrávání stanovený v pokynech pro instalaci výrobku.
Jas uvnitř trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisejícího na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu trouby.
Vaření skončilo, ale chladicí ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace trouby chladicí ventilátor nadále běží ještě asi 3 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu trouby.
Otočný talíř		
Při otáčení se otočný talíř vychýlí ze svého místa nebo se přestane otáčet.	V troubě není otočný kruh nebo není správně nasazen.	Instalujte otočný kruh a zkuste to znovu.
Otočný talíř při otáčení uvázne.	Otočný kruh není správně nasazen, v troubě je příliš mnoho pokrmu nebo je nádoba příliš velká a dotýká se vnitřku mikrovlnné trouby.	Upravte množství pokrmu a nepoužívejte příliš velkou nádobu.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 35 2017-11-29 5:08:59

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Otočný talíř při otáčení drnčí a je hlučný.	Ke dnu trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.	Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu trouby.
Gril		
Za provozu z trouby vychází kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích trouby by tento jev měl ustat.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
	Pokrm je příliš blízko ke grilu.	Při vaření umístěte pokrm do vhodné vzdálenosti.
	Pokrm není správně připraven a/nebo uspořádán.	Zajistěte, aby byl pokrm správně připraven a uspořádán.
	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Zajistěte prostor k odvětrávání stanovený v pokynech pro instalaci výrobku.

Upozornění pro umístění

Při umisťování mikrovlnné trouby je pro zajištění větrání potřeba zachovat požadovanou vzdálenost alespoň 50 mm mezi zadní stranou trouby a vnitřní stěnou skříně. Horní, dolní a boční strany mikrovlnné trouby by navíc měly být umístěny alespoň 3 mm od stěn skříně. Je důležité se ujistit, že je instalace tohoto produktu provedena v souladu s instrukcemi v této příručce a v souladu s instrukcemi výrobce trouby. (Viz instalační příručku.)

⚠ UPOZORNĚNÍ

Nedodržení této příručky může vést k zadržování páry uvnitř mikrovlnné trouby. Nebude pak možné kontrolovat pokrmy během vaření. Navíc to může způsobit špatné fungování mikrovlnné trouby.

Informační kód

Informační kód	Příčina	Akce
C-F2	Dotykové tlačítko nefunguje správně.	Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Pokud se problém znovu objeví, vypněte na nejméně 30 sekund mikrovlnnou troubu a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.
C-d0		

POZNÁMKA

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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 36 2017-11-29 5:08:59

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.
V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouba Samsung MG22M8054A* odpovídá níže uvedeným technologickým parametrům.

Model		MG22M8054A*
Zdroj napájení		230 V – 50 Hz AC
Spotřeba energie	Maximální výkon	2400 W
	Mikrovlnný režim	1300 W
	Gril (topné těleso)	1100 W
Výstupní výkon		100 W / 850 W – 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence		2450 MHz
Rozměry (Š x V x H)	Vnější	595 x 380 x 320 mm
	Vnitřní prostor trouby	330 x 224 x 292 mm
Objem		22 litrů
Hmotnost	Čistá	Přibližně 15,5 kg
Úroveň hluku		42 dBA

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_CZ.indd 37 2017-11-29 5:08:59

Poznámka

Poznámka

SAMSUNG

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

MÁTE DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	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

DE68-04445X-01

Microwave Oven

User manual

MG22M8054A*



SAMSUNG

Contents

Safety instructions 3

General safety 6
Microwave operation precautions 7
Limited warranty 7
Product group definition 8
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 8

Installation 9

Accessories 9
Turntable 9

Maintenance 10

Cleaning 10
Replacement (repair) 10
Care against an extended period of disuse 10

Oven features 11

Oven 11
Control panel 11

Oven use 12

How a microwave oven works 12
Checking that your oven is operating correctly 12
Cooking/Reheating 13
Setting the time 13
Power levels and time variations 14
Quick start 14
Adjusting the cooking time 14
Stopping the cooking 15
Setting the energy save mode 15
Using the quick defrost features 15
Using the auto cook features 17
Using the keep warm features 19
Using the deodorization features 20
Grilling 21
Combining microwaves and grill 21
Using the grill+30s features 22
Using the child lock features 22
Switching the beeper off 22

Cookware guide 23

Cooking guide 24

Microwaves 24
Cooking 24
Reheating 26
Reheating liquids 27
Reheating baby food 27
Remark: 27
Manual defrosting 29
Grill 30
Microwave + Grill 30
Tips and tricks 33

Troubleshooting 34

Troubleshooting 34
Cautions for installation 36
Information code 36

Technical specifications 37

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 2 2017-11-29 5:08:30

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MICROWAVE FUNCTION ONLY

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.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 3 2017-11-29 5:08:30

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 appliance is intended to be used built-in only. The appliance shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fied wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 4 2017-11-29 5:08:31

OVEN FUNCTION ONLY - OPTIONAL

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.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 5 2017-11-29 5:08:31

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.

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.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 6 2017-11-29 5:08:31

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.

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.

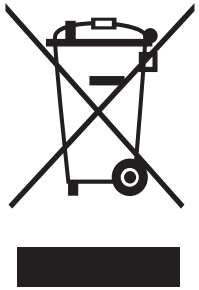
MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 7 2017-11-29 5:08:31

Safety instructions

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.

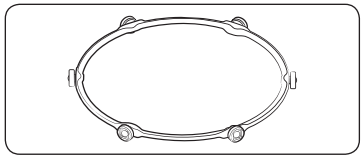
For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 8 2017-11-29 5:08:31

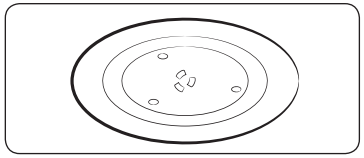
Installation

Accessories

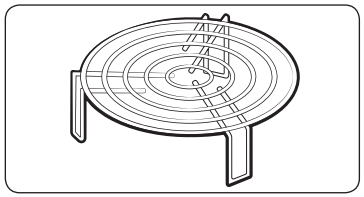
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



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



02 **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

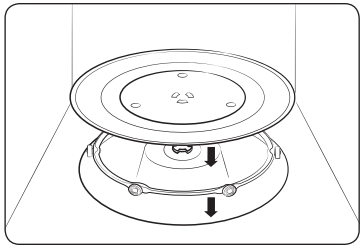


03 **Grill rack**, to be placed on the turntable.
The metal rack can be used in grill and combination cooking.

⚠ **CAUTION**

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 9 2017-11-29 5:08:31

Maintenance

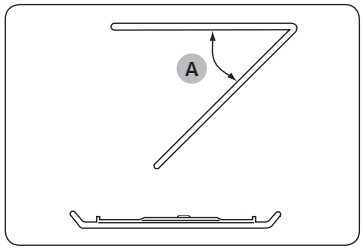
Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the 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 oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° **(A)** as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ **CAUTION**

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ **WARNING**

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the 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 oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

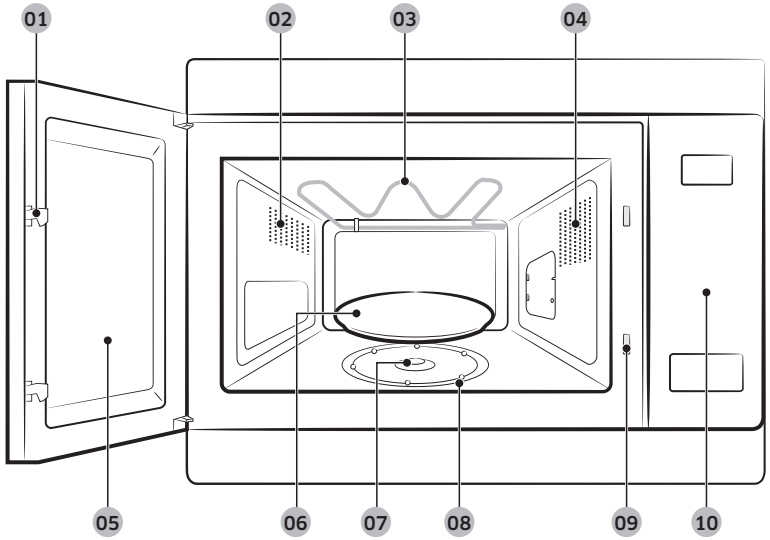
Care against an extended period of disuse

If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 10 2017-11-29 5:08:31

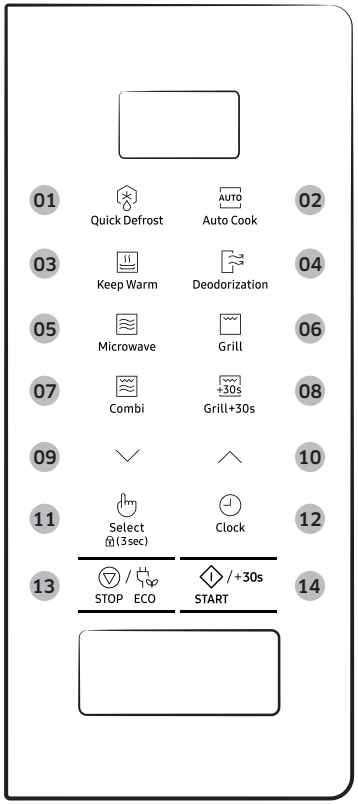
Oven features

Oven



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

Control panel



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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 11 2017-11-29 5:08:32

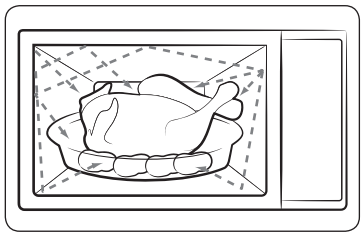
Oven use

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)

⚠ CAUTION

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

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

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page 34.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 850 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.



Set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Up** or **Down** button the appropriate number of times.
The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 12 2017-11-29 5:08:32

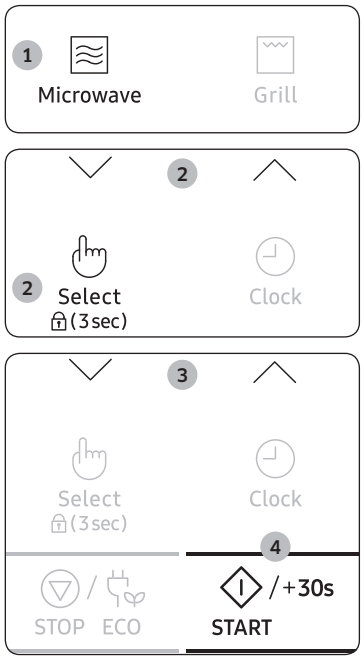
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

⚠ CAUTION

- ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
- The maximum **Microwave** time is 99 minutes.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



1. Press the **Microwave** button.
   The 850 W (Maximum cooking power) indications are displayed:
   ≋ (Microwave mode)
2. Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/Child Lock** button.
3. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button.
   The cooking time is displayed.
4. Press the **START/+30s** button.
   The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

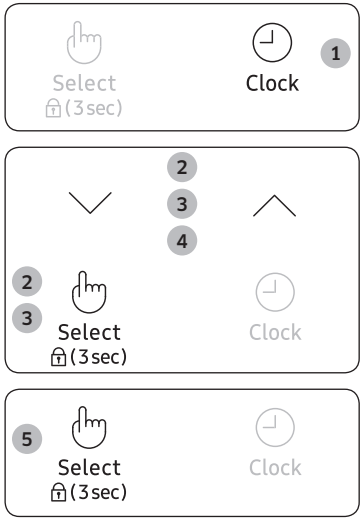
Setting the time

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 notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Clock** button.
2. Set the 24-hour or 12-hour notation by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Child Lock** button.
3. Press the **Up** or **Down** button to set the hour. And then press the **Select/Child Lock** button.
4. Press the **Up** or **Down** button to set the minute.
5. When the right time is displayed, press the **Select/Child Lock** button to start the clock.
   The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 13 2017-11-29 5:08:33

Oven use

Power levels and time variations

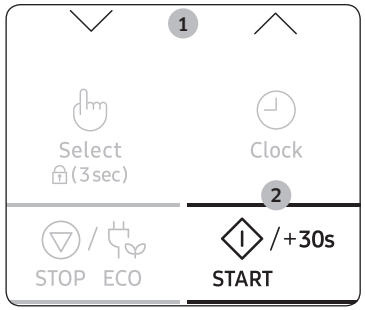
The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	850 W
MEDIUM HIGH	71 %	600 W
MEDIUM	53 %	450 W
MEDIUM LOW	35 %	300 W
DEFROST	21 %	180 W
LOW	12 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

Quick start

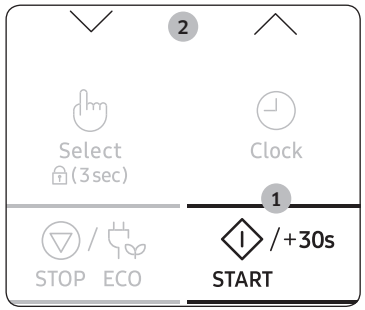


1. Place the food in the oven. And then select the cooking time by **Up** and **Down** button.
   The cooking time is displayed.
2. Press the **START/+30s** button.
   Microwave mode (850 W) starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.
In Microwave, Grill, or Combi mode, pressing **START/+30s** button increases cooking time.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1
To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- **Example**: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

Method 2
Just pressing the **Up** or **Down** button to adjust cooking time.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 14 2017-11-29 5:08:33

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...	Then...
Temporarily	• Open the door or press the **STOP/ECO** button once. Cooking stops. • To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	• Press the **STOP/ECO** button once. Cooking stops. • If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button. Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

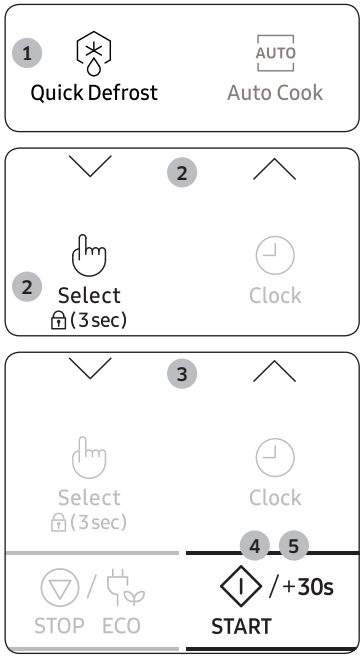
Using the quick defrost features

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. Press the **Quick Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Child Lock** button.
3. Select the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the table on the side.)
4. Press the **START/+30s** button.
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 15 2017-11-29 5:08:34

Oven use

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, frozen vegetable and frozen 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. And then, press the **START/+30s** button. 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. And then, press the **START/+30s** button. 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. And then press the **START/+30s** button. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-60 minutes.
4	Vegetable	200-1500 g	Spread frozen vegetable evenly into a flat glass dish. Turn over or stir the frozen vegetable, when the oven beeps. And then, press **START/+30s** button. 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. And then, press **START/+30s** button. 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.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 16 2017-11-29 5:08:34

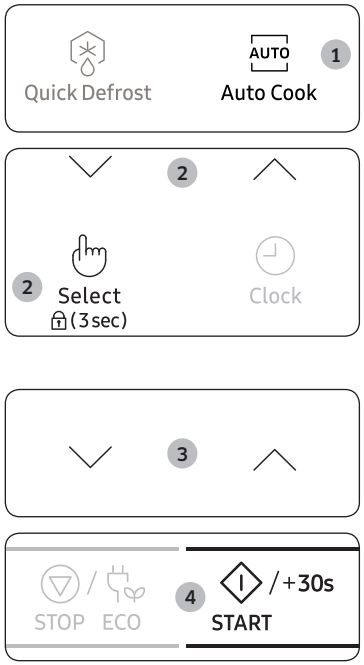
Using the auto cook features

The **Auto Cook** features has 29 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the type of the serving by pressing the **Up** or **Down** button.

⚠ **CAUTION**

Use only recipients that are microwave-safe.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Auto Cook** button.
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Child Lock** button.
   1) Plate meal
   2) Vegetable & Grain
   3) Poultry & Fish
   4) Soften/Melt
3. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the table on the side.)
4. Press the **START/+30s** button.
   The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

1. Plate meal

Code	Food	Serving size	Instructions
1-1	Chilled Ready Meal	300-350 g	Put 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 dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2	Chilled Ready Meal	400-450 g	
1-3	Chilled Vegetarian Meal	300-350 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.
1-4	Chilled Vegetarian Meal	400-450 g	

2. Vegetable & Grain

Code	Food	Serving size	Instructions
2-1	Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2	Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3	Corn on the Cob	250 g	Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 17 2017-11-29 5:08:34

Oven use

Code	Food	Serving size	Instructions
2-4	Brown Rice	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
2-5	Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
2-6	Quinoa	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
2-7	Bulgur	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
2-8	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 rack. Stand for 2-3 minutes.
2-9	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 rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Poultry & Fish

Code	Food	Serving size	Instructions
3-1	Chicken Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
3-2	Turkey Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
3-3	Fresh Fish Fillets	300 g	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.
3-4	Fresh Salmon Fillets	300 g	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.
3-5	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.
3-6	Fresh Trout	200 g	Put 1 fresh whole fish into an ovenproof 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.
3-7	Roast Fish	200 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 high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 18 2017-11-29 5:08:34

Code	Food	Serving size	Instructions
3-8	Grilled Salmon Steaks	300 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

4. Soften/Melt

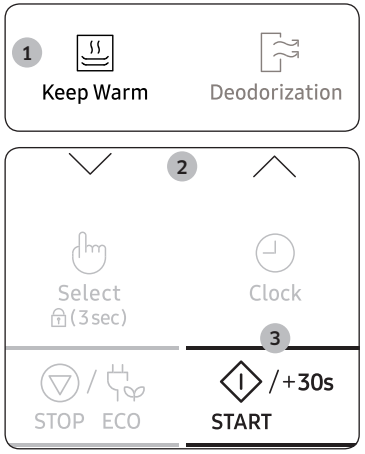
Code	Food	Serving size	Instructions
4-1	Melting Butter	50 g	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them on small glass bowl. Melt uncovered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
4-2	Melting Butter	100 g	
4-3	Melting Dark Chocolate	50 g	Grate dark chocolate and put in small glass bowl. Melt uncovered. Stir after melting. Stand for 1-2 minutes.
4-4	Melting Dark Chocolate	100 g	
4-5	Melting Sugar	25 g	Put sugar on small glass bowl. Add 10 ml water for 25 g and add 20 ml water for 50 g. Melt uncovered. Take out carefully, use oven gloves! Use spoon or fork and pour caramel decorations on baking paper. Let stand for 10 minutes until dry and remove from paper.
4-6	Melting Sugar	50 g	
4-7	Soften Butter	50 g	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them in small glass bowl. Soften uncovered. Stand for 1-2 minutes.
4-8	Soften Butter	100 g	

Using the keep warm features

The **Keep Warm** feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve. You can select warming temperature either hot or mild by pressing the **Up** or **Down** button.

NOTE

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



1. Press the **Keep Warm** button.
2. Select the Hot & Mild by pressing the **Up** or **Down** button.
3. Press the **START/+30s** button.
   The 60 minutes is displayed.
   - To stop warming the food, open the door or press **STOP/ECO** button.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 19 2017-11-29 5:08:35

Oven use

Recommend Keep warm menu

Code	Mode	Menu
1	Hot	Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steaks (Well done), Bacon, Fish Dishes, Dry Cakes
2	Mild	Pie, Bread, Egg Dishes, Steaks (Rare or Midium rare)

⚠ CAUTION

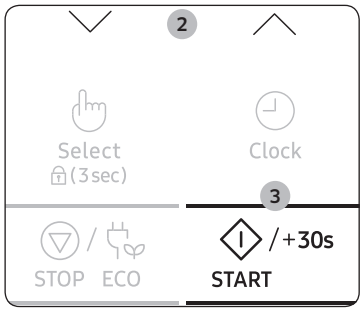
- Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.
- Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.
- Do not cover with lids or plastic wrap.
- Use oven gloves when taking out food.

Using the deodorization features

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.





1. Press the **Deodorization** button.
2. Pressing the **Up** or **Down** button, if you want to set the deodorization time.
3. Press the **START/+30s** button. When it has finished, the oven beeps 4 times.

NOTE

- The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed.
- The maximum deodorization time is 15 minutes.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 20 2017-11-29 5:08:35

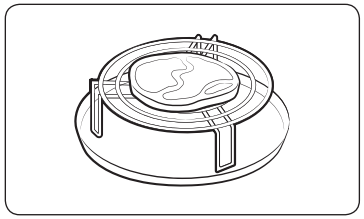
Grilling

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

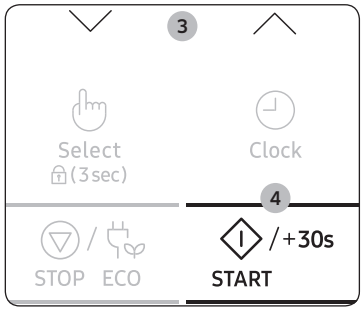
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

⚠ WARNING

Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.







1. Open the door and put the food on the rack and then close the door.
2. Press the **Grill** button.
   The following indications are displayed:
   (Grill mode)
   - You cannot set the temperature of the grill.
3. Set the grilling time by pressing the **Up** or **Down** button.
   - The maximum grilling time is 60 minutes.
4. Press the **START/+30s** button.
   Grilling starts.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Combining microwaves and grill

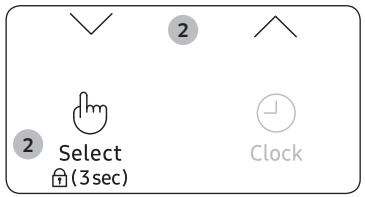
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

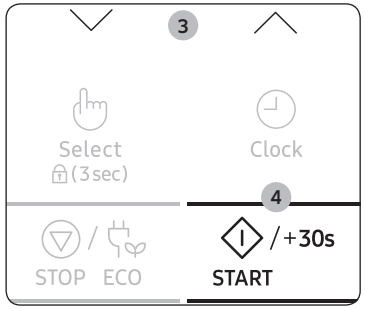
⚠ WARNING

- 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 recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.







1. Press the **Combi** button.
   The following indications are displayed:
   (Microwave & Grill combi mode)
   600 W (Output power)
2. Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button. (600 W, 450 W, 300 W.) And then press the **Select/Child Lock** button.
   - You cannot set the temperature of the grill.
3. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.
4. Press the **START/+30s** button.
   Combination cooking starts.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 21 2017-11-29 5:08:35

Oven use

Using the grill+30s features

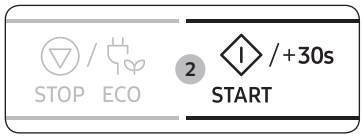
The **Grill+30s** function also lets you increase the operation time of Grill mode by 30 seconds with one press, so you can brown surfaces exquisitely without overcooking.
To increase the Grill mode cooking time, press the **Grill+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add. For example, To add three minutes of Grill mode, press the **Grill+30s** button six times.

- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

⚠ WARNING

Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



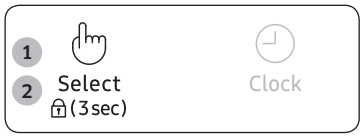


1. Place the food in the oven. And then press the **Grill+30s** button.

2. Press the **START/+30s** button.
   Grilling starts.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



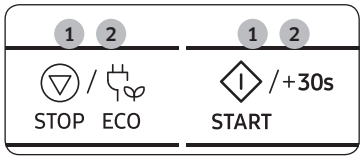
1. Press the **Child Lock** button for 3 seconds.
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “**L**”.



2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 seconds.
   The oven can be used normally.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **STOP/ECO** and **START/+30s** button at the same time.
   The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **STOP/ECO** and **START/+30s** again at the same time.
   The oven operates normally.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 22 2017-11-29 5:08:36

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
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the 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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 23 2017-11-29 5:08:36

Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

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

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 24 2017-11-29 5:08:36

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.

NOTE

Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	850 W	4-4½ 5-5½
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250 g	850 W	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	850 W	4-4½
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g 500 g	850 W	5-5½ 8-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Courgettes	250 g	850 W	3-3½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Eggplants	250 g	850 W	3½-4
	Instructions Cut eggplants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	850 W	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g 250 g	850 W	1½-2 3-3½
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.		
Onions	250 g	850 W	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	850 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g 500 g	850 W	4-5 7½-8½
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250 g	850 W	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 25 2017-11-29 5:08:36

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	850 W	14-16
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	850 W	18-20
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	850 W	15-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	850 W	16-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	850 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 850 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example). Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving. Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference. Always make sure that the reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart. Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 26 2017-11-29 5:08:36

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

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

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	850 W	1-1½ 1½-2
	Instructions Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	850 W	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 27 2017-11-29 5:08:36

Cooking guide

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		

Reheating baby food and milk

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

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 28 2017-11-29 5:08:36

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.

NOTE

Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Beef	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Pork Steaks	250 g	180 W	7½-8½
	Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.		
Poultry			
Chicken Pieces Whole Chicken	500 g (2 pcs) 900 g	180 W 180 W	14½-15½ 28-30
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-40 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	180 W	6-7 12-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.		
Fruits			
Berries	250 g	180 W	6-7
	Instructions Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	8-10
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 29 2017-11-29 5:08:36

Cooking guide

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill:

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 30 2017-11-29 5:08:36

Grill guide for frozen food

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

Fresh food	Serving size	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2
	Instructions Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.		
Baguettes + Topping (Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill 8-9	-
	Instructions Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Gratin (Vegetables or Potatoes)	400 g	450 W + Grill 13-14	-
	Instructions Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	300 W + Grill 18-19	Grill only 1-2
	Instructions Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill 5-5½	450 W + Grill 3-3½
	Instructions Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.		
Oven Chips	250 g	450 W + Grill 9-11	450 W + Grill 4-5
	Instructions Put oven chips evenly on baking paper on the rack.		

Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes. Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Serving size	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only 4½-5	Grill only 4-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.		
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pieces	Grill only 2-3	Grill only 2-3
	Instructions Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.		
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.		
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill 3½-4	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 31 2017-11-29 5:08:36

Cooking guide

Fresh food	Serving size	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill 4½-5½ 8-9	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.		
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 12-13
	Instructions Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.		
Lamb Chops/ Beef Steaks (Medium)	400 g (4 pcs)	Grill only 12-15	Grill only 9-12
	Instructions Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7
	Instructions Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Baked Apples	1 apple (ca. 200 g) 2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill 4-4½ 6-7	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.		

Fresh food	Serving size	1 step (min.)	2 step (min.)
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill 24-25	300 W + Grill 22-23
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.		

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 32 2017-11-29 5:08:36

Tips and tricks

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

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 850 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 850 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twistoff lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

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 850 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!

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 33 2017-11-29 5:08:36

Troubleshooting

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 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 oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the **START/+30s** button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the 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 oven.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 34 2017-11-29 5:08:37

Problem	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The 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 oven and check again.
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 oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.

Problem	Cause	Action
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
1. Water drips. **2.** Steam emits through a door crack. **3.** Water remains in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	Keep the ventilation space specified in the product installation guide.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an 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 turn table 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.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 35 2017-11-29 5:08:37

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the 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.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	Keep the ventilation space specified in the product installation guide.

Cautions for installation

While installing microwave oven, the ventilation opening of 50 mm at minimum should be required between the rear wall and the floor of the installation cabinet. In addition, 4 sides of microwave should be located at least 3 mm from a cabinet. It is important to ensure that the installation of this product is in accordance with the instructions in this manual and with the installation instructions for the oven manufacturer. (Refer the installation manual)

⚠ CAUTION

If this manual is not observed, it can cause vapor inside the microwave oven, which prevents foods from being checked while cooking. Furthermore, it can trigger malfunction of the microwave oven.

Information code

Information code	Cause	Action
C-F2	The touch key is malfunction.	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.
C-d0		

NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 36 2017-11-29 5:08:37

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the MG22M8054A* oven of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model		MG22M8054A*
Power source		230 V – 50 Hz AC
Power consumption	Maximum power	2400 W
	Microwave	1300 W
	Grill (heating element)	1100 W
Output power		100 W / 850 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency		2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	Outside	595 x 380 x 320 mm
	Oven cavity	330 x 224 x 292 mm
Volume		22 liter
Weight	Net	15.5 kg approx.
Noise Level		42 dBA

MG22M8054AK_EO_DE68-04445X-01_EN.indd 37 2017-11-29 5:08:37

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
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	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

DE68-04445X-01