trovaprezzi.it

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Samsung MG22M8254AK o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Forni

Horno microondas

Manual del usuario

MG22M8254A*, MG22T8254*

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad 3

Instrucciones de seguridad importantes 3
Seguridad general 6
Precauciones para el funcionamiento del microondas 7
Garantía limitada 8
Definición del grupo del producto 8
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) 8

Instalación 9

Accesorios 9
Plato giratorio 9

Mantenimiento 10

Limpieza 10
Sustitución (reparación) 10
Cuidados para períodos largos de no utilización 10

Funciones del horno 11

Horno 11
Panel de control 11

Uso del horno 12

Cómo funciona un horno microondas 12
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente 12
Cocer/Recalentar 13
Configuración de la hora 13
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 14
Inicio rápido 14
Ajuste del tiempo de cocción 14
Cómo detener la cocción 15
Configuración del modo de ahorro de energía 15
Uso de las funciones de Descongelación rápida 15
Uso de las funciones de Cocción automática 17
Uso de las funciones Mantener caliente 19
Uso de las funciones de Desodorización 20
Gratinar 21
Combinación de microondas y gratinador 21
Uso de las funciones de Gratinador+30 s 22
Uso de las funciones Bloqueo para niños 22
Desconexión de la alarma 22

Guía de utensilios de cocina 23

Guía de cocción 24

Microondas 24
Cocción 24
Recalentamiento 26
Recalentamiento de líquidos 27
Recalentamiento de comida para bebés 27
Observación: 27
Descongelación manual 29
Gratinador 30
Microondas + Gratinador 30
Consejos y trucos 33

Solución de problemas 34

Solución de problemas 34
Advertencias de instalación 36
Código de información 36

Especificaciones técnicas 37

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 2 15/2/2022 9:23:06 AM

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de la puerta están dañados, no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona cualificada.

ADVERTENCIA: Es arriesgado que una persona no cualificada realice la reparación, ya que esta supone la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión a menos que hayan recibido las instrucciones adecuadas para que puedan utilizar el horno de manera segura y comprendan el peligro que entraña un uso incorrecto.

Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico y no debe utilizarse en entornos como:

- zonas de descanso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- granjas
- para uso de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- casas de huéspedes y similares

Utilice solo utensilios aptos para microondas.

Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.

Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. No deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.

Si percibe que sale humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente.

El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.

No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.

Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 3 15/2/2022 9:23:06 AM

Instrucciones de seguridad

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

Este aparato solo debe usarse empotrado. Este aparato no debe instalarse en el interior de un armario.

Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no se pueden utilizar en el microondas.

Tenga cuidado de no desplazar el plato giratorio cuando extraiga los recipientes del aparato.

No debe limpiar el aparato con un limpiador con vaporizador.

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.

Tras la instalación, el aparato se debe poder desconectar de la fuente de alimentación. La desconexión puede facilitarse dejando el enchufe accesible o montando un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.

El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.

Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.

Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 4 15/2/2022 9:23:06 AM

ADVERTENCIA: Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños solo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.

No utilice un limpiador con vaporizador.

ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso.

Evite tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento.

La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 5 15/2/2022 9:23:06 AM

Instrucciones de seguridad

Seguridad general

Todas las modificaciones o reparaciones debe llevarlas a cabo únicamente el personal cualificado.
No caliente alimentos ni líquidos en recipientes cerrados para la función microondas.
No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiadores con vaporizador o a alta presión para limpiar el horno.
No instale el horno: cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en lugares con humedad, aceite o polvo, o expuestos a la luz directa del sol o al agua; donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.
Este horno debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.
Use regularmente un paño seco para eliminar cualquier sustancia extraña de los terminales y contactos del enchufe.
No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.
Si hay una fuga de gas (propano, LP, etc.), ventile inmediatamente. No toque el cable de alimentación.
No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.
Mientras el horno está funcionando, no lo apague desenchufando el cable de alimentación.
No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si entra alguna sustancia extraña en el horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.
No aplique una fuerza excesiva sobre el horno ni permita que reciba impactos.
No coloque el horno encima de objetos frágiles.
Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente coinciden con las especificaciones del producto.
Enchufe firmemente el cable de alimentación en la toma de pared. No utilice adaptadores de enchufes múltiples, cables alargadores ni transformadores eléctricos.
No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico. Asegúrese de que el cable está entre objetos o detrás del horno.
No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de pared que esté floja.
Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.
No vierta ni rocíe agua directamente en el horno.
No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta.
No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre el horno.
No almacene materiales inflamables en el horno. Los vapores del alcohol pueden entrar en contacto con las partes calientes del horno; tenga cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol.
Los niños pueden tropezar o pillarse los dedos con la puerta. Cuando abra y cierre la puerta, mantenga a los niños alejados.

Advertencia para el uso del microondas

El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso; tenga cuidado al manejar el recipiente. Deje reposar las bebidas al menos 20 segundos antes de tocarlas. Si es necesario, remueva cuando se están calentando. Remueva siempre después de calentar.
En caso de quemaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:

1. Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
2. Cúbrala con una gasa seca y limpia.
3. No aplique cremas, aceites ni lociones.

No sumerja la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría dañarlas.
No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del aceite caliente.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 6 15/2/2022 9:23:06 AM

Precauciones para el horno microondas

Utilice solo utensilios aptos para microondas. No utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, etc.
Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.
No utilice el horno para secar papeles ni tejidos.
Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir que se sobrecalienten o se quemen.
Mantenga el cable de alimentación y el enchufe alejados del agua y las fuentes de calor.
No caliente huevos con cáscara ni huevos cocidos, ya que podrían explotar. No caliente recipientes herméticos o sellados al vacío, nueces, tomates, etc.
No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Hay riesgo de incendio. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.
Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato.
Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.
Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.
No ponga en marcha el horno si está vacío. El horno se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior del horno para absorber la energía microondas si el horno se pone en marcha accidentalmente.
Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)
Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.

Precauciones para el funcionamiento del microondas

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

- No ponga en marcha el horno con la puerta abierta. No altere los bloqueos de seguridad (pestillos de la puerta). No introduzca nada en los orificios de los bloqueos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre. Mantenga limpias la puerta y las superficies de cierre de la puerta pasando primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.
- No utilice el horno si está estropeado. No lo ponga en funcionamiento hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado.
  Importante: la puerta del horno debe cerrar correctamente. La puerta no debe estar curvada; las bisagras de la puerta no deben estar rotas ni flojas; los cierres de la puerta y las superficies de cierre no deben estar dañados.
- Todos los ajustes y reparaciones debe realizarlos un técnico cualificado.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 7 15/2/2022 9:23:06 AM

Instrucciones de seguridad

Garantía limitada

Samsung le cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o por la reparación de un desperfecto superficial si el daño a la unidad o al accesorio ha sido causado por el usuario. Elementos que cubre esta estipulación:

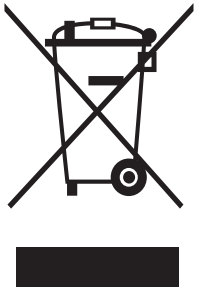
- Puerta, tiradores, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

Utilice este horno solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este horno.
Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con un centro de servicio Samsung local o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
Utilice este horno únicamente para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este horno.
Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

Definición del grupo del producto

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.
Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)



(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)
La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos.
Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.
Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

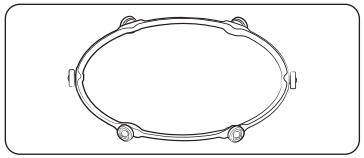
Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE, baterías visite: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 8 15/2/2022 9:23:06 AM

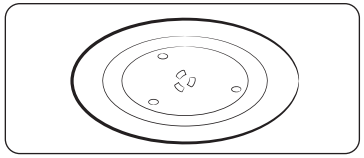
Instalación

Accesorios

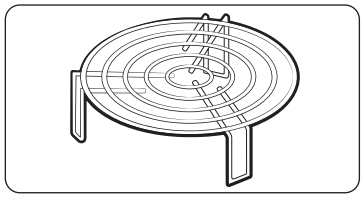
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



01 **Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno.
El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



02 **Plato giratorio**, que se debe colocar en el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador. El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.

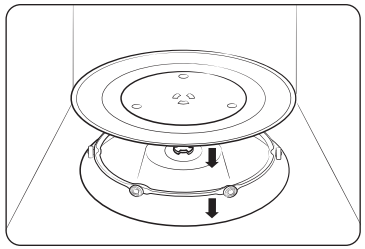


03 **Rejilla para gratinador**, que se debe colocar en el plato giratorio.
La rejilla metálica se puede utilizar en el gratinador y en la cocción combinada.

⚠ **PRECAUCIÓN**

NO ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

Plato giratorio



Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 9 15/2/2022 9:23:07 AM

Mantenimiento

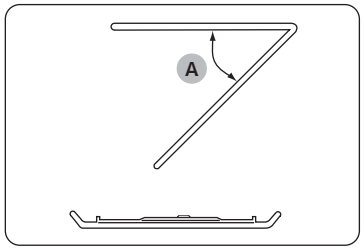
Limpieza

Limpie el horno regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno. Preste especial atención también a la puerta, los cierres de la puerta, el plato giratorio y el aro giratorio (solo modelos aplicables).
Si la puerta no se abre o cierra suavemente, revise si los cierres han acumulado impurezas.
Limpie la parte interior y exterior del horno con un paño suave humedecido y agua jabonosa. Aclare y seque bien.

Eliminación de la suciedad persistente y los malos olores del interior del horno

1. Con el horno vacío, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el centro del plato giratorio.
2. Caliente el horno durante 10 minutos a la máxima potencia.
3. Una vez finalizado el ciclo, espere a que el horno se enfríe. A continuación, abra la puerta y limpie la cámara de cocción.

Limpieza del interior de los modelos con calentador giratorio



Para limpiar la parte superior de la cámara de cocción, baje la resistencia superior unos 45° **(A)** como se muestra en la ilustración. Esto facilitará la limpieza de la parte superior. Después de limpiar, vuelva a colocar el elemento calefactor en su lugar.

⚠ PRECAUCIÓN

- Mantenga la puerta y los cierres de la puerta limpios y asegúrese de que la puerta se abre y se cierra suavemente. De lo contrario, puede acortarse la vida útil del horno.
- Tenga cuidado de no derramar líquidos en las aberturas de ventilación del horno.
- No limpie con sustancias químicas o abrasivas.
- Después de cada uso del horno, deje que se enfríe y limpie la cámara de cocción con un detergente suave.

Sustitución (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

Este horno no contiene piezas que pueda sustituir el usuario. No intente sustituir ni reparar el horno usted mismo.

- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted mismo.
- Si se produce algún problema con la caja exterior del horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

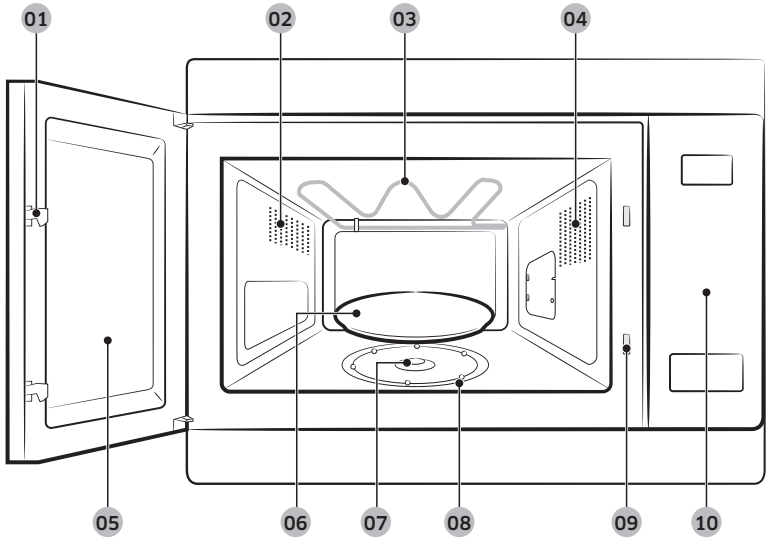
Cuidados para períodos largos de no utilización

Si no va a utilizar el horno durante largo tiempo, desenchufe el cable de alimentación y guarde el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad en el interior del horno puede afectar a su rendimiento.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 10 15/2/2022 9:23:07 AM

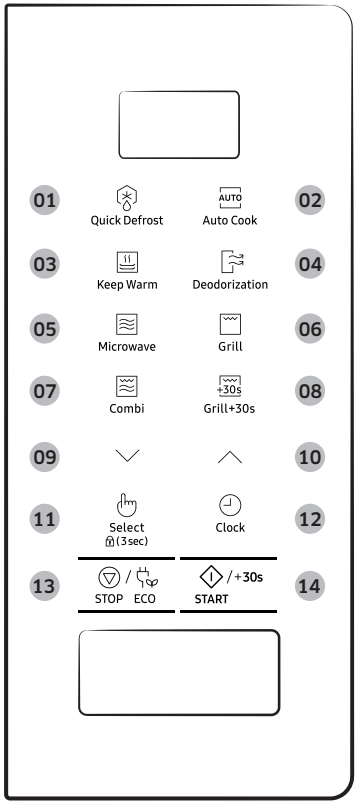
Funciones del horno

Horno



01 Pestillos de la puerta
02 Orificios de ventilación
03 Elemento calefactor
04 Luz
05 Puerta
06 Plato giratorio
07 Acoplador
08 Anillo giratorio
09 Orificios de las trabas de seguridad
10 Panel de control

Panel de control



01 Quick Defrost (Descongelación rápida)
02 Auto Cook (Cocción automática)
03 Keep Warm (Mantener caliente)
04 Deodorization (Desodorización)
05 Microwave (Microondas)
06 Grill (Gratinador)
07 Combi
08 Grill+30s (Gratinador+30 s)
09 Abajo
10 Arriba
11 Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)
12 Clock (Reloj)
13 STOP/ECO (PARADA/ECO)
14 START/+30s (INICIO/+30 s)

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 11 15/2/2022 9:23:07 AM

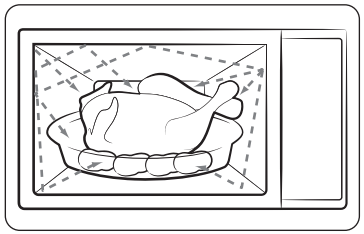
Uso del horno

Cómo funciona un horno microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.
Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que la comida da vueltas en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.
2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 2,5 cm (1 pulgada). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido en agua
   - Temperatura inicial (refrigerado o no)

⚠ PRECAUCIÓN

Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando se ha retirado del horno. Por lo tanto, los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Una cocción uniforme hasta la parte central del alimento.
- Que existe la misma temperatura en toda la comida.

Cómo comprobar que su horno funciona correctamente

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte el apartado titulado «**Solución de problemas**» en la página 34.

NOTA

El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica (100 % - 850 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.

Establezca el tiempo en 4 o 5 minutos pulsando el botón **Arriba** o **Abajo** el número adecuado de veces. El horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empieza a hervir.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 12 15/2/2022 9:23:07 AM

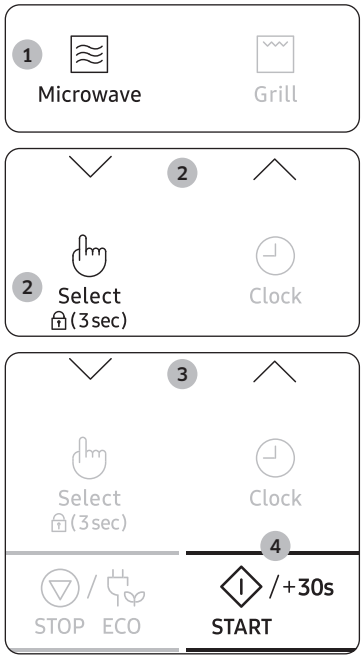
Cocer/Recalentar

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

⚠ PRECAUCIÓN

- Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando sin supervisión.
- El tiempo máximo de **Microwave (Microondas)** es de 99 minutos.

Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca ponga en marcha el microondas cuando esté vacío.



1. Pulse el botón **Microwave (Microondas)**. Aparecen las indicaciones de 850 W (máximo poder de cocción):
   (Modo microondas)
2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (Consulte la tabla de niveles de potencia.) A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
3. Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.
   Se visualiza el tiempo de cocción.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
   La luz del horno se enciende y comienza a girar el plato giratorio. La cocción se inicia y cuando ha finalizado:
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

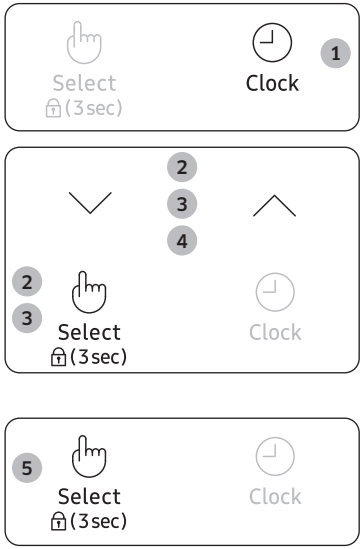
Configuración de la hora

Cuando se enciende, en la pantalla se muestra automáticamente «88:88» y, a continuación, «12:00».
Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe configurar el reloj:

- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

NOTA

No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.



1. Pulse el botón **Clock (Reloj)**.
2. Establezca el formato de 24 o 12 horas pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
3. Pulse el botón **Arriba** o **Abajo** para ajustar la hora. A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
4. Pulse el botón **Arriba** o **Abajo** para ajustar los minutos.
5. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)** para activar el reloj.
   La hora aparece siempre que no utiliza el horno microondas.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 13 15/2/2022 9:23:08 AM

Uso del horno

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

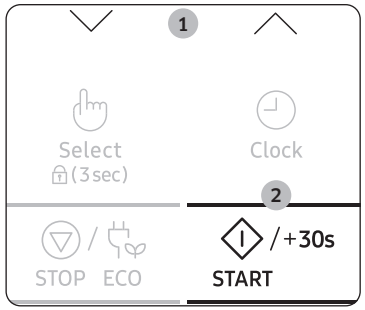
La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	850 W
MEDIO ALTO	71 %	600 W
MEDIO	53 %	450 W
MEDIO BAJO	35 %	300 W
DESCONGELAR	21 %	180 W
BAJO	12 %	100 W

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	El tiempo de cocción debe...
Nivel de potencia más alto	Disminuirse
Nivel de potencia más bajo	Aumentarse

Inicio rápido

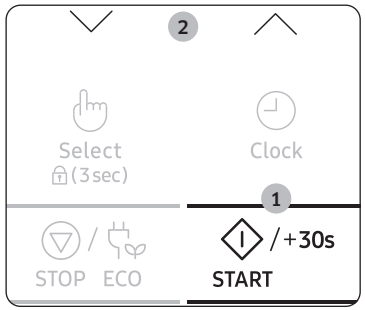


1. Coloque la comida en el horno. A continuación, seleccione el tiempo de cocción con el botón **Arriba** y **Abajo**.
   Se visualiza el tiempo de cocción.
2. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
   Se inicia el modo **Microwave (Microondas)** (850 W). Cuando finaliza.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.
En el modo Microondas, Gratinador o Combi, al pulsar el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** se aumenta el tiempo de cocción.

- Compruebe en cualquier momento cómo progresa la cocción simplemente abriendo la puerta
- Aumente el tiempo restante de cocción



Método 1
Para aumentar el tiempo de cocción de la comida durante la cocción, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

- **Ejemplo**: Para añadir tres minutos, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** seis veces.

Método 2
Pulse simplemente el botón **Arriba** o **Abajo** para ajustar el tiempo de cocción.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 14 15/2/2022 9:23:08 AM

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Controlar la comida
- Dar la vuelta a la comida o removerla
- Dejarla reposar

Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	• Abra la puerta o pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)** una vez. La cocción se detiene. • Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
Completamente	• Pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)** una vez. La cocción se detiene. • Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**.

Configuración del modo de ahorro de energía

El horno dispone de un modo de ahorro de energía.

- Pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**. Pantalla apagada.
- Para salir del modo de ahorro de energía, abra la puerta o pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y en la pantalla se verá la hora actual. El horno está operativo.

NOTA

Función de ahorro automático de energía

Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 25 minutos se muestra el reloj. Si la puerta está abierta, la lámpara del horno se apaga después de 5 minutos.

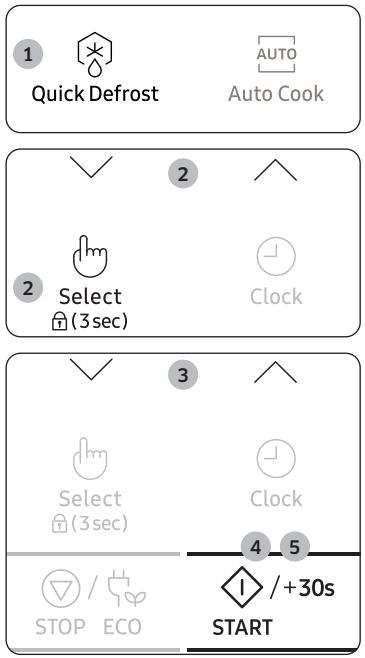
Uso de las funciones de Descongelación rápida

Las funciones de **Quick Defrost (Descongelación rápida)** permiten descongelar carne, aves, pescados, verdura congelada y pan congelado. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan solo debe seleccionar el programa y el peso.

NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un recipiente de cerámica en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Quick Defrost (Descongelación rápida)**.
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
3. Seleccione el tamaño de la ración pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (Consulte la tabla contigua.)
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
   - Se inicia la descongelación.
   - El horno emite un pitido durante la descongelación para recordarle que dé la vuelta a la comida.
5. Pulse de nuevo **START/+30s (INICIO/+30 s)** para finalizar la descongelación.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 15 15/2/2022 9:23:08 AM

Uso del horno

La siguiente tabla presenta los diversos programas de **Quick Defrost (Descongelación rápida)**, tamaño de las raciones, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque la carne, aves, pescado, verdura congelada o pan congelado en un plato plano de cristal o de cerámica.

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1	Carne	200-1500 g	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. A continuación, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar 20-60 minutos.
2	Aves	200-1500 g	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. A continuación, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Este programa es adecuado tanto para un pollo entero como en porciones. Deje reposar 20-60 minutos.
3	Pescado	200-1500 g	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. A continuación, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Este programa es adecuado para pescados enteros y para filetes de pescado. Deje reposar 20-60 minutos.
4	Verduras	200-1500 g	Extienda uniformemente la verdura congelada en una bandeja de cristal plana. Gire o remueva la verdura congelada cuando el horno emita un pitido. A continuación, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Este programa es adecuado para todo tipo de verduras congeladas. Deje reposar 5-20 minutos.
5	Pan	200-1500 g	Coloque el pan horizontalmente sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. A continuación, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Este programa es adecuado para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es adecuado para todo tipo de pasteles, galletas, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate. Deje reposar 10-30 minutos.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 16 15/2/2022 9:23:08 AM

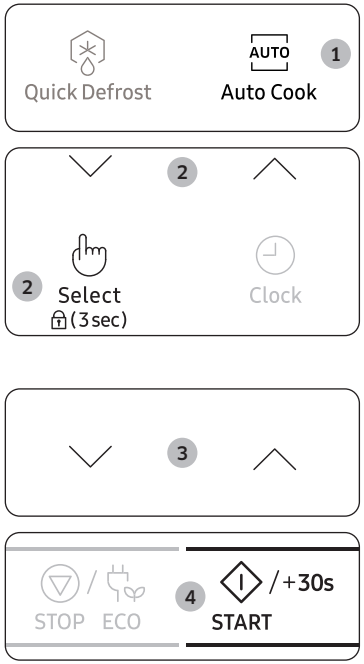
Uso de las funciones de Cocción automática

Las funciones de **Auto Cook (Cocción automática)** tienen 29 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tipo de ración pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.

⚠ **PRECAUCIÓN**

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

En primer lugar, ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Auto Cook (Cocción automática)**.
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
   1) Plato combinado
   2) Verduras y cereales
   3) Aves y pescados
   4) Ablandar/Derretir
3. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (Consulte la tabla contigua.)
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

1. Plato combinado

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1-1	Comida preparada refrigerada	300-350 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Deje reposar 2-3 minutos.
1-2	Comida preparada refrigerada	400-450 g	
1-3	Comida vegetariana refrigerada	300-350 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 2 componentes (por ejemplo, espaguetis con salsa o arroz con verduras). Deje reposar 2-3 minutos.
1-4	Comida vegetariana refrigerada	400-450 g	

2. Verduras y cereales

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
2-1	Judías verdes	250 g	Enjuague y limpie las judías verdes. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharada) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar 1-2 minutos.
2-2	Espinacas	150 g	Enjuague y limpie las espinacas. Coloque en un recipiente de vidrio con tapa. No añada agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar 1-2 minutos.
2-3	Mazorca de maíz	250 g	Enjuague y limpie las mazorcas y póngalas en un plato de cristal ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perfore el envoltorio. Deje reposar 1-2 minutos.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 17 15/2/2022 9:23:09 AM

Uso del horno

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
2-4	Arroz integral	125 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 5-10 minutos.
2-5	Macarrones de harina integral	250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 500 ml de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa. Remueva antes del tiempo de reposo y escurra bien. Deje reposar 1 minuto.
2-6	Quinoa	125 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 1-3 minutos.
2-7	Bulgur	125 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 2-5 minutos.
2-8	Gratinado de verduras	500 g	Ponga las verduras, rodajas de patatas precocidas, rodajas de calabacín, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Añada queso rallado encima. Ponga la bandeja en la rejilla. Deje reposar 2-3 minutos.
2-9	Tomates gratinados	400 g	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rallado encima. Ponga la bandeja en la rejilla. Deje reposar 1-2 minutos.

3. Aves y pescados

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
3-1	Pechugas de pollo	300 g	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
3-2	Pechugas de pavo	300 g	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
3-3	Filetes de pescado fresco	300 g	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
3-4	Filetes de salmón fresco	300 g	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
3-5	Langostinos frescos	250 g	Lave los langostinos y póngalos en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
3-6	Trucha fresca	200 g	Ponga 1 pescado entero fresco en una bandeja resistente al horno. Añada una pizca de sal, 1 cucharada de zumo de limón y hierbas. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 18 15/2/2022 9:23:09 AM

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
3-7	Pescado asado	200 g	Unte con aceite la piel del pescado (trucha o dorada) y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 3 minutos.
3-8	Rodajas de salmón al grill	300 g	Distribuya los filetes en la rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 2 minutos.

4. Ablandar/Derretir

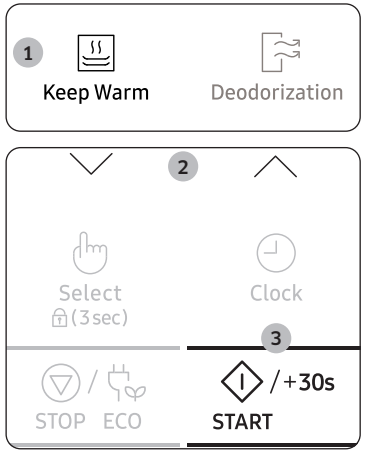
Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
4-1	Fundir mantequilla	50 g	Corte la mantequilla en 3 o 4 trozos y póngalos en un bol pequeño de cristal. Deje derretir sin la tapa. Remueva al final. Deje reposar 1-2 minutos.
4-2	Fundir mantequilla	100 g	
4-3	Fundir chocolate negro	50 g	Ralle el chocolate negro y póngalo en un bol pequeño de cristal. Deje derretir sin la tapa. Remueva después de fundir. Deje reposar 1-2 minutos.
4-4	Fundir chocolate negro	100 g	
4-5	Derretir azúcar	25 g	Ponga el azúcar en un bol pequeño de cristal. Añada 10 ml de agua para 25 g y 20 ml de agua para 50 g. Deje derretir sin la tapa. Retire con cuidado, use guantes para horno. Con una cuchara o un tenedor, forme elementos decorativos de caramelo sobre papel de hornear. Deje reposar 10 minutos hasta que se seque y separe del papel.
4-6	Derretir azúcar	50 g	
4-7	Ablandar mantequilla	50 g	Corte la mantequilla en 3 o 4 trozos y póngalos en un bol pequeño de cristal. Deje ablandar sin la tapa. Deje reposar 1-2 minutos.
4-8	Ablandar mantequilla	100 g	

Uso de las funciones Mantener caliente

La función **Keep Warm (Mantener caliente)** conserva la temperatura de la comida hasta el momento de servirla. Use esta función para mantener caliente la comida hasta servirla. Puede seleccionar el nivel de temperatura entre caliente y templado pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.

NOTA

- El tiempo de **Keep Warm (Mantener caliente)** se ha establecido en 60 minutos.
- El tiempo máximo de **Keep Warm (Mantener caliente)** es de 60 minutos.



1. Pulse el botón **Keep Warm (Mantener caliente)**.
2. Seleccione caliente y templado pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.
3. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Se visualizan 60 minutos.
   - Para dejar de calentar la comida, abra la puerta o pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 19 15/2/2022 9:23:09 AM

Uso del horno

Menú recomendado para mantener caliente

Código	Modo	Menú
1	Caliente	Lasaña, sopa, gratinados, guisos, pizza, bistec (muy hecho), beicon, platos de pescado, tortas secas
2	Templado	Pastel, pan, platos de huevos, bistec (poco hecho o al punto)

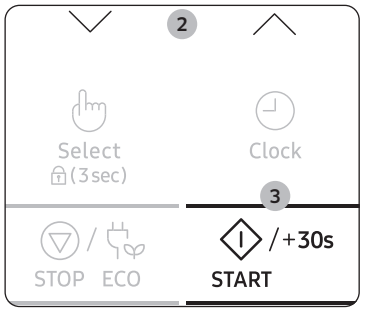
⚠ PRECAUCIÓN

- No use esta función para recalentar alimentos fríos. Estos programas están diseñados para mantener calientes los alimentos recién cocinados.
- No es recomendable mantener en caliente los alimentos durante demasiado tiempo (más de 1 hora), ya que la cocción continúa. Los alimentos calientes se deterioran más rápidamente.
- No cubra con tapa ni envuelva en plástico.
- Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Uso de las funciones de Desodorización

Utilice esta función después de cocinar comida con mucho olor o cuando haya mucho humo en el interior del horno.

Limpie primero el interior del horno.



1. Pulse el botón **Deodorization (Desodorización)**.
2. Pulse el botón **Arriba** o **Abajo** si desea configurar el tiempo de desodorización.
3. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Cuando termine, el horno emitirá 4 pitidos.

NOTA

- El tiempo de desodorización se ha especificado en 5 minutos. Aumenta en 30 segundos cada vez que se pulsa el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
- El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 20 15/2/2022 9:23:09 AM

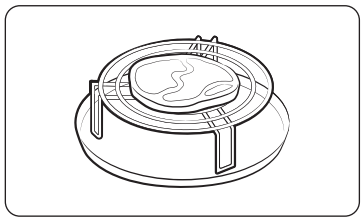
Gratinar

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas.

- Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

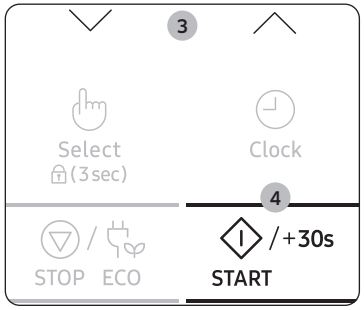
⚠ ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.



1. Abra la puerta, coloque la comida sobre la parrilla y cierre la puerta.

2. Pulse el botón **Grill (Gratinador)**.
   Se muestran las siguientes indicaciones:
   (Modo gratinador)
   - No puede ajustar la temparatura del gratinador.
3. Ajuste el tiempo del gratinador pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.
   - El tiempo de grill máximo es 60 minutos.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
   Se inicia el proceso de gratinado.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.



Combinación de microondas y gratinador

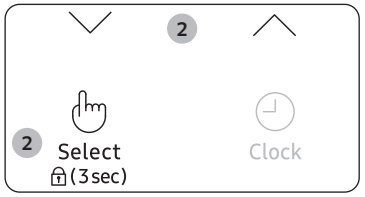
También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

⚠ ADVERTENCIA

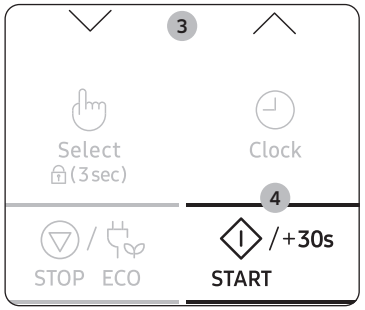
- Utilice SIEMPRE utensilios de cocina aptos para microondas y resistentes al horno. Las bandejas de cerámica o de cristal son muy adecuadas ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.
- Utilice SIEMPRE guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes. Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y gratinados.

Abra la puerta. Coloque la comida en la parrilla mejor preparada para el tipo de alimento que vaya a cocinar. Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.

1. Pulse el botón **Combi**.
   Se muestran las siguientes indicaciones:
   (Modo combinado de microondas y gratinador)
   600 W (Potencia de salida)



2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (600 W, 450 W, 300 W.) A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
   - No puede ajustar la temperatura del gratinador.



3. Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.
   - El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
   Se inicia la cocción por combinación.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 21 15/2/2022 9:23:09 AM

Uso del horno

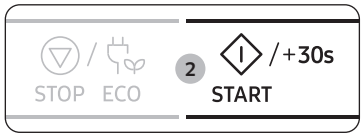
Uso de las funciones de Gratinador+30 s

La función **Grill+30s (Gratinador+30 s)** también permite aumentar el tiempo de funcionamiento del modo Gratinador 30 segundos con cada pulsación, lo que permite dorar perfectamente las superficies sin cocer demasiado.
Para aumentar el tiempo de cocción del modo Gratinador, pulse el botón **Grill+30s (Gratinador+30 s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir. Por ejemplo, para añadir tres minutos del modo Gratinador, pulse el botón **Grill+30s (Gratinador+30 s)** seis veces.

- Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

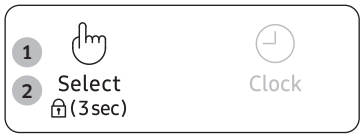


1. Coloque la comida en el horno. A continuación, pulse el botón **Grill+30s (Gratinador+30 s)**.

2. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
   Se inicia el proceso de gratinado.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Uso de las funciones Bloqueo para niños

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños que permite «bloquear» el horno para impedir que éstos o cualquier persona que no esté familiarizada con el aparto pueda hacerlo funcionar de manera accidental.

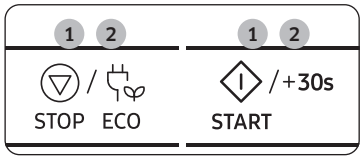


1. Pulse el botón **Bloqueo para niños** durante 3 segundos.
   - El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
   - La pantalla muestra «**L**».

2. Para desbloquear el horno, pulse el botón **Bloqueo para niños** durante 3 segundos.
   Puede utilizar el horno normalmente.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



1. Pulse los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **START/+30s (INICIO/+30 s)** al mismo tiempo.
   El horno no emite ningún pitido para indicar el final de una función.
2. Para volver a activar el pitido, pulse de nuevo los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **START/+30s (INICIO/+30 s)** al mismo tiempo.
   El horno funciona normalmente.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 22 15/2/2022 9:23:10 AM

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.
Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si están marcados como seguros para microondas, no debe preocuparse.
En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No la precaliente durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Platos de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que lleven adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o resistente a la grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendaciones ✓✗ : Usar con precaución ✗ : Inseguro

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 23 15/2/2022 9:23:10 AM

Guía de cocción

Microondas

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar. Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

Cocción

Utensilios de cocina para la cocción con microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es muy adecuada para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción

Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. Los alimentos se pueden cubrir de diferentes maneras: con un plato de cerámica, una tapa de plástico o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo

Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de pírex con tapa. Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Espinacas	150 g	600 W	4½-5½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Brócoli	300 g	600 W	9-10
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Guisantes	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Judías verdes	300 g	600 W	8-9
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	8-9
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 24 15/2/2022 9:23:10 AM

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de pírex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante la cocción y otra después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

NOTA

Corte las verduras frescas en trozos regulares. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Brócoli	250 g 500 g	850 W	4-4½ 5-5½
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Coles de Bruselas	250 g	850 W	5½-6½
	Instrucciones Añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Zanahorias	250 g	850 W	4-4½
	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Coliflor	250 g 500 g	850 W	5-5½ 8-8½
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las cabezuelas grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Calabacines	250 g	850 W	3-3½
	Instrucciones Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. Deje reposar 3 minutos.		
Berenjenas	250 g	850 W	3½-4
	Instrucciones Corte las berenjenas en rodajas pequeñas y rocíelas con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar 3 minutos.		
Puerros	250 g	850 W	4½-5
	Instrucciones Corte los puerros en trozos gruesos. Deje reposar 3 minutos.		
Setas	125 g 250 g	850 W	1½-2 3-3½
	Instrucciones Prepare enteras si son pequeñas o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Cebollas	250 g	850 W	5½-6
	Instrucciones Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Pimiento	250 g	850 W	4½-5
	Instrucciones Corte el pimiento en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos.		
Patatas	250 g 500 g	850 W	4-5 7½-8½
	Instrucciones Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Nabos	250 g	850 W	5-5½
	Instrucciones Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 25 15/2/2022 9:23:10 AM

Guía de cocción

Guía de cocción para arroces y pastas

- Arroz: Utilice un cuenco grande de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado. Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal o hierbas y mantequilla.
  Observación: el arroz puede que no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.
- Pasta: Utilice un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Arroz blanco (precocido)	250 g	850 W	14-16
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz integral (precocido)	250 g	850 W	18-20
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz mezclado (arroz normal y arroz salvaje)	250 g	850 W	15-17
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250 g	850 W	16-18
	Instrucciones Añada 400 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Pasta	250 g	850 W	10-11
	Instrucciones Añada 1000 ml de agua caliente. Deje reposar 5 minutos.		

Recalentamiento

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 850 W, mientras que otros se deben recalentar utilizando potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo. Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o dé la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir. Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado) Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y de reposo

Al recalentar los alimentos por primera vez, resulta útil apuntar el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro. Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor. Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele). El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo. Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 26 15/2/2022 9:23:10 AM

Recalentamiento de líquidos

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

Recalentamiento de comida para bebés

Comida para bebés:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Se recomienda servir a una temperatura de: entre 30 y 40 ˚C.

Leche para bebés:

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliente sin tapa. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejar en reposo y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Se recomienda servir a una temperatura de: aprox. 37˚ C.

Observación:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 tazón)	850 W	1-1½ 1½-2
	Instrucciones Vierta el líquido en una taza y recaliente sin cubrir. Ponga la taza o el tazón en el centro del plato giratorio. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. Deje reposar 1-2 minutos.		
Sopa (refrigerada)	250 g	850 W	3-3½
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar 2-3 minutos.		
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrucciones Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrucciones Ponga la pasta (por ej., espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 27 15/2/2022 9:23:10 AM

Guía de cocción

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	5-6
	Instrucciones Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 3 minutos.		
Plato combinado (refrigerado)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrucciones Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos.		

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos.		
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s De 50 segundos a 1 minuto
	Instrucciones Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Deje cocer sin tapa. Agítelo bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 28 15/2/2022 9:23:10 AM

Descongelación manual

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa. Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra. Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Dé la vuelta a la mitad del tiempo, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible. Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando. Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio. Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar. Deje reposar el pescado, la carne y las aves para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

NOTA

Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 °C, utilice la tabla siguiente como guía.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Carne			
Ternera picada	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Filetes de cerdo	250 g	180 W	7½-8½
	Instrucciones Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 5-25 minutos.		
Aves			
Pollo troceado	500 g (2 uds.)	180 W	14½-15½
Pollo entero	900 g	180 W	28-30
	Instrucciones Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 15-40 minutos.		
Pescado			
Filetes de pescado	250 g (2 uds.)	180 W	6-7
	400 g (4 uds.)		12-13
	Instrucciones Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 5-15 minutos.		
Frutas			
Frutas del bosque	250 g	180 W	6-7
	Instrucciones Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (de diámetro grande). Deje reposar 5-10 minutos.		
Pan			
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 uds.	180 W	½-1
	4 uds.		2-2½
Tostadas/sandwiches	250 g	180 W	4½-5
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	180 W	8-10
	Instrucciones Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 5-20 minutos.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 29 15/2/2022 9:23:10 AM

Guía de cocción

Gratinador

El elemento calefactor del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el gratinador durante 3-5 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para la cocción con el gratinador:

Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el gratinador:

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante:

Siempre que se use solo el modo de grill, recuerde que los alimentos deben colocarse en la rejilla superior, a menos que se indique de otro modo.

Microondas + Gratinador

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Solo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + Gratinador, 450 W + Gratinador y 300 W + Gratinador.

Utensilios para cocinar con microondas + gratinador

Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + gratinador:

Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para gratinarse. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

Observación importante:

Siempre que se use el modo de combinación (microondas + grill), los alimentos deben colocarse en la rejilla superior, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla. Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 30 15/2/2022 9:23:10 AM

Guía de cocción con el gratinador para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el gratinador.

Alimentos frescos	Tamaño ración	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 uds. 4 uds.	300 W + Gratinador 1-1½ 2-2½	Solo Gratinador 1-2 1-2
	Instrucciones Coloque los panecillos en círculo sobre la rejilla. Gratine la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar 2-5 minutos.		
Baguetes + cobertura (tomates, queso, jamón, champiñones)	250-300 g (2 unidades)	450 W + Gratinador 8-9	-
	Instrucciones Coloque 2 baguetes congeladas una junto a la otra en la rejilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar 2-3 minutos.		
Gratén (verduras o patatas)	400 g	450 W + Gratinador 13-14	-
	Instrucciones Coloque el gratén congelado en un plato pequeño redondo de pírex. Coloque el plato en la rejilla. A continuación, gratínelo. Deje reposar 2-3 minutos.		
Pasta (canelones, macarrones, lasaña)	400 g	300 W + Gratinador 18-19	Solo Gratinador 1-2
	Instrucciones Coloque la pasta en un pequeña bandeja rectangular y llana de pírex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. A continuación, gratínela. Deje reposar 2-3 minutos.		
Nuggets de pollo	250 g	450 W + Gratinador 5-5½	450 W + Gratinador 3-3½
	Instrucciones Coloque los nuggets de pollo en la parrilla. Deles la vuelta por primera vez.		
Patatas panadera	250 g	450 W + Gratinador 9-11	450 W + Gratinador 4-5
	Instrucciones Coloque las patatas uniformemente en papel de horno sobre la rejilla.		

Guía de cocción con el gratinador para alimentos frescos

Precaliente el gratinador con la función de gratinado durante 3-4 minutos. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el gratinado.

Alimentos frescos	Tamaño ración	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas	4 uds. (25 g cada una)	Solo Gratinador 4½-5	Solo Gratinador 4-5½
	Instrucciones Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la rejilla.		
Panecillos (cocidos)	2-4 uds.	Solo Gratinador 2-3	Solo Gratinador 2-3
	Instrucciones Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.		
Tomates gratinados	200 g (2 uds.) 400 g (4 uds.)	300 W + Gratinador 4½-5½ 7-8	Solo Gratinador 2-3
	Instrucciones Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de pyrex. Coloque en la rejilla.		
Tostadas Hawái (jamón, piña, lonchas de queso)	2 uds. (300 g)	450 W + Gratinador 3½-4	-
	Instrucciones Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con la cobertura en la rejilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la rejilla. Deje reposar 2-3 minutos.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 31 15/2/2022 9:23:10 AM

Guía de cocción

Alimentos frescos	Tamaño ración	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + Gratinador 4½-5½ 8-9	-
	Instrucciones Corte las patatas en mitades. Colóquelas en círculo sobre la rejilla, con la zona cortada hacia el grill.		
Pollo troceado	450-500 g (2 uds.)	300 W + Gratinador 10-12	300 W + Gratinador 12-13
	Instrucciones Prepare los trozos de pollo con aceite y especias. Colóquelos en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar 2-3 minutos.		
Chuletas de cordero/filetes de ternera (al punto)	400 g (4 uds.)	Solo Gratinador 12-15	Solo Gratinador 9-12
	Instrucciones Unte las chuletas con aceite y añada especias. Colóquelas en círculo sobre la rejilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar 2-3 minutos.		
Filetes de cerdo	250 g (2 uds.)	300 W + Gratinador 7-8	Solo Gratinador 6-7
	Instrucciones Unte los filetes con aceite y añada especias. Colóquelos en círculo sobre la rejilla. A continuación, gratínelos. Deje reposar 2-3 minutos.		

Alimentos frescos	Tamaño ración	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Manzanas al horno	1 manzana (aprox. 200 g) 2 manzanas (aprox. 400 g)	300 W + Gratinador 4-4½ 6-7	-
	Instrucciones Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.		
Pollo asado	1200 g	450 W + Gratinador 24-25	300 W + Gratinador 22-23
	Instrucciones Unte el pollo con aceite y añada especias. Colóquelos con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en un plato de pírex. Después del gratinado, deje reposar 5 minutos.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 32 15/2/2022 9:23:10 AM

Consejos y trucos

Fundir mantequilla

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliéntela durante 30-40 segundos a 850 W, hasta que la mantequilla se funda.

Fundir chocolate

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda. Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno para sacar el plato.

Fundir miel cristalizada

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliéntela durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que la miel se funda.

Fundir gelatina

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría. Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de pyrex. Caliente durante 1 minuto a 300 W. Remueva una vez fundida.

Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pírex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 850 W hasta que el glaseado esté transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Cueza tapado de 10 a 12 minutos, a 850 W. Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar 5 minutos.

Pudin

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cueza tapado de 6½ a 7½ minutos, a 850 W. Remueva bien varias veces durante la cocción.

Almendras troceadas tostadas

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano. Remueva varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W. Deje reposar 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno para sacar el plato.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 33 15/2/2022 9:23:10 AM

Solución de problemas

Solución de problemas

Si se encuentra con alguno de los problemas relacionados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se ve el tiempo.	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Apague la función Eco.
El horno no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos por alguna sustancia extraña.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
El horno se para durante el funcionamiento.	El usuario ha abierto la puerta para dar la vuelta a la comida.	Después de darle la vuelta, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** para reanudar el funcionamiento.
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	Ha estado funcionando durante un tiempo demasiado largo.	Después de cocinar durante un tiempo largo, deje enfriar el horno.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intenta funcionar sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el horno.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay varios cables de alimentación enchufados a la misma toma eléctrica.	Asigne una toma exclusiva para el horno.
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Al cocinar alimentos en envases cerrados o recipientes con tapa se pueden producir chasquidos.	No utilice recipientes cerrados ya que durante la cocción podrían explotar debido a la expansión de su contenido.
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de la parte superior del horno.
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 34 15/2/2022 9:23:11 AM

Problema	Causa	Acción
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La función de descongelación no funciona.	Está cocinando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la función Eco está activada. Cierre la puerta y vuelva a abrirla o pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**.
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a intentarlo.
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de cocción automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Después de darle la vuelta, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** otra vez para reanudar el funcionamiento.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno sobre una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan utensilios metálicos durante las funciones de horno/descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el horno, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.

Problema	Causa	Acción
Sale electricidad del horno.	El cable o la toma de corriente no están conectados a tierra correctamente.	Asegúrese de conectar correctamente a tierra el cable y la toma de corriente.
1. Gotea agua. **2.** Sale vapor por una rendija de la puerta. **3.** Queda agua en el horno.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Respete el espacio de ventilación especificado en la guía de instalación del producto.
La iluminación en el interior del horno no es regular.	La iluminación cambia según la distinta potencia de salida de cada función.	Los cambios de potencia de salida no se deben a un mal funcionamiento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Después de finalizar la cocción, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza de su lugar o deja de girar.	No hay aro giratorio, o el aro giratorio no está bien colocado en su sitio.	Instale el aro giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra mientras gira.	El aro giratorio no está bien colocado en su sitio, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca el interior del microondas.	Ajuste la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 35 15/2/2022 9:23:11 AM

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
El plato giratorio hace ruido cuando gira.	Hay restos de comida en la parte inferior del horno.	Retire los restos de comida de la parte inferior del horno.
Grill		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calefactores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno y limpie los restos de los elementos calefactores.
	Los alimentos están demasiado cerca del grill.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Prepare o disponga los alimentos correctamente.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Respete el espacio de ventilación especificado en la guía de instalación del producto.

Advertencias de instalación

Durante la instalación del horno microondas, es necesaria una apertura de ventilación de 50 mm como mínimo entre la parte posterior y el suelo del armario donde se va a instalar. Además, los cuatro lados del microondas deben ubicarse a una distancia de al menos 3 mm del armario. Es importante garantizar que la instalación de este producto se realiza de conformidad con las instrucciones de este manual y con las instrucciones de instalación del fabricante del horno. (Consulte el manual de instalación)

⚠ PRECAUCIÓN

Si no se siguen las indicaciones de este manual, puede generarse vapor dentro del horno microondas, lo que impide que se pueda comprobar el estado de los alimentos mientras se cocinan. Además, puede provocar un funcionamiento incorrecto del horno microondas.

Código de información

Código de información	Causa	Acción
C-F2	El teclado táctil no funciona correctamente.	Limpie las teclas y compruebe si hay agua en la superficie alrededor de las teclas. Si vuelve a ocurrir, apague el horno microondas durante más de 30 segundos y vuelva a encenderlo. Si vuelve a aparecer, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.
C-d0		

NOTA

Si la solución sugerida no resuelve el problema, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 36 15/2/2022 9:23:11 AM

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo		MG22M8254A*, MG22T8254A*
Fuente de alimentación		230 V – 50 Hz CA
Consumo de energía	Potencia máxima	2400 W
	Microondas	1300 W
	Gratinador (resistencia)	1100 W
Potencia de salida		100 W / 850 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento		2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Exterior	595 x 380 x 320 mm
	Cavidad del horno	330 x 224 x 292 mm
Volumen		22 litros
Peso	Neto	15,5 kg aproximadamente

* Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eciencia energética <G>.

Notas

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_ES.indd 37 15/2/2022 9:23:11 AM

Notas

Notas

SAMSUNG

Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/

DE68-04704K-00

Forno micro-ondas

Manual do utilizador

MG22M8254A*, MG22T8254A*

Índice

Instruções de segurança 3

Instruções de segurança importantes 3
Segurança geral 6
Precauções com o funcionamento do micro-ondas 7
Garantia limitada 8
Definição do grupo do produto 8
Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos) 8

Instalação 9

Acessórios 9
Prato giratório 9

Manutenção 10

Limpeza 10
Substituição (reparação) 10
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização 10

Funções do forno 11

Forno 11
Painel de controlo 11

Utilização do forno 12

Como funciona um forno micro-ondas 12
Verificação do funcionamento correto do forno micro-ondas 12
Cozinhar/Reaquecer 13
Programação da hora 13
Níveis de potência e variações de tempo 14
Início rápido 14
Regulação do tempo de cozedura 14
Interrupção da cozedura 15
Definição do modo de poupança de energia 15
Utilização das funcionalidades de descongelação rápida 15
Utilização das funcionalidades de cozedura automática 17
Utilização das funcionalidades de manter quente 19
Utilizar as funcionalidades de eliminação de cheiros 20
Grelhar 21
Combinação de micro-ondas e grelhador 21
Utilização das funcionalidades de Grelhador+30s 22
Utilização das funcionalidades de bloqueio para crianças 22
Desligamento do sinal sonoro 22

Guia de utensílios de cozinha 23

Guia de confeção de alimentos 24

Micro-ondas 24
Cozedura 24
Reaquecer 26
Reaquecimento de líquidos 27
Reaquecimento de alimentos para bebés 27
Observação: 27
Descongelação manual 29
Grelhador 30
Micro-ondas + Grelhador 30
Sugestões e truques 33

Resolução de problemas 34

Resolução de problemas 34
Precauções para instalação 36
Código de informação 36

Características técnicas 37

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 2 15/2/2022 9:26:22 AM

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

AVISO: se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno até este ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO: É perigoso que outra pessoa não qualificada efetue qualquer serviço ou operação de reparação, que envolva a remoção da tampa protetora contra a exposição à energia de micro-ondas.

AVISO: os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.

AVISO: apenas autorize as crianças a utilizarem o forno sem supervisão se lhes tiver fornecido instruções adequadas, de forma a que as crianças possam utilizá-lo de modo seguro e compreendam os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e não a:

- áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
- quintas;
- clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- hotelaria de alojamento e pequeno-almoço.

Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos micro-ondas.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.

O forno micro-ondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupa e o aquecimento de almofadas elétricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio.

Se detetar algum fumo (se o aparelho emitir fumo), desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

Quando se aquece uma bebida no micro-ondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente.

Deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos micro-ondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento do micro-ondas terminar.

O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.

Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afetar o eletrodoméstico, resultando em situações de perigo.

O aparelho deve apenas ser usado encastrado. O aparelho não deve ser colocado num armário.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 3 15/2/2022 9:26:22 AM

Instruções de segurança

Durante o modo de cozedura de micro-ondas, não deve utilizar recipientes metálicos para aquecer alimentos e bebidas.

Tenha especial cuidado para não deslocar o prato giratório quando retirar recipientes do aparelho.

Não limpe o aparelho com uma máquina de limpeza a vapor.

Não limpe o aparelho com um jato de água.

Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, exceto com supervisão ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

A instalação deve ser feita de forma a ser possível desligar o aparelho a qualquer momento. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação elétrica de acordo com as regras de instalação elétrica.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.

Este forno deve ser colocado numa direção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.

Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 4 15/2/2022 9:26:23 AM

AVISO: Quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno micro-ondas com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.

AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois pode riscar a superfície, o que pode provocar o estilhaçar do vidro.

Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

AVISO: para evitar o risco de choque elétrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.

O aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas para evitar sobreaquecimento.

AVISO: o aparelho e as respetivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.

Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento.

As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

ATENÇÃO: O processo de confeção deve ser supervisionado. Um processo de confeção rápida deve ser supervisionado continuamente.

A porta ou a superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.

A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.

As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou de sistema de controlo remoto independente.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 5 15/2/2022 9:26:23 AM

Instruções de segurança

Segurança geral

Todas as modificações e reparações devem ser realizadas por técnicos qualificados.
Não aqueça líquidos ou alimentos em recipientes fechados na função de micro-ondas.
Não utilize benzeno, diluente, álcool ou sistemas de limpeza a vapor ou a alta pressão para limpar o forno.
Não instale este forno próximo de um aquecedor, de materiais inflamáveis; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar direta ou onde possa haver fugas de gás; ou numa superfície desnivelada.
Este forno deve ser corretamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.
De forma regular, utilize um pano seco para remover substâncias estranhas dos terminais e contactos da ficha de alimentação.
Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objetos pesados sobre o cabo de alimentação.
Caso ocorra uma fuga de gás (gás propano, GPL, etc.), ventile imediatamente o local. Não toque no cabo de alimentação.
Não toque na cabo de alimentação com as mãos húmidas.
Durante o funcionamento do forno, não o desligue retirando o cabo de alimentação.
Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Se alguma substância estranha entrar no forno, desligue o cabo de alimentação e contacte um centro de assistência Samsung local.
Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o forno.
Não coloque o forno sobre objetos frágeis.
Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente correspondem às indicadas nas características técnicas do produto.
Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize blocos de tomadas, cabos de extensão ou transformadores elétricos.
Não pendure o cabo de alimentação em objetos metálicos. Assegure-se de que o cabo está colocado entre objetos ou por trás do forno.
Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Caso a ficha ou cabo de alimentação se encontre danificado, contacte um centro de assistência Samsung local.
Não verta, nem vaporize água diretamente sobre o forno.
Não coloque objetos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.
Não vaporize materiais voláteis, tais como inseticidas, sobre o forno.
Não guarde materiais inflamáveis no forno. Uma vez que os vapores de álcool podem entrar em contacto com as partes quentes do forno, tenha cuidado quando aquecer comida ou bebidas que contenham álcool.
As crianças podem embater ou entalar os dedos na porta. Ao abrir/fechar a porta, mantenha as crianças afastadas.

Aviso do micro-ondas

Quando se aquece uma bebida no micro-ondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno. Tenha sempre cuidado quando pegar no recipiente. Deixe sempre as bebidas repousar pelo menos 20 segundos antes de lhes pegar. Se necessário, mexa enquanto estão a aquecer. Mexa sempre depois de aquecer.
Se se queimar, siga estas instruções de Primeiros Socorros:

1. Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
2. Cubra com uma ligadura limpa e seca.
3. Não aplique cremes, óleos nem loções.

Para evitar danificar o prato ou o suporte, não os coloque dentro de água pouco depois da confeção.
Não utilize o forno para fritar, uma vez que não é possível controlar a temperatura do óleo. Tal poderá resultar numa fervura repentina do óleo quente.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 6 15/2/2022 9:26:23 AM

Precauções com o forno micro-ondas

Utilize apenas utensílios próprios para micro-ondas. Não utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, etc.
Retire os atilhos de arame. Podem provocar faíscas.
Não utilize o forno para secar papel ou vestuário.
Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.
Mantenha o cabo de alimentação e a ficha de alimentação afastados da água e de fontes de calor.
Para evitar o risco de explosão, não aqueça ovos com a casca nem ovos cozidos inteiros. Não aqueça recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, frutos secos, tomates, etc.
Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Tal representa perigo de incêndio. O forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.
Utilize sempre luvas para retirar um prato.
Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.
Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.
Não ligue o forno quando este estiver vazio. O forno desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das micro-ondas na eventualidade de o forno arrancar de forma acidental.
Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte Instalar o forno micro-ondas.)
Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos elétricos a tomadas perto do forno.

Precauções com o funcionamento do micro-ondas

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas:

- Não ligue o forno quando a porta estiver aberta. Não force os fechos de segurança (trincos da porta). Não introduza qualquer objeto nos orifícios do fecho de segurança.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha a porta e as respetivas superfícies isolantes limpas, limpando-as após cada utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano macio seco.
- Não ligue o forno se este estiver danificado. Ligue-o apenas depois de ter sido reparado por um técnico qualificado.
  Importante: a porta do forno tem de fechar corretamente. A porta não deve ser amolgada; as dobradiças da porta não devem estar partidas ou soltas; os vedantes da porta e as superfícies isolantes não devem estar danificados.
- Todos os ajustes ou reparações devem ser feitos por um técnico qualificado.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 7 15/2/2022 9:26:23 AM

Instruções de segurança

Garantia limitada

A Samsung cobrará uma taxa de reparação pela substituição de um acessório ou pela reparação de um defeito estético se o dano no aparelho ou acessório tiver sido causado pelo cliente. Esta cláusula abrange os seguintes itens:

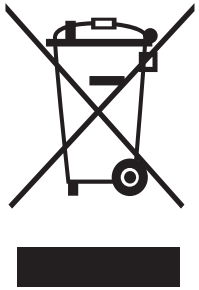
- Porta, pegas, painel exterior ou painel de controlo que estejam amolgados, riscados ou partidos.
- Grelha de arame, prato, anel rotativo de suporte, acoplador partido ou em falta.

Utilize este forno apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções importantes de segurança neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do forno.
Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno micro-ondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte um centro de assistência Samsung local ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.
Utilize este forno apenas para aquecer comida. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas com enchimento granulado. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorreta do forno.
Para evitar a deterioração da superfície do forno e situações de perigo, mantenha sempre o forno limpo e em bom estado.

Definição do grupo do produto

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação eletromagnética para o tratamento de material, eletroerosão e equipamento de soldadura.
O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos diretamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)



(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)
Esta marca – apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.
Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

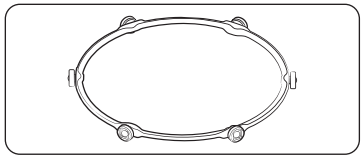
Para obter informações sobre os compromissos ambientais da Samsung e sobre as obrigações regulamentares específicas de produtos, por exemplo, o regulamento REACH, WEEE, baterias, visite: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 8 15/2/2022 9:26:23 AM

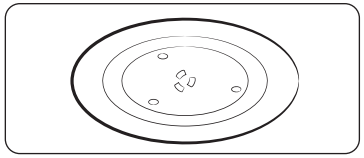
Instalação

Acessórios

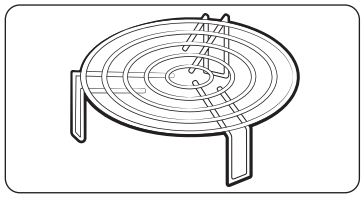
Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



01 **Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.
O anel de roletes suporta o prato giratório.



02 **Prato giratório**, deve ser colocado no anel de roletes com o centro encaixado no acoplador. O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.

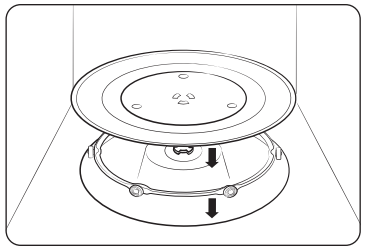


03 **Grelha**, deve ser colocada sobre o prato giratório.
Pode utilizar a grelha metálica para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.

⚠ **ATENÇÃO**

NÃO utilize o forno micro-ondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

Prato giratório



Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda livremente.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 9 15/2/2022 9:26:23 AM

Manutenção

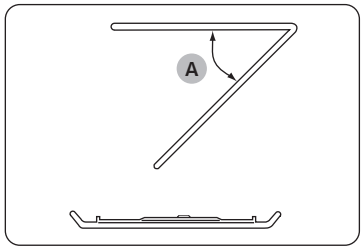
Limpeza

Limpe o forno regularmente para evitar a acumulação de impurezas no interior e no exterior. Preste também especial atenção à porta, ao isolante da porta e ao prato giratório e anel de roletes (apenas modelos aplicáveis).
Se a porta não abrir e fechar suavemente, verifique primeiro se os vedantes acumularam impurezas. Utilize um pano macio com água e detergente para limpar o interior e o exterior do forno. Enxagúe e seque bem.

Remover impurezas incrustadas com odores desagradáveis do interior do forno

1. Com o forno vazio, coloque um copo de sumo de limão com água no centro do prato giratório.
2. Aqueça o forno durante 10 minutos na potência máxima.
3. Quando o ciclo estiver completo, aguarde que o forno arrefeça. Depois, abra a porta e limpe a câmara de cozedura.

Limpar o interior de modelos com resistência oscilante



Para limpar a área superior da câmara de cozedura, baixe a resistência de aquecimento superior para 45° **(A)** conforme ilustrado. Isto ajudará a limpar a área superior. Após a limpeza, reposicione a resistência de aquecimento superior.

⚠ ATENÇÃO

- Mantenha a porta e o respetivo vedante limpos e certifique-se de que a porta se abre e fecha suavemente. Caso contrário, a vida útil do forno pode diminuir.
- Tenha cuidado para não verter água sobre os orifícios de ventilação do forno.
- Não utilize substâncias químicas ou abrasivas para fazer a limpeza.
- Após cada utilização do forno, utilize um detergente suave para limpar a câmara de cozedura depois de o forno ter arrefecido.

Substituição (reparação)

⚠ AVISO

Este forno não tem peças no interior que possam ser removidas pelo utilizador. Não tente substituir nem reparar o forno.

- Se detetar problemas nas dobradiças, no isolante e/ou na porta, contacte um técnico qualificado ou um centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Se pretender substituir a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local. Não a substitua.
- Se detetar problemas com a estrutura exterior do forno, primeiro desligue o cabo da fonte de alimentação e, depois, contacte um centro de assistência Samsung local.

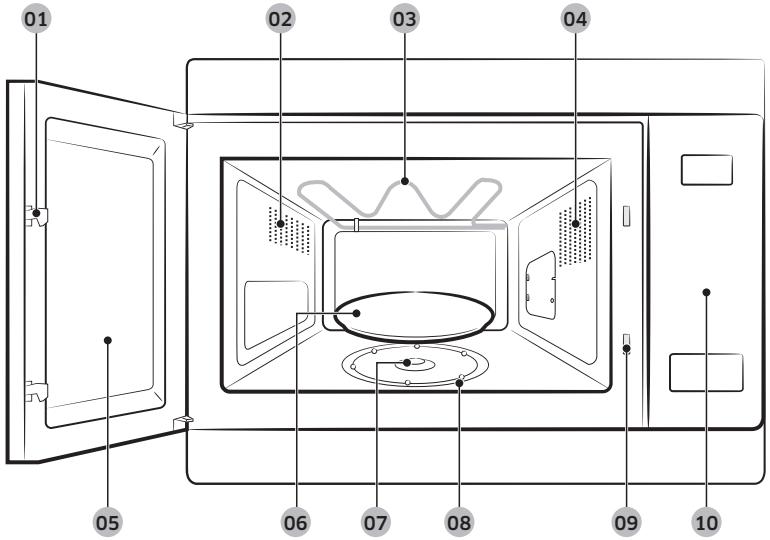
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização

Se não utilizar o forno durante um período de tempo prolongado, desligue o cabo de alimentação e mova o forno para um local seco e sem pó. O pó e a humidade que se acumulam dentro do forno podem afetar o desempenho do forno.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 10 15/2/2022 9:26:23 AM

Funções do forno

Forno



01 Trincos da porta

02 Orifícios de ventilação

03 Resistência de aquecimento

04 Luz

05 Porta

06 Prato giratório

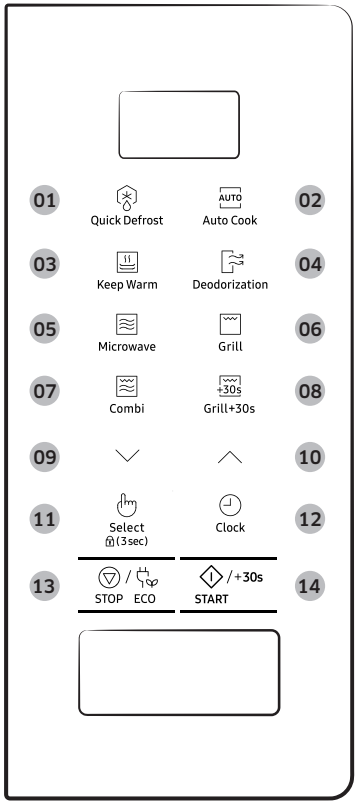
07 Acoplador

08 Anel de roletes

09 Orifícios do fecho de segurança

10 Painel de controlo

Painel de controlo



01 Quick Defrost (Descongelação rápida)

02 Auto Cook (Cozedura automática)

03 Keep Warm (Manter quente)

04 Deodorization (Eliminação de cheiros)

05 Microwave (Micro-ondas)

06 Grill (Grelhador)

07 Combi (Combinado)

08 Grill+30s (Grelhador+30s)

09 Para baixo

10 Para cima

11 Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)

12 Clock (Relógio)

13 STOP/ECO (PARAR/ECO)

14 START/+30s (INICIAR/+30s)

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 11 15/2/2022 9:26:23 AM

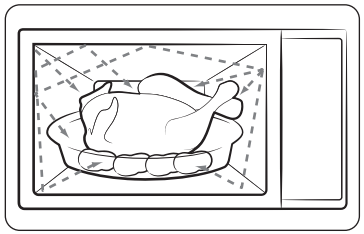
Utilização do forno

Como funciona um forno micro-ondas

As micro-ondas são ondas eletromagnéticas de alta-frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor.
Pode utilizar o forno micro-ondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha.



1. As micro-ondas são geradas pelo magnetrão refletido na cavidade e são distribuídas uniformemente enquanto os alimentos rodam no prato giratório. Os alimentos são, assim, uniformemente cozinhados.
2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade aproximada de 2,5 cm. A cozedura prossegue, então, à medida que o calor se dissipa nos alimentos.
3. Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos:
   - Quantidade e densidade
   - Conteúdo de água
   - Temperatura inicial (refrigerada ou não)

⚠ ATENÇÃO

Uma vez que o centro dos alimentos é cozinhado por dissipação do calor, a cozedura prossegue, mesmo depois de ter retirado a comida do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas e neste folheto devem, assim, ser respeitados para assegurar:

- Uma cozedura uniforme dos alimentos até ao centro.
- Uma temperatura uniforme nos alimentos.

Verificação do funcionamento correto do forno micro-ondas

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar corretamente em todos os momentos. Caso tenha dúvidas, consulte a secção "**Resolução de problemas**" na página 34.

NOTA

O forno tem de ser ligado a uma tomada apropriada. O prato giratório deve estar na devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo (100% - 850 W), a água demora mais tempo a ferver.

Abra a porta do forno. Coloque um copo com água no prato giratório. Feche a porta.

Programe o tempo para 4 ou 5 minutos, carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo** o número de vezes adequado.
O forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos. Após esse tempo, a água deve estar a ferver.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 12 15/2/2022 9:26:24 AM

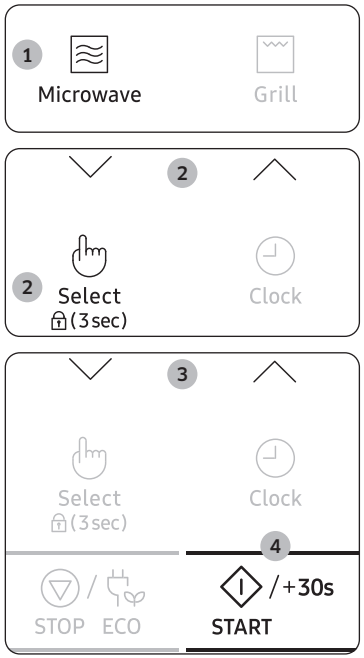
Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

⚠ ATENÇÃO

- Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.
- O tempo limite do **Microwave (Micro-ondas)** é de 99 minutos.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta. Nunca ligue o forno micro-ondas quando este estiver vazio.



1. Carregue no botão **Microwave (Micro-ondas)**. Aparece a indicação 850 W (Potência máxima de cozedura):
   (modo micro-ondas)
2. Selecione o nível de potência apropriado carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. (Consulte a tabela de níveis de potência.) Em seguida, carregue no botão **Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)**.
3. Programe o tempo de cozedura carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**.
   O tempo de cozedura é visualizado.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
   A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura é iniciada e quando terminar.
   1) O forno apita 4 vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora atual é apresentada novamente.

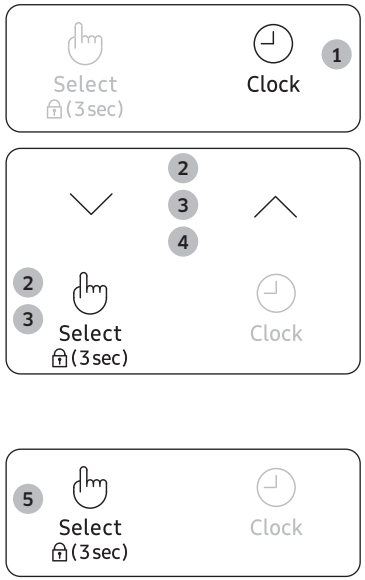
Programação da hora

Ao ligar o aparelho, a indicação "88:88" e, em seguida, "12:00" aparece automaticamente no visor.
Programe a hora atual. As horas podem ser apresentadas no sistema de 12 horas ou de 24 horas. Tem de acertar o relógio:

- Quando instalar o forno micro-ondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

NOTA

Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.



1. Carregue no botão **Clock (Relógio)**.
2. Programe o sistema de 12 horas ou de 24 horas carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. Em seguida, carregue no botão **Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)**.
3. Carregue no botão **Para cima** ou **Para baixo** para acertar as horas. Em seguida, carregue no botão **Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)**.
4. Carregue no botão **Para cima** ou **Para baixo** para acertar os minutos.
5. Quando visualizar a hora certa, carregue no botão **Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)** para iniciar o relógio.
   A hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno micro-ondas.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 13 15/2/2022 9:26:24 AM

Utilização do forno

Níveis de potência e variações de tempo

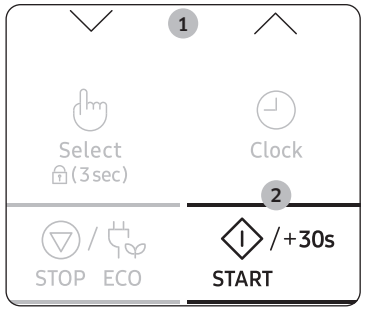
A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade. Pode escolher entre seis níveis de potência.

Nível de potência	Percentagem	Potência
ALTA	100%	850 W
MÉDIA ALTA	71%	600 W
MÉDIA	53%	450 W
MÉDIA BAIXA	35%	300 W
DESCONGELAR	21%	180 W
BAIXA	12%	100 W

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Se selecionar um...	O tempo de cozedura deve ser...
Nível de potência mais elevado	Diminuído
Nível de potência mais baixo	Aumentado

Início rápido

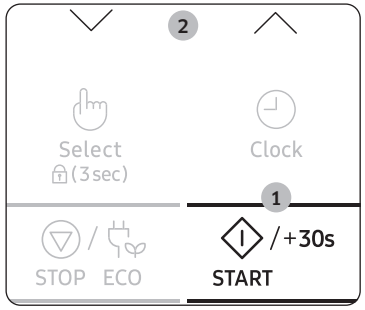


1. Coloque os alimentos no forno. Em seguida, selecione o tempo de cozedura através do botão **Para cima** e **Para baixo**.
   O tempo de cozedura é visualizado.
2. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
   O modo **Microwave (Micro-ondas)** (850 W) é iniciado. Quando terminar.
   1) O forno apita 4 vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora atual é apresentada novamente.

Regulação do tempo de cozedura

Pode aumentar o tempo de cozedura ao carregar uma vez no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para cada 30 segundos que pretender acrescentar.
No modo Micro-ondas, Grelhador ou Combinado, se carregar no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** aumenta o tempo de cozedura.

- Verifique, em qualquer altura, como é que está a evoluir a cozedura dos alimentos, abrindo a porta
- Aumente o tempo de cozedura restante



Método 1
Para aumentar o tempo de cozedura dos alimentos durante a cozedura, carregue uma vez no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para cada 30 segundos que pretender acrescentar.

- **Exemplo**: Para acrescentar três minutos, carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** seis vezes.

Método 2
Basta carregar no botão **Para cima** ou **Para baixo** para regular o tempo de cozedura.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 14 15/2/2022 9:26:24 AM

Interrupção da cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-los em repouso

Para interromper a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	• Abra a porta ou carregue uma vez no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)** . A cozedura é interrompida. • Para retomar a cozedura, feche novamente a porta e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
Completamente	• Carregue uma vez no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**. A cozedura é interrompida. • Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**.

Definição do modo de poupança de energia

O forno tem um modo de poupança de energia.

- Carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**. Visor apagado.
- Para sair do modo de poupança de energia, abra a porta ou carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e a hora atual é apresentada no visor. O forno está pronto para ser utilizado.

NOTA

Função de poupança automática de energia

Se não selecionar qualquer função quando o aparelho estiver a executar uma programação ou uma operação com uma paragem temporária ativada, a função é cancelada e o relógio aparece após 25 minutos.

A luz do forno apaga-se se a porta estiver aberta durante mais de 5 minutos.

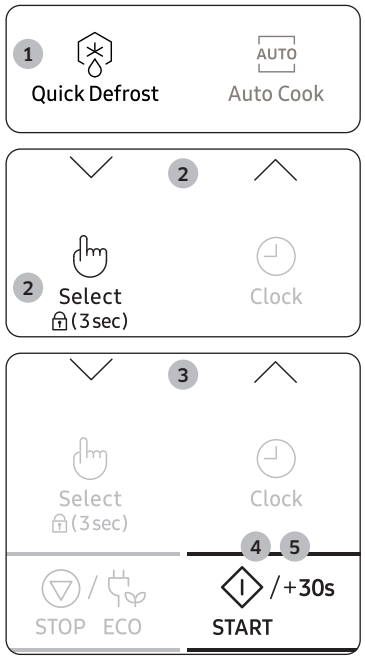
Utilização das funcionalidades de descongelação rápida

As funcionalidades de **Quick Defrost (Descongelação rápida)** permitem descongelar carne, aves, peixe, legumes e pão. O tempo de descongelação e o nível de potência são programados automaticamente. O utilizador só tem de selecionar o programa e o peso.

NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num prato de cerâmica no centro do prato giratório. Feche a porta.



1. Carregue no botão **Quick Defrost (Descongelação rápida)**.
2. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. Em seguida, carregue no botão **Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)**.
3. Selecione o tamanho da dose, carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. (Consulte a tabela ao lado.)
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
   - inicia-se a descongelação
   - O forno emite um sinal sonoro durante o descongelamento para não se esquecer de voltar o alimento.
5. Carregue novamente no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para terminar a descongelação.
   1) O forno apita 4 vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora atual é apresentada novamente.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 15 15/2/2022 9:26:25 AM

Utilização do forno

A tabela seguinte apresenta os vários programas de **Quick Defrost (Descongelação rápida)**, o tamanho da dose, os tempos de espera e as instruções adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, as aves, o peixe, os legumes e o pão congelados num prato raso de vidro ou cerâmica.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1	Carne	200-1500 g	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. E, depois, carregue no botão **START/+ 30s (INICIAR/+30s)**. Este programa é ideal para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
2	Aves	200-1500 g	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire a carne da ave quando o forno emitir um sinal sonoro. E, depois, carregue no botão **START/+ 30s (INICIAR/+30s)**. Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
3	Peixe	200-1500 g	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. E, em seguida, carregue no botão **START/+ 30s (INICIAR/+30s)**. Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
4	Legumes	200-1500 g	Espalhe os legumes congelados uniformemente num prato de vidro raso. Vire ou mexa os legumes congelados, quando o forno apitar. E, em seguida, carregue no botão **START/+ 30s (INICIAR/+30s)**. Este programa é ideal para todos os tipos de legumes. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.
5	Pão	200-1500 g	Coloque o pão na horizontal sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. E, em seguida, carregue no botão **START/+ 30s (INICIAR/+30s)**. Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e baguetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, bolachas, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/estaladiça, de fruta e com creme nem para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar durante 10 a 30 minutos.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 16 15/2/2022 9:26:25 AM

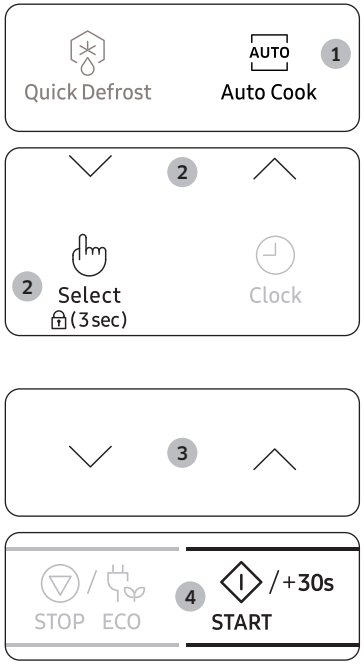
Utilização das funcionalidades de cozedura automática

As funcionalidades de **Auto Cook (Cozedura automática)** têm 29 tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o tamanho da dose, carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**.

⚠ **ATENÇÃO**

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.



1. Carregue no botão **Auto Cook (Cozedura automática)**.
2. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. Em seguida, carregue no botão **Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)**.
   1) Refeição no prato
   2) Legumes e cereais
   3) Aves e peixe
   4) Amolecer/derreter
3. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. (Consulte a tabela ao lado.)
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada selecionada.
   1) O forno apita 4 vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora atual é apresentada novamente.

1. Refeição no prato

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-1	Refeição fria pré-cozinhada	300-350 g	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é ideal para refeições de 3 componentes (ex. carne com molho, legumes e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-2	Refeição fria pré-cozinhada	400-450 g	
1-3	Refeição fria vegetariana	300-350 g	Coloque a refeição num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é adequado para refeições de dois componentes (p. ex., esparguete com molho ou arroz de legumes). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-4	Refeição fria vegetariana	400-450 g	

2. Legumes e cereais

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-1	Feijão-verde	250 g	Lave o feijão-verde. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando cozinhar 250 g de feijão-verde. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-2	Espinafres	150 g	Lave os espinafres. Coloque-os num recipiente de vidro com tampa. Não adicione água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-3	Maçaroca de milho	250 g	Lave a maçaroca de milho e coloque-a num recipiente de vidro oval. Cubra com película aderente para micro-ondas e pique a película. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 17 15/2/2022 9:26:25 AM

Utilização do forno

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-4	Arroz integral	125 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.
2-5	Macarrão integral	250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Adicione 500 ml de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa antes do tempo de repouso e depois escorra bem o macarrão. Deixe repousar durante 1 minuto.
2-6	Quinoa	125 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
2-7	Bulgur	125 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
2-8	Gratinado de legumes	500 g	Coloque os legumes, tais como rodelas de batata pré-cozidas, rodelas de curgete, rodelas de tomate e o respetivo molho num pirex de vidro de tamanho adequado. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o pirex sobre a grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2-9	Tomates no forno	400 g	Lave os tomates, corte-os ao meio e coloque-os num recipiente para micro-ondas. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o recipiente sobre a grelha. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

3. Aves e peixe

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-1	Peitos de frango	300 g	Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minuto.
3-2	Peitos de peru	300 g	Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minuto.
3-3	Filetes de peixe fresco	300 g	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3-4	Filetes de salmão fresco	300 g	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3-5	Gambas frescas	250 g	Lave as gambas, coloque-as num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3-6	Truta fresca	200 g	Coloque 1 peixe inteiro num recipiente próprio para micro-ondas. Adicione uma pitada de sal, uma colher de sopa de sumo de limão e ervas aromáticas. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minuto.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 18 15/2/2022 9:26:25 AM

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-7	Peixe assado	200 g	Tempere o peixe inteiro (truta ou dourada) com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque o peixe, lado a lado (em posições alternadas), na grelha superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 3 minutos.
3-8	Bifes de salmão grelhados	300 g	Coloque os bifes de salmão uniformemente na grelha superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 2 minuto.

4. Amolecer/derreter

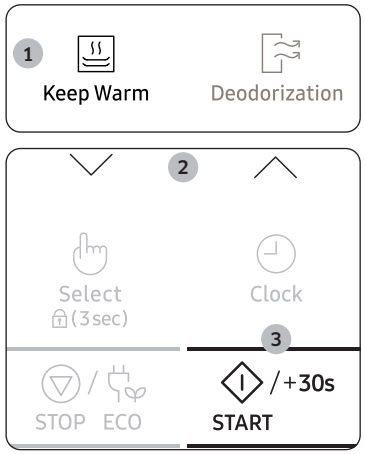
Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
4-1	Derreter manteiga	50 g	Corte a manteiga em 3 ou 4 pedaços e coloque-os numa pequena taça de vidro. Derreta sem tapar. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4-2	Derreter manteiga	100 g	
4-3	Derreter chocolate preto	50 g	Rale o chocolate preto e coloque-o numa pequena taça de vidro. Derreta sem tapar. Mexa depois de estar dissolvido. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4-4	Derreter chocolate preto	100 g	
4-5	Derreter açúcar	25 g	Coloque açúcar numa pequena taça de vidro. Adicione 10 ml de água por 25 g e adicione 20 ml de água por 50 g. Derreta sem tapar. Retire com cuidado utilizando luvas! Utilize uma colher ou garfo e faça decorações de caramelo no papel vegetal. Deixe repousar durante 10 minutos até secar e retire do papel.
4-6	Derreter açúcar	50 g	
4-7	Amolecer manteiga	50 g	Corte a manteiga em 3 ou 4 pedaços e coloque-os numa pequena taça de vidro. Amoleça sem tapar. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4-8	Amolecer manteiga	100 g	

Utilização das funcionalidades de manter quente

A funcionalidade **Keep Warm (Manter quente)** mantém os alimentos quentes até serem servidos. Utilize esta função para manter os alimentos quentes até estarem prontos a servir. Pode selecionar a temperatura de aquecimento, quente ou morno, com o botão **Para cima** ou **Para baixo**.

NOTA

- O tempo da funcionalidade **Keep Warm (Manter quente)** foi especificado como 60 minutos.
- O tempo máximo da funcionalidade **Keep Warm (Manter quente)** é de 60 minutos.



1. Carregue no botão **Keep Warm (Manter quente)**.
2. Selecione Quente e morno, carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**.
3. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Os 60 minutos são apresentados.
   - Para parar de aquecer os alimentos, abra a porta ou carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 19 15/2/2022 9:26:25 AM

Utilização do forno

Menu recomendado da opção Manter quente

Código	Modo	Menu
1	Quente	Lasanha, sopa, gratinado, guisado, piza, bifes (bem passados), bacon, pratos de peixe, bolos secos
2	Morno	Tarte, pão, pratos de ovos, bifes (mal passados ou médio mal)

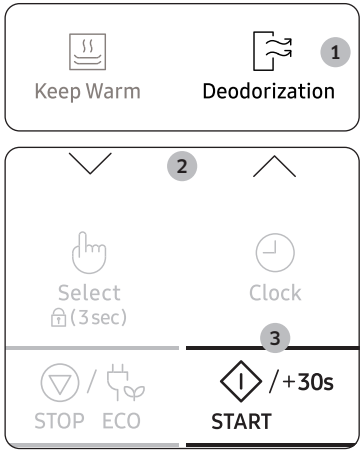
⚠ ATENÇÃO

- Não utilize esta função para reaquecer alimentos frios. Estes programas destinam-se a manter quentes alimentos que tenha acabado de cozinhar.
- Não é recomendado que mantenha os alimentos quentes durante demasiado tempo (mais de 1 hora), uma vez que estes continuarão a ser cozinhados. Os alimentos quentes deterioram-se mais rapidamente.
- Não cubra com tampas nem invólucros de plástico.
- Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

Utilizar as funcionalidades de eliminação de cheiros

Utilize estas funcionalidades depois de cozinhar alimentos com cheiro ou quando existir muito fumo no interior do forno.

Em primeiro lugar, limpe o interior do forno.



1. Carregue no botão **Deodorization (Eliminação de cheiros)**.
2. Carregue no botão **Para cima** ou **Para baixo** se quiser programar o tempo de eliminação de cheiros.
3. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Quando terminar, o forno apita 4 vezes.

NOTA

- Especificou o tempo de eliminação de cheiros para 5 minutos. Sempre que carregar no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**, o tempo aumenta 30 segundos.
- O tempo máximo de eliminação de cheiros é de 15 minutos.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 20 15/2/2022 9:26:25 AM

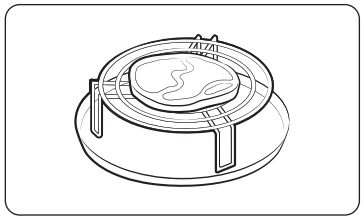
Grelhar

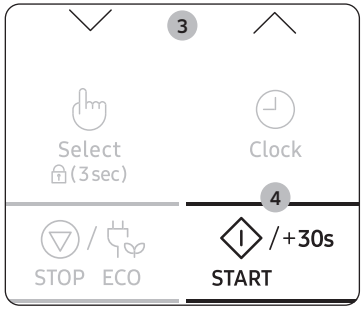
O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia das micro-ondas.

- Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados se utilizar o suporte superior.

⚠ AVISO

Utilize sempre luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.





1. Abra a porta, coloque os alimentos no suporte e feche a porta.
2. Carregue no botão **Grill (Grelhador)**.
   São visualizadas as seguintes indicações:
   (Modo do grelhador)
   - Não é possível programar a temperatura do grelhador.
3. Programe o tempo do grelhador carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**.
   - O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
   O grelhador é iniciado.
   1) O forno apita 4 vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora atual é apresentada novamente.

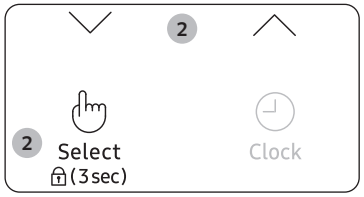
Combinação de micro-ondas e grelhador

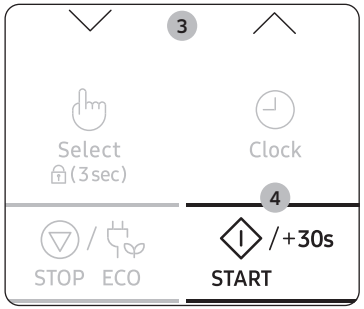
Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no micro-ondas com o grelhador.

⚠ AVISO

- Utilize SEMPRE recipientes e utensílios próprios para micro-ondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as micro-ondas penetrem uniformemente nos alimentos.
- Utilize SEMPRE luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada. Pode melhorar a cozedura e a utilização do grelhador utilizando a grelha superior.

Abra a porta. Coloque o alimento no suporte mais adequado ao tipo de alimento que vai cozinhar. Coloque o suporte no prato giratório. Feche a porta.





1. Carregue no botão **Combi (Combinado)**.
   São visualizadas as seguintes indicações:
   (modo combinado micro-ondas e grelhador)
   600 W (potência de saída)
2. Selecione o nível de potência apropriado carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. (600 W, 450 W, 300 W.) Em seguida, carregue no botão **Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)**.
   - Não é possível programar a temperatura do grelhador.
3. Programe o tempo de cozedura carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**.
   - O tempo limite de cozedura é de 60 minutos.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
   Inicia-se a cozedura combinada.
   1) O forno apita 4 vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora atual é apresentada novamente.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 21 15/2/2022 9:26:26 AM

Utilização do forno

Utilização das funcionalidades de Grelhador+30s

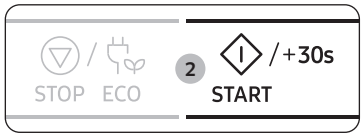
A função **Grill+30s (Grelhador+30s)** também permite aumentar o tempo de funcionamento do modo Grelhador durante 30 segundos carregando uma vez, pelo que pode gratinar minuciosamente a superfície sem ficar demasiado cozinhado.
Para aumentar o tempo de cozedura do modo Grelhador, prima o botão **Grill+30s (Grelhador+30s)** uma vez para cada 30 segundos que pretenda adicionar. Por exemplo, para adicionar três minutos do modo Grelhador, prima o botão **Grill+30s (Grelhador+30s)** seis vezes.

- Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados se utilizar o suporte superior.

⚠ AVISO

Utilize sempre luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

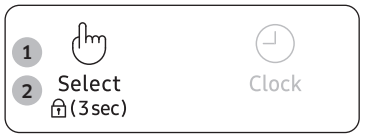
1. Coloque os alimentos no forno. E, em seguida, carregue no botão **Grill+30s (Grelhador+30s)**.



2. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
   O grelhador é iniciado.
   1) O forno apita 4 vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora atual é apresentada novamente.

Utilização das funcionalidades de bloqueio para crianças

O forno micro-ondas está equipado com um programa especial de bloqueio para crianças, que permite que o forno seja "bloqueado" para que as crianças ou alguém que não saiba utilizá-lo não o possam ligar acidentalmente.

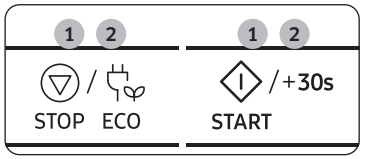


1. Carregue no botão de **Bloqueio para crianças** durante 3 segundos.
   - O forno micro-ondas é bloqueado (não é possível selecionar nenhuma função).
   - Aparece a indicação "**L**" no visor.

2. Para desbloquear o forno, carregue no botão **Bloqueio para crianças** durante 3 segundos.
   Pode utilizar o forno normalmente.

Desligamento do sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



1. Carregue nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **START/+30s (INICIAR/+30s)** em simultâneo.
   O forno não emite um sinal sonoro para indicar a conclusão de uma função.
2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **START/+30s (INICIAR/+30s)** em simultâneo.
   O forno funciona normalmente.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 22 15/2/2022 9:26:26 AM

Guia de utensílios de cozinha

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos sem serem refletidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.
Por isso, tem de ter atenção quando escolhe os utensílios. Se os utensílios de cozinha estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar.
A tabela a seguir lista vários tipos de utensílios de cozinha, indica se podem ou não ser utilizados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios de cozinha	Próprio para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se a utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato de tostar	✓	Não aquecer previamente durante mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de refeições rápidas		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Podem provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Louça para forno e mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Pode ser utilizada para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou um incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Podem provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : recomendado ✓✗ : Com cuidado ✗ : não seguro

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 23 15/2/2022 9:26:26 AM

Guia de confeção de alimentos

Micro-ondas

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respetivo teor em água, gordura e açúcar. As micro-ondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

Cozedura

Utensílios para cozedura no micro-ondas:

Os utensílios têm de permitir que a energia de micro-ondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As micro-ondas são refletidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através de cerâmica, vidro, porcelana e plástico, bem como através de papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:

Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno micro-ondas. Em geral, pode cozinhar no forno micro-ondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura

É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Pode tapar os alimentos de várias formas: p. ex., com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para micro-ondas.

Tempos de espera

Quando a confeção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

Guia de confeção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido. Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo em repouso.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Espinafres	150 g	600 W	4½-5½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Brócolos	300 g	600 W	9-10
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Ervilhas	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Feijão-verde	300 g	600 W	8-9
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (cenouras/ervilhas/milho)	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (estilo chinês)	300 g	600 W	8-9
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 24 15/2/2022 9:26:26 AM

Guia de confeção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente – consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape com uma tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

NOTA

Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Brócolos	250 g 500 g	850 W	4-4½ 5-5½
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couves de Bruxelas	250 g	850 W	5½-6½
	Instruções Adicione 60 a 75 ml (4 a 5 colheres de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cenouras	250 g	850 W	4-4½
	Instruções Corte as cenouras às rodelas uniformes. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couve-flor	250 g 500 g	850 W	5-5½ 8-8½
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Curgetes	250 g	850 W	3-3½
	Instruções Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Beringelas	250 g	850 W	3½-4
	Instruções Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Alho francês	250 g	850 W	4½-5
	Instruções Corte o alho francês às rodelas grossas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cogumelos	125 g 250 g	850 W	1½-2 3-3½
	Instruções Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione umas gotas de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cebolas	250 g	850 W	5½-6
	Instruções Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pimentos	250 g	850 W	4½-5
	Instruções Corte os pimentos às rodelas pequenas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas	250 g 500 g	850 W	4-5 7½-8½
	Instruções Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Nabos	250 g	850 W	5-5½
	Instruções Corte os nabos aos cubos pequenos. Deixe repousar durante 3 minutos.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 25 15/2/2022 9:26:27 AM

Guia de confeção de alimentos

Guia de confeção de arroz e massa

- Arroz: utilize um pirex de vidro grande com tampa – o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa. Depois de o arroz estar cozido, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.
  Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.
- Massa: utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa ocasionalmente durante e depois de a massa estar cozida. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Arroz branco (pré-cozido)	250 g	850 W	14-16
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz integral (pré-cozido)	250 g	850 W	18-20
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	850 W	15-17
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Misto de cereais (arroz + cereais)	250 g	850 W	16-18
	Instruções Adicione 400 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Massa	250 g	850 W	10-11
	Instruções Adicione 1000 ml de água quente. Deixe repousar durante 5 minutos.		

Reaquecer

O forno micro-ondas reaquece alimentos numa fração do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.
Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como guia de orientação. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Preparar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne– têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 850 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.
Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo. Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir. Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados causando eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno micro-ondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos. É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento – para consultar posteriormente. Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente. Depois de reaquecer, deixe que os alimentos repousem durante um curto espaço de tempo, para permitir que a temperatura estabilize. O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo. Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 26 15/2/2022 9:26:27 AM

Reaquecimento de líquidos

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa durante o aquecimento e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

Reaquecimento de alimentos para bebés

Alimentos para bebés:

Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento! Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 e 40 °C.

Leite para bebés:

deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecer. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar ao bebé. Temperatura recomendada para servir: aprox. 37 °C.

Observação:

para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir. Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue como guia de orientação para reaquecer.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	850 W	1-1½ 1½-2
	Instruções Deite na chávena e reaqueça sem tampa. Coloque a chávena/caneca no centro do prato giratório. Durante o tempo de espera, mantenha-a no forno micro-ondas e mexa bem. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Sopa (fria)	250 g	850 W	3-3½
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Guisado (frio)	350 g	600 W	5½-6½
	Instruções Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	4½-5½
	Instruções Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Mexa antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 27 15/2/2022 9:26:27 AM

Guia de confeção de alimentos

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	5-6
	Instruções Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Refeição no prato (fria)	350 g	600 W	5½-6½
	Instruções Coloque uma refeição de 2 a 3 alimentos frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer os alimentos.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600 W	30 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	20 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Leite para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30 a 40 seg 50 seg a 1 min
	Instruções Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 28 15/2/2022 9:26:27 AM

Descongelação manual

Os micro-ondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. Os micro-ondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o micro-ondas pode ser muito útil. As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado escorra. Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelação, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível. Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes. Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelação. Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar. Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelação. O tempo de espera da descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

NOTA

Alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a -20 ℃, utilize a seguinte tabela como guia de orientação.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Carne			
Carne de vaca picada	250 g 500 g 250 g	180 W 180 W	6½-7½ 10-12 7½-8½
Costeletas de porco	Instruções Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 5 a 25 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Aves			
Pedaços de frango Frango inteiro	500 g (2 pçs) 900 g	180 W 180 W	14½-15½ 28-30
	Instruções Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 15 a 40 minutos.		
Peixe			
Filetes de peixe	250 g (2 pçs) 400 g (4 pçs)	180 W	6-7 12-13
	Instruções Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 5 a 15 minutos.		
Frutas			
Bagas	250 g	180 W	6-7
	Instruções Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande). Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.		
Pão			
Pãezinhos (cerca de 50 g cada)	2 pçs 4 pçs	180 W	½-1 2-2½
Tosta/sanduíche	250 g	180 W	4½-5
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500 g	180 W	8-10
	Instruções Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 29 15/2/2022 9:26:27 AM

Guia de confeção de alimentos

Grelhador

A resistência de aquecimento do grelhador encontra-se por baixo do teto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados de forma mais uniforme. Se pré-aquecer o grelhador durante 3 a 5 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:

Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

Observação importante:

Quando o modo de grelhador é utilizado, não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução.

Micro-ondas + Grelhador

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das micro-ondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente. Estão disponíveis três modos combinados neste modelo: 600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com micro-ondas + grelhador:

Utilize utensílios através dos quais as micro-ondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas + grelhador:

os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (p. ex., massa cozida) e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas que ficam melhor com a parte de cima estaladiça e tostada (p. ex., pedaços de frango, virando-os a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

Observação importante:

Quando utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Consulte as instruções na tabela a seguir. Tem de virar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 30 15/2/2022 9:26:27 AM

Guia do grelhador para alimentos congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar os alimentos.

Alimentos frescos	Tamanho das doses	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
Pãezinhos (aprox. 50 g cada)	2 pçs 4 pçs	300 W + Grelhador 1-1½ 2-2½	Apenas grelhador 1-2 1-2
	Instruções Coloque os pãezinhos em círculo na grelha. Grelhe o segundo lado dos pãezinhos até tostar, se preferir. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.		
Cacetes + cobertura (tomates, queijo, presunto, cogumelos)	250-300 g (2 pçs)	450 W + Grelhador 8-9	-
	Instruções Coloque 2 cacetes congelados lado a lado na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Gratinar (legumes ou batatas)	400 g	450 W + Grelhador 13-14	-
	Instruções Coloque os alimentos a gratinar congelados num pirex redondo pequeno. Coloque o pirex na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Massa (canelones, macarrão, lasanha)	400 g	300 W + Grelhador 18-19	Apenas grelhador 1-2
	Instruções Coloque a massa congelada num pirex pequeno, retangular e raso. Coloque o pirex diretamente no prato giratório. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Nuggets de frango	250 g	450 W + Grelhador 5-5½	450 W + Grelhador 3-3½
	Instruções Coloque os nuggets de frango na grelha. Vire a comida depois do primeiro passo.		
Batatas no forno	250 g	450 W + Grelhador 9-11	450 W + Grelhador 4-5
	Instruções Coloque as batatas uniformemente no papel vegetal na grelha inferior.		

Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 3 a 4 minutos. Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar os alimentos.

Alimentos frescos	Tamanho das doses	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador 4½-5	Apenas grelhador 4-5½
	Instruções Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.		
Pãezinhos (cozidos)	2 a 4 peças	Apenas grelhador 2-3	Apenas grelhador 2-3
	Instruções Coloque os pãezinhos, com a parte de baixo virada para cima, em círculo no prato giratório.		
Tomates no forno	200 g (2 pçs) 400 g (4 pçs)	300 W + Grelhador 4½-5½ 7-8	Apenas grelhador 2-3
	Instruções Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque o pirex na grelha.		
Tosta havaiana (fiambre, ananás, fatias de queijo)	2 pçs (300 g)	450 W + Grelhador 3½-4	-
	Instruções Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Coloque 2 fatias de tosta, lados opostos, diretamente na grelha superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 31 15/2/2022 9:26:27 AM

Guia de confeção de alimentos

Alimentos frescos	Tamanho das doses	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
Batatas assadas	250 g 500 g	600 W + Grelhador 4½-5½ 8-9	-
	Instruções Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo na grelha com a parte cortada voltada para o grelhador.		
Pedaços de frango	450-500 g (2 pçs)	300 W + Grelhador 10-12	300 W + Grelhador 12-13
	Instruções Tempere os pedaços de frango com óleo e condimentos. Coloque-os em círculo com os ossos virados para o centro. Coloque 1 pedaço de frango no centro da grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Costeletas de borrego/bifes (médio)	400 g (4 pçs)	Apenas grelhador 12-15	Apenas grelhador 9-12
	Instruções Unte as costeletas de borrego com óleo e condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Costeletas de porco	250 g (2 pçs)	300 W + Grelhador 7-8	Apenas grelhador 6-7
	Instruções Unte as costeletas de porco com óleo e condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Maçãs assadas	1 maçã (aprox. 200 g) 2 maçãs (aprox. 400 g)	300 W + Grelhador 4-4½ 6-7	-
	Instruções Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num pirex de vidro raso. Coloque o pirex diretamente no prato giratório.		

Alimentos frescos	Tamanho das doses	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
Frango assado	1200 g	450 W + Grelhador 24-25	300 W + Grelhador 22-23
	Instruções Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o primeiro peito de frango virado para baixo no pirex e o segundo peito de frango virado para cima. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 32 15/2/2022 9:26:27 AM

Sugestões e truques

Derreter manteiga

Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30 a 40 segundos a 850 W até que a manteiga esteja derretida.

Derreter chocolate

Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno. Aqueça durante 3 a 5 minutos a 450 W até que o chocolate esteja derretido. Mexa uma vez ou duas enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

Derreter mel cristalizado

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

Dissolver gelatina

Coloque folhas de gelatina seca (10 g) em água fria durante 5 minutos. Coloque a gelatina escorrida num pirex de vidro pequeno. Aqueça durante 1 minuto a 300 W. Mexa após derreter.

Cobertura glacé (para bolos)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 850 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

Fazer compota

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem. Cozinhe com tampa durante 10 a 12 minutos a 850 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque diretamente em frascos de doce pequenos com tampas de enroscar. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

Fazer pudim

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 850 W. Mexa várias vezes durante a cozedura.

Torrar amêndoas em lascas

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio. Mexa várias vezes enquanto estão a tostar durante 3½ a 4½ minutos, a 600 W. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 33 15/2/2022 9:26:27 AM

Resolução de problemas

Resolução de problemas

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Problema	Motivo	Ação
Geral		
Não é possível carregar corretamente nos botões.	Pode haver matéria estranha presa nos botões.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
	Para modelos com painel táctil: Existe humidade no exterior.	Limpe a humidade do exterior.
	O bloqueio para crianças está ativado.	Desative o bloqueio para crianças.
As horas não são apresentadas.	A função Eco (de poupança de energia) está ativa.	Desligue a função Eco.
O forno não funciona.	Não é fornecida energia.	Certifique-se de que há fornecimento de energia.
	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
	Os mecanismos de segurança de abertura da porta estão cobertos por matéria estranha.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
O forno para durante o funcionamento.	O utilizador abriu a porta para virar os alimentos.	Depois de virar os alimentos, carregue novamente no botão **START/+30s (Iniciar/+30s)** para iniciar o funcionamento.
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	O forno esteve a cozinhar durante um período de tempo prolongado.	Depois de cozinhar durante um período de tempo prolongado, deixe o forno arrefecer.
	A ventoinha de arrefecimento não funciona.	Ouça o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	O forno está a tentar funcionar sem alimentos no interior.	Coloque alimentos no forno.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Estão a ser utilizadas várias fichas na mesma tomada.	Escolha uma tomada que seja utilizada exclusivamente pelo forno.
Ouve-se um som semelhante a um estalido durante o funcionamento e o forno não funciona.	A cozedura de alimentos fechados ou utilizando um recipiente com tampa pode causar sons semelhantes a estalidos.	Não utilize recipientes fechados porque podem rebentar durante a cozedura devido à expansão do conteúdo.
O exterior do forno está demasiado quente durante o funcionamento.	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Existem objetos na parte de cima do forno.	Remova todos os objetos da parte superior do forno.
Não é possível abrir a porta corretamente.	Existem resíduos de alimentos presos entre a porta e o interior do forno.	Limpe o forno e, depois, abra a porta.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 34 15/2/2022 9:26:27 AM

Problema	Motivo	Ação
O aquecimento, incluindo a função Manter quente, não funciona corretamente.	O forno pode não funcionar, estão a ser cozinhados demasiados alimentos ou estão a ser utilizados utensílios impróprios.	Coloque um copo de água num recipiente próprio para micro-ondas e ligue o micro-ondas durante 1 a 2 minutos para verificar se a água é aquecida. Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função. Utilize um recipiente de confeção com um fundo plano.
A função de descongelação não funciona.	Estão a ser cozinhados demasiados alimentos.	Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função.
A luz interior tem pouca intensidade ou não se liga.	A porta ficou aberta durante muito tempo.	A luz interior pode desligar-se automaticamente quando a função Eco está ligada. Feche e abra novamente a porta ou carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**.
	A luz interior está coberta por matéria estranha.	Limpe o interior do forno e verifique novamente.
É emitido um sinal sonoro durante a cozedura.	Se a função Cozedura automática estiver a ser utilizada, este som significa que deve virar os alimentos que estão a ser descongelados.	Após virar os alimentos, carregue no botão **START/+30s (Iniciar/+30s)** para reiniciar o funcionamento.
O forno não está nivelado.	O forno está instalado numa superfície desnivelada.	Certifique-se de que o forno é instalado numa superfície plana e estável.
Ocorrem faíscas durante a cozedura.	São utilizados recipientes de metal durante as funções de forno/descongelação.	Não utilize recipientes de metal.

Problema	Motivo	Ação
Quando é ligado, o forno começa a trabalhar imediatamente.	A porta não está fechada corretamente.	Feche a porta e verifique novamente.
O forno está a emitir eletricidade.	A fonte de alimentação ou a tomada não têm uma ligação à terra adequada.	Certifique-se de que a fonte de alimentação e a tomada têm uma ligação à terra adequada.
1. Gotas de água. **2.** O vapor é expelido por uma fenda na porta. **3.** A água fica no forno.	Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Isto não é uma avaria do forno.	Deixe o forno arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Mantenha o espaço de ventilação especificado no manual de instalação do produto.
A luminosidade no interior do forno varia.	A luminosidade varia dependendo das mudanças de potência de cada função.	As mudanças de potência durante a cozedura não são avarias. Isto não é uma avaria do forno.
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	Para ventilar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante cerca de 3 minutos após o término da cozedura.	Isto não é uma avaria do forno.
Prato giratório		
Enquanto gira, o prato giratório sai do sítio ou para de girar.	Não existe anel de roletes ou o anel de roletes não está devidamente colocado.	Instale o anel de roletes e, depois, tente novamente.
O prato giratório arrasta-se enquanto gira.	O anel de roletes não está devidamente colocado, existem demasiados alimentos ou o recipiente é demasiado grande e toca no interior do micro-ondas.	Ajuste a quantidade de alimentos e não utilize recipientes demasiado grandes.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 35 15/2/2022 9:26:27 AM

Resolução de problemas

Problema	Motivo	Ação
O prato giratório abana enquanto gira e faz ruído.	Existem resíduos de comida no fundo do forno.	Remova os resíduos de comida existentes no fundo do forno.
Grelhador		
Sai fumo durante o funcionamento.	Durante o funcionamento inicial, pode sair fumo da resistência de aquecimento quando se utiliza o forno pela primeira vez.	Isto não é uma avaria e se utilizar o forno 2 a 3 vezes isto deixará de acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno arrefecer e, depois, remova a comida da resistência de aquecimento.
	Os alimentos estão muito próximo do grelhador.	Coloque os alimentos devidamente afastados durante a cozedura.
	Os alimentos não estão devidamente preparados e/ou dispostos.	Certifique-se de que os alimentos estão devidamente preparados e dispostos.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Mantenha o espaço de ventilação especificado no manual de instalação do produto.

Precauções para instalação

Ao instalar um forno micro-ondas, é requerida uma abertura para ventilação de 50 mm, no mínimo, entre a parede traseira e o piso do armário de instalação. Além disso, os 4 lados do micro-ondas devem estar localizados, pelo menos, a 3 mm de um armário. É importante assegurar que a instalação deste produto esteja em conformidade com as instruções neste manual e as instruções de instalação do fabricante do forno. (Consulte o manual de instalação)

⚠ ATENÇÃO

Se este manual não for respeitado, pode criar vapor no interior do forno micro-ondas, o que impede a verificação dos alimentos durante a cozedura. Além disso, pode provocar uma avaria no forno micro-ondas.

Código de informação

Código de informação	Motivo	Ação
C-F2	O botão está avariado.	Limpe os botões e verifique se existe água na superfície à volta dos mesmos. Se voltar a ocorrer, desligue o forno micro-ondas durante mais de 30 segundos e tente programar novamente. Se voltar a ser apresentado, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.
C-d0		

NOTA

Se a solução sugerida não resolver o problema, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 36 15/2/2022 9:26:27 AM

Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se continuamente para melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão, por isso, sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo		MG22M8254A*, MG22T8254A*
Fonte de alimentação		CA 230 V – 50 Hz
Consumo de energia	Potência máxima	2400 W
	Micro-ondas	1300 W
	Grelhador (resistência de aquecimento)	1100 W
Potência		100 W/850 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento		2450 MHz
Dimensões (L x A x P)	Exterior	595 x 380 x 320 mm
	Cavidade do forno	330 x 224 x 292 mm
Volume		22 litros
Peso	Líquido	15,5 kg aprox.

* Este produto contém uma fonte de luz da classe de eciência energética <G>.

Notas

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PT.indd 37 15/2/2022 9:26:27 AM

Notas

Notas

SAMSUNG

A garantia da Samsung NÃO abrange as chamadas de assistência para explicar o funcionamento do produto, corrigir uma instalação inadequada ou efetuar uma manutenção ou limpeza normal.

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS?

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/

DE68-04704K-00

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MG22M8254A*, MG22T8254A*

Inhalt

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Sicherheitshinweise 3
Nur Mikrowellenfunktion 3
Nur Ofenfunktion - optional 5
Allgemeine Sicherheitshinweise 6
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts 7
Eingeschränkte Garantie 7
Produktklassifizierung 8
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott) 8

Aufstellen des Geräts 9

Zubehör 9
Drehteller 9

Wartung 10

Reinigung 10
Austausch (Reparatur) 10
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch 10

Funktionen des Geräts 11

Gerät 11
Bedienfeld 11

Verwenden des Geräts 12

So funktioniert ein Mikrowellengerät 12
Überprüfen des Mikrowellengeräts auf die richtige Funktionsweise 12
Erhitzen/Aufwärmen 13
Einstellen der Uhrzeit 13
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten 14
Schnellstart 14
Einstellen der Garzeit 14
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs 15
Einstellen des Energiesparmodus 15
Auftauprogramme 15
Garprogramme 17
Warmhaltefunktionen 19
Geruchsbeseitigung 20
Grillen 21
Mikrowellen und Grill kombinieren 21
Grill + 30 s-Funktionen 22
Kindersicherung 22
Piepser ausschalten 22

Informationen zum Geschirr 23

Zubereitungshinweise 24

Mikrowellen 24
Garen 24
Aufwärmen 26
Aufwärmen von Flüssigkeiten 27
Aufwärmen von Babynahrung 27
Hinweis: 27
Manuelles Auftauen 29
Grill 30
Mikrowelle + Grill 30
Tipps und Tricks 33

Problembehebung 34

Problembehebung 34
Vorsichtsmaßnahmen für die Montage 36
Informationscodes 36

Technische Daten 37

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 2 15/2/2022 9:59:58 AM

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

NUR MIKROWELLENFUNKTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 3 15/2/2022 9:59:58 AM

Sicherheitshinweise

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

Das Gerät darf nur eingebaut verwendet werden. Das Gerät darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.

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

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

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

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

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

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

Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Dieses Gerät sollte nach der Installation von der Stromversorgung getrennt werden dürfen. Die Trennung kann erreicht werden, indem der Stecker zugänglich ist oder indem ein Schalter in die feste Verkabelung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut wird.

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

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

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

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

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 4 15/2/2022 9:59:58 AM

NUR OFENFUNKTION - OPTIONAL

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

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

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

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

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

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

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

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

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

Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.

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

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 5 15/2/2022 9:59:59 AM

Sicherheitshinweise

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

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

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

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

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Behältnisse und Zubehörteile. Verwenden Sie niemals Behälter aus Metall, Geschirr mit Gold- oder Silberrand, Schaschlikspieße usw.
Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.
Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.
Stellen Sie bei kleinen Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.
Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.
Kochen Sie Eier nie in der Schale und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf, da sie andernfalls explodieren könnten. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Behälter oder Nüsse, Tomaten usw.
Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Andernfalls besteht Brandgefahr. Das Gerät kann sich aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.
Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät immer Ofenhandschuhe.
Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.
Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.
Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Gerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 6 15/2/2022 9:59:59 AM

Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts".)
Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

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

Eingeschränkte Garantie

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

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

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

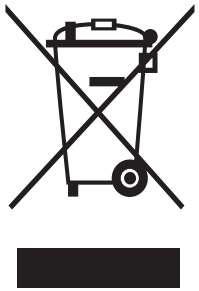
MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 7 15/2/2022 9:59:59 AM

Sicherheitshinweise

Produktklassifizierung

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.
Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



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

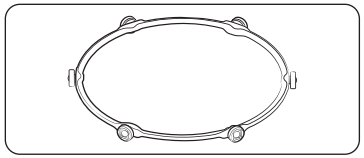
Informationen zu den Umweltverpflichtungen und produktspezifischen regulatorischen Verpflichtungen von Samsung finden Sie unter z.B. REICHWEITE, WEEE, Batterien, besuchen Sie: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 8 15/2/2022 9:59:59 AM

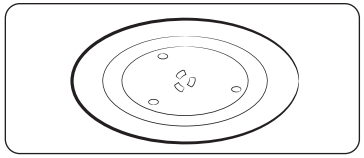
Aufstellen des Geräts

Zubehör

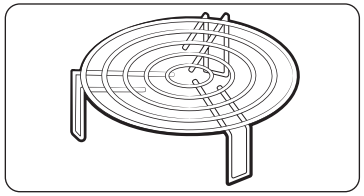
Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



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



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

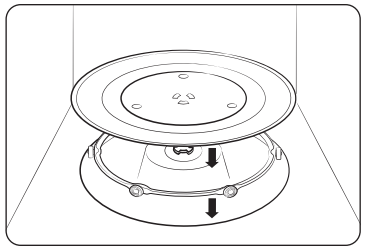


03 **Grillrost**: Muss auf den Drehteller gestellt werden.
Der Rost kann im Grill- und Kombinationsmodus verwendet werden.

⚠ **VORSICHT**

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

Drehteller



Entnehmen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Inneren des Mikrowellengeräts. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 9 15/2/2022 9:59:59 AM

Wartung

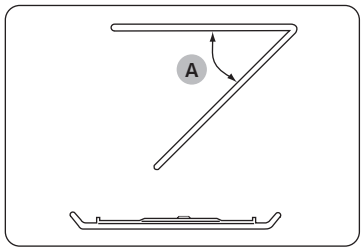
Reinigung

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

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

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

So reinigen Sie den Garraum von Modellen mit klappbarem Heizelement



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

⚠ VORSICHT

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

Austausch (Reparatur)

⚠ WARNUNG

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

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

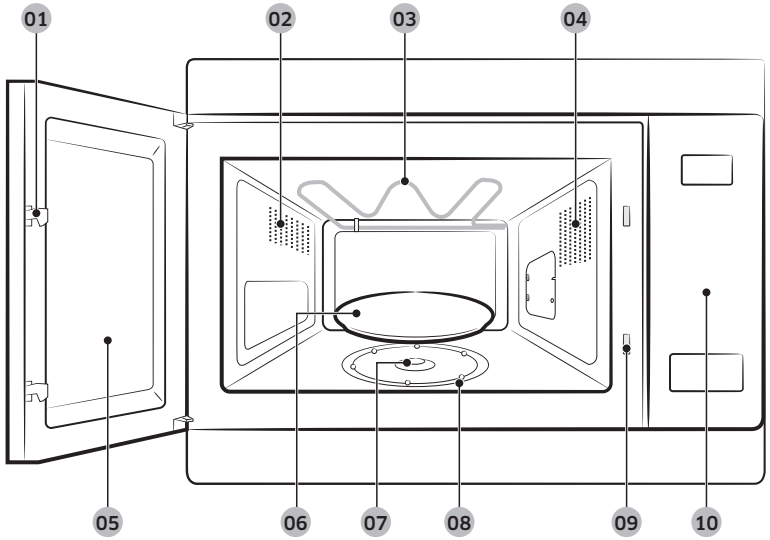
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

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

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 10 15/2/2022 9:59:59 AM

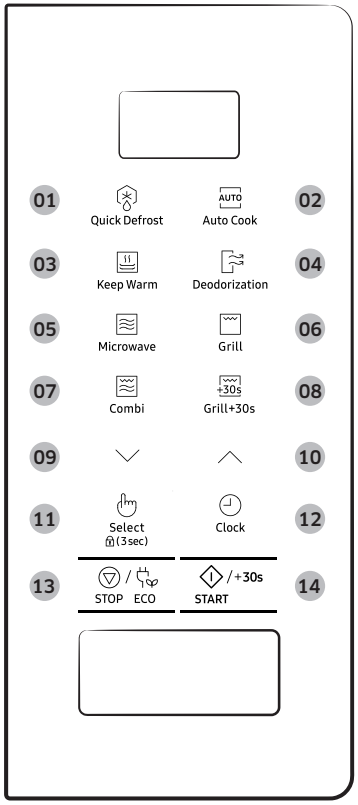
Funktionen des Geräts

Gerät



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

Bedienfeld



01 Quick Defrost (Schnelles Auftauen)
02 Auto Cook (Automatisches Garen)
03 Keep Warm (Warm halten)
04 Deodorization (Geruchsbeseitigung)
05 Microwave (Mikrowelle)
06 Grill
07 Combi (Kombi)
08 Grill+30s (Grill + 30 s)
09 Ab
10 Auf
11 Select/Child Lock (Auswahl/Kindersicherung)
12 Clock (Uhrzeit)
13 STOP/ECO (STOPP/ÖKO)
14 START/+30s

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 11 15/2/2022 9:59:59 AM

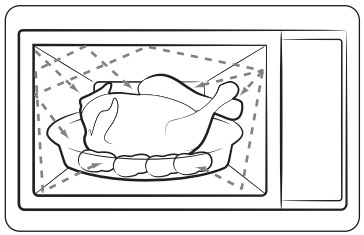
Verwenden des Geräts

So funktioniert ein Mikrowellengerät

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

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip.



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

⚠ VORSICHT

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

- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

Überprüfen des Mikrowellengeräts auf die richtige Funktionsweise

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Mikrowellengerät ordnungsgemäß funktioniert. Wenn Sie Zweifel haben, lesen Sie den Abschnitt mit dem Titel „Problembehebung“ auf den Seiten 34.

HINWEIS

Der Netzstecker des Mikrowellengeräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss in das Mikrowellengerät gestellt werden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % – 850 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Tür des Mikrowellengeräts. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Plattenteller. Schließen Sie die Tür des Mikrowellengeräts.

Stellen Sie durch entsprechend häufiges Drücken der Tasten für **Auf** bzw. **Ab** eine Zeit von 4 bzw. 5 Minuten ein.
Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 12 15/2/2022 10:00:00 AM

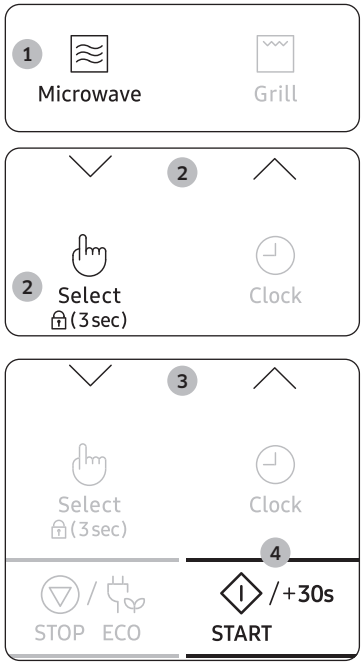
Erhitzen/Aufwärmen

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

⚠ **VORSICHT**

- Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
- Die maximale Zeit für die **Mikrowelle** beträgt 99 Minuten.

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



1. Drücken Sie die **Microwave (Mikrowelle)** Taste. Es werden 850 W (maximale Garleistung) angezeigt:
   ≋ (Mikrowellenmodus)
2. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die gewünschte Leistungsstufe ein. (Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der entsprechenden Tabelle.) Drücken Sie anschließend die Taste **Select/Child Lock (Auswahl/Kindersicherung)**.
3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die gewünschte Garzeit ein. Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

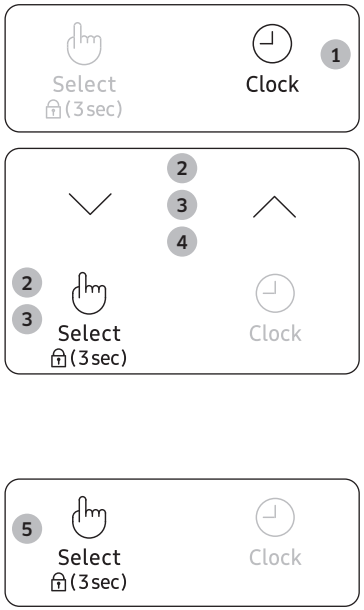
Einstellen der Uhrzeit

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

- Beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

HINWEIS

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



1. Drücken Sie die Taste **Clock (Uhrzeit)**.
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die Zeitanzeige auf das Format mit 24 oder 12 Stunden ein. Drücken Sie anschließend die Taste **Select/Child Lock (Auswahl/Kindersicherung)**.
3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die Stunde ein. Drücken Sie anschließend die Taste **Select/Child Lock (Auswahl/Kindersicherung)**.
4. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die Minuten ein.
5. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr die Taste **Select/Child Lock (Auswahl/Kindersicherung)**. Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 13 15/2/2022 10:00:00 AM

Verwenden des Geräts

Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

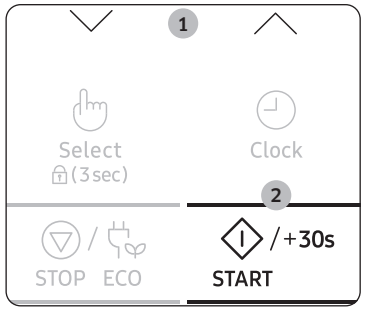
Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Lebensmittel berechnet werden. Sie können zwischen sechs Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HOCH	100 %	850 W
MITTELHOCH	71 %	600 W
MITTEL	53 %	450 W
MITTEL REDUZIERT	35 %	300 W
AUFTAUEN	21 %	180 W
LOW	12 %	100 W

Die in den Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Garzeiten entsprechen der angegebenen spezifischen Leistungsstufe.

Bei Auswahl einer	muss die Garzeit
höheren Leistungsstufe	verkürzt werden.
niedrigeren Leistungsstufe	verlängert werden.

Schnellstart

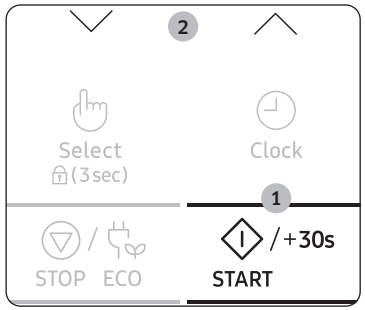


1. Stellen Sie die Speise in den Backofen. Wählen Sie dann die Garzeit mit den Tasten **Auf** und **Ab**. Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
   Der **Mikrowellenmodus** (850 W) beginnt. Wenn er beendet ist:
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Einstellen der Garzeit

Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **START/+30s** drücken.
Im Mikrowellen-, Grill- oder Kombimodus wird durch Drücken der Taste **START/+30 s** die Garzeit verlängert.

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



Methode 1:
Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **START/+30s**.

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

Methode 2:
Um die Garzeit einzustellen, müssen Sie einfach nur auf die Tasten für **Auf** oder **Ab** drücken.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 14 15/2/2022 10:00:00 AM

Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

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

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

Einstellen des Energiesparmodus

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.

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

HINWEIS

Automatische Energiesparfunktion

Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und im Display wird die Uhrzeit angezeigt.

Die Innenleuchte wird bei geöffneter Tür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

Auftauprogramme

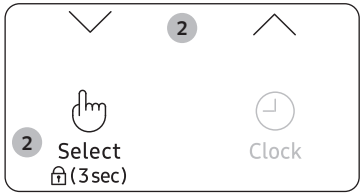
Mit den **Auftauprogrammen** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und gefrorenes Brot auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

HINWEIS

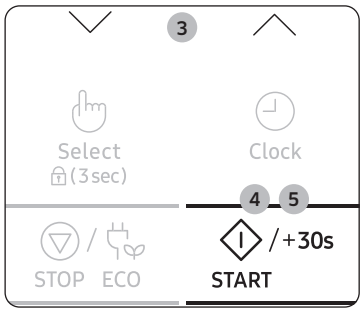
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Tür. Legen Sie die Tiefkühlkost auf eine Keramik in der Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Tür des Mikrowellengeräts.

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



2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die Art der Speisen aus. Drücken Sie anschließend die Taste **Select/ Child Lock (Auswahl/Kindersicherung)**.



3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die Portionsgröße ein. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
   - Der Auftauvorgang wird gestartet.
   - Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
5. Drücken Sie erneut die Taste **START/+30s**, um den Auftauvorgang fortzusetzen.
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 15 15/2/2022 10:00:01 AM

Verwenden des Geräts

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

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1	Fleisch	200-1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie anschließend die Taste **START/+30s**. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20-60 Minuten lang ruhen lassen.
2	Geflügel	200-1500 g	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie anschließend die Taste **START/+30s**. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20-60 Minuten lang ruhen lassen.
3	Fisch	200-1500 g	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie anschließend die Taste **START/+30s**. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20-60 Minuten lang ruhen lassen.
4	Gemüse	200-1500 g	Gefrorenes Gemüse gleichmäßig in eine flache Glasschale geben. Drehen Sie das gefrorene Gemüse um oder rühren Sie es bei Erklingen des Signaltons um. Drücken Sie anschließend die Taste **START/+30s**. Dieses Programm ist für alle Arten von Tiefkühlgemüse geeignet. Vor dem Verzehr 5-20 Minuten lang ruhen lassen.
5	Brot	200-1500 g	Legen Sie das Brot horizontal auf ein Stück Küchenpapier und drehen Sie es bei Erklingen des Signaltons um. Legen Sie den Kuchen auf eine Keramikplatte und drehen Sie ihn nach Möglichkeit bei Erklingen des Signaltons um. Drücken Sie anschließend die Taste **START/+30s**. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Brot, in Scheiben oder ganz, sowie für Brötchen und Baguettes. Brötchen im Kreis anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Hefekuchen, Keksen, Käsekuchen und Blätterteig. Es ist nicht für Kurz-/Krustengebäck, Obst- und Sahnekuchen sowie für Kuchen mit Schokoladenüberzug geeignet. Vor dem Verzehr 10-30 Minuten lang ruhen lassen.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 16 15/2/2022 10:00:01 AM

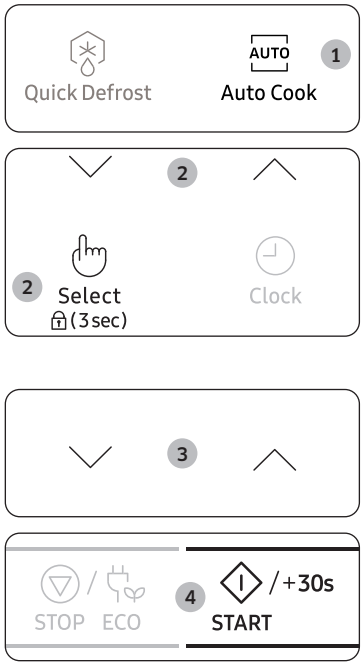
Garprogramme

Für die Funktion **Garprogramme** gibt es 29 vorprogrammierte Garzeiten. Sie müssen weder die Garzeiten noch die Leistungsstufe einstellen. Durch Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** können Sie die Art der Portion einstellen.

⚠ **VORSICHT**

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

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



1. Drücken Sie die Taste **Auto Cook (Garprogramme)**.
2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die Art der Speisen aus. Drücken Sie anschließend die Taste **Select/Child Lock (Auswahl/Kindersicherung)**.
   1) Tellergericht
   2) Gemüse und Getreide
   3) Geflügel und Fisch
   4) Aufweichen/Schmelzen
3. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die Art der Speisen aus. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
   Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

1. Tellergericht

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1-1	Tiefkühl-Fertiggericht	300-350 g	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
1-2	Tiefkühl-Fertiggericht	400-450 g	
1-3	Vegetarisches Tiefkühlgericht	300-350 g	Das Gericht auf eine Keramikplatte legen und mit einer Mikrowellenfolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Mahlzeiten, die aus 2 Komponenten bestehen (z.B. Spaghetti mit Sauce oder Reis mit Gemüse). Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
1-4	Vegetarisches Tiefkühlgericht	400-450 g	

2. Gemüse und Getreide

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-1	Grüne Bohnen	250 g	Grüne Bohnen abspülen und reinigen. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Fügen Sie 30 ml (2 EL) Wasser hinzu, wenn Sie 250 g kochen. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
2-2	Spinat	150 g	Spinat abspülen und reinigen. Legen Sie diese in eine Glasschüssel mit Deckel. Kein Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
2-3	Maiskolben	250 g	Maiskolben putzen, waschen und in eine ovale Glasform geben. Mit Mikrowellen-Frischhaltefolie und Lochfolie abdecken. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 17 15/2/2022 10:00:01 AM

Verwenden des Geräts

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-4	Brauner Reis	125 g	Verwenden Sie eine große Glasschale mit Deckel. Fügen Sie die doppelte Menge kaltes Wasser (250 ml) hinzu. Abgedeckt garen. Vor dem Stehen rühren und Salz und Kräuter hinzufügen. Vor dem Verzehr 5-10 Minuten lang ruhen lassen.
2-5	Vollkornmakkaroni	250 g	Verwenden Sie eine große Glasschale mit Deckel. 500 ml kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Vor dem Stehen rühren und danach gründlich abtropfen lassen. Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen.
2-6	Andenhirse	125 g	Verwenden Sie eine große Glasschale mit Deckel. Fügen Sie die doppelte Menge kaltes Wasser (250 ml) hinzu. Abgedeckt garen. Vor dem Stehen rühren und Salz und Kräuter hinzufügen. Vor dem Verzehr 1-3 Minuten lang ruhen lassen.
2-7	Bulgur	125 g	Verwenden Sie eine große Glasschale mit Deckel. Fügen Sie die doppelte Menge kaltes Wasser (250 ml) hinzu. Abgedeckt garen. Vor dem Stehen rühren und Salz und Kräuter hinzufügen. Vor dem Verzehr 2-5 Minuten lang ruhen lassen.
2-8	Gemüsegratin	500 g	Legen Sie das Gemüse wie vorgekochte Kartoffelscheiben, Zucchinischeiben, Tomaten und Sauce in eine Glaspyrexschale geeigneter Größe. Fügen Sie geriebenen Käse hinzu. Die Form auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
2-9	Gegrillte Tomaten	400 g	Tomaten abspülen und reinigen, halbieren und in eine Auflaufform geben. Fügen Sie geriebenen Käse hinzu. Die Form auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.

3. Geflügel und Fisch

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-1	Hühnerbrust	300 g	Stücke abspülen und auf eine Keramikplatte legen. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-2	Putenbrüste	300 g	Stücke abspülen und auf eine Keramikplatte legen. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-3	Frisches Fischfilet	300 g	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
3-4	Frisches Lachsfilet	300 g	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
3-5	Frische Garnelen	250 g	Die Garnelen abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
3-6	Frische Forelle	200 g	Einen Fisch im Ganzen in eine ofenfeste Form geben. Etwas Salz, 1 EL Zitronensaft und Kräuter hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-7	Bratfisch	200 g	Die Haut von ganzen Fischen (Forellen oder Giltkopf) mit Öl bestreichen und Kräuter und Gewürze hinzufügen. Legen Sie den Fisch nebeneinander und zwar Kopf neben Schwanz auf den hohen Rost. Wenden, sobald der Signalton ertönt. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 18 15/2/2022 10:00:01 AM

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-8	Gegrillte Lachssteaks	300 g	Legen Sie die Fischsteaks gleichmäßig auf den hohen Rost. Wenden, sobald der Signalton ertönt. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

4. Aufweichen/Schmelzen

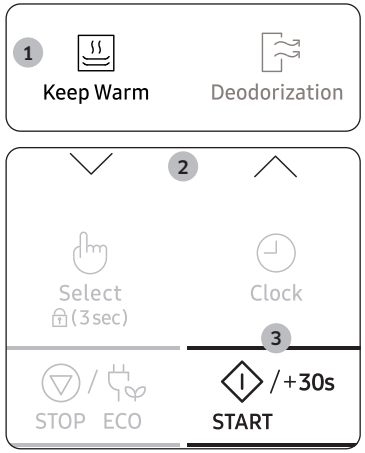
Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
4-1	Butter zerlassen	50 g	Butter in 3 bis 4 Stücke schneiden und in eine gleiche Glasschüssel geben. Unabgedeckt schmelzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
4-2	Butter zerlassen	100 g	
4-3	Dunkle Schokoladen schmelzen	50 g	Reiben Sie die dunkle Schokolade und geben Sie sie in eine kleine Glasschüssel. Unabgedeckt schmelzen. Nach dem Schmelzen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
4-4	Dunkle Schokoladen schmelzen	100 g	
4-5	Zucker schmelzen	25 g	Geben Sie den Zucker in eine kleine Glasschüssel. Für 25 g 10 ml und für 50 g 20 ml Wasser hinzufügen. Unabgedeckt schmelzen. Nehmen Sie die Schüssel vorsichtig mit Ofenhandschuhen heraus! Geben Sie den karamellisierten Zucker mit einem Löffel oder einer Gabel nach Belieben auf ein Stück Backpapier, und verwenden Sie ihn nach dem Abkühlen als Dekoration für Ihre Gerichte. Lassen Sie sie 10 Minuten trocknen, bevor Sie sie vom Papier abziehen.
4-6	Zucker schmelzen	50 g	
4-7	Butter aufweichen	50 g	Butter in 3 bis 4 Stücke schneiden und in eine kleine Glasschüssel geben. Unabgedeckt aufweichen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
4-8	Butter aufweichen	100 g	

Warmhaltefunktionen

Die **Warmhaltefunktion** hält Speisen bis zum Servieren heiß. Verwenden Sie diese Funktion, um Lebensmittel bis zum Servieren warm zu halten. Sie können entweder eine hohe oder eine niedrigere Aufwärmtemperatur wählen, indem Sie die Taste **Auf** bzw. **Ab** drücken.

HINWEIS

- Die Funktion **Warmhalten** wurde mit 60 Minuten angegeben.
- Die maximale Zeit für das **Warmhalten** beträgt 60 Minuten.



1. Drücken Sie die Taste **Keep Warm (Warmhalten)**.
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** bzw. **Ab** die gewünschte Temperatur ein.
3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. 60 Minuten werden angezeigt.
   - Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**, um das Erwärmen der Speisen zu beenden.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 19 15/2/2022 10:00:01 AM

Verwenden des Geräts

Das Menü „Warmhalten“ wird empfohlen

Code	Modus	Menü
1	Heiß	Lasagne, Suppe, Gratin, Auflauf, Pizza, Steaks (gut durchgebraten), Speck, Fischgerichte, Trockengebäck
2	Mild	Kuchen, Brot, Eierspeisen, Steaks (englisch oder medium)

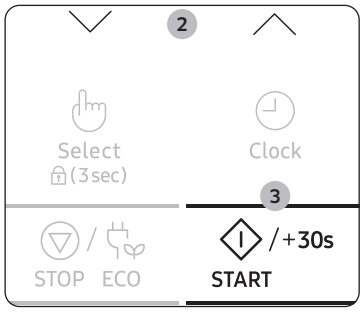
⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen kalter Speisen. Diese Programme dienen dazu, gerade gekochtes Essen warm zu halten.
- Es wird empfohlen, die Speisen nicht zu lange warm zu halten (mehr als 1 Stunde), da sie sonst weiter garen. Warme Lebensmittel verderben schneller.
- Nicht mit Deckeln oder Plastikfolie abdecken.
- Verwenden Sie beim Herausnehmen von Speisen Ofenhandschuhe.

Geruchsbeseitigung

Nutzen Sie diese Funktion, nachdem Sie stark riechendes Essen zubereitet haben oder wenn sich viel Rauch im Inneren des Mikrowellengeräts gebildet hat.

Reinigen Sie zunächst das Innere der Mikrowelle.



1. Drücken Sie die Taste **Deodorization (Geruchsbeseitigung)**.
2. Drücken Sie die Taste **Auf** oder **Ab**, wenn Sie die Zeit für die Geruchsbeseitigung einstellen möchten.
3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Nach Abschluss des Vorgangs erklingt 4-mal ein Signalton.

HINWEIS

- Als Dauer für die Geruchsbeseitigung sind 5 Minuten voreingestellt. Dieser Zeitraum wird durch Drücken der Taste **START/+30s** um jeweils 30 Sekunden verlängert.
- Die maximale Dauer der Geruchsbeseitigung beträgt 15 Minuten.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 20 15/2/2022 10:00:02 AM

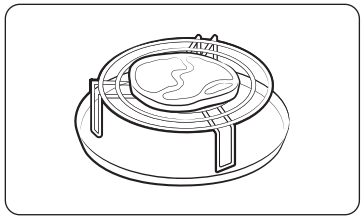
Grillen

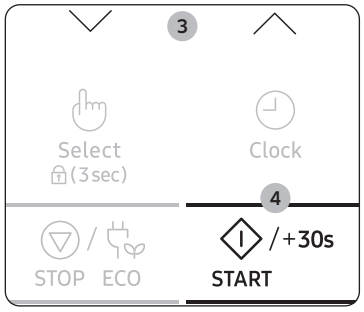
Mit dem Grill können Sie Lebensmittel schnell und ohne Mikrowellen erhitzen und bräunen.

- Wenn Sie den hohen Rost verwenden, können Sie bessere Gar- und Grillergebnisse erzielen.

⚠ WARNUNG

Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie das Geschirr im Gerät berühren, da es sehr heiß wird.





1. Öffnen Sie die Gerätetür, legen Sie die Speisen auf den Rost und schließen Sie die Gerätetür wieder.
2. Drücken Sie die Taste **Grill**.
   Die folgenden Anzeigen werden eingeblendet:
   (Grillmodus)
   - Sie können die Temperatur des Grills nicht einstellen.
3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die gewünschte Grillzeit ein.
   - Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
   Der Grillvorgang beginnt.
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

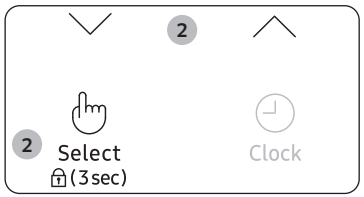
Mikrowellen und Grill kombinieren

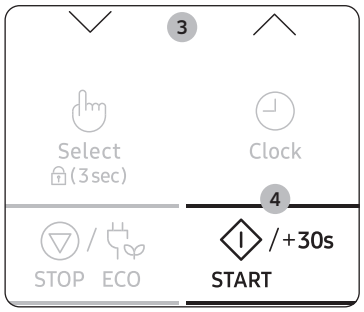
Sie können auch das Kochen mit der Mikrowelle mit dem Grill kombinieren, um schnell zu kochen und gleichzeitig zu bräunen.

⚠ WARNUNG

- Verwenden Sie IMMER ein mikrowellengeeignetes und ofenfestes Kochgeschirr. Glas- oder Keramikschalen sind ideal, da die Mikrowellen gleichmäßig in die Lebensmittel eindringen können.
- Verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie das Geschirr im Gerät berühren, da es sehr heiß wird. Wenn Sie den hohen Rost verwenden, können Sie bessere Gar- und Grillergebnisse erzielen.

Öffnen Sie die Tür. Legen Sie die Speisen auf den Rost, der am besten für die Art der zu garenden Speisen geeignet ist. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür des Mikrowellengeräts.





1. Drücken Sie die Taste **Combi (Kombi)**.
   Die folgenden Anzeigen werden eingeblendet:
   (Mikrowellen- und Grill-Kombimodus)
   600 W (Ausgangsleistung)
2. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die gewünschte Leistungsstufe ein. (600 W, 450 W, 300 W.)
   Drücken Sie anschließend die Taste **Select/Child Lock (Auswahl/Kindersicherung)**.
   - Sie können die Temperatur des Grills nicht einstellen.
3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die gewünschte Garzeit ein.
   - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
   Das Kombigaren beginnt.
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 21 15/2/2022 10:00:02 AM

Verwenden des Geräts

Grill + 30 s-Funktionen

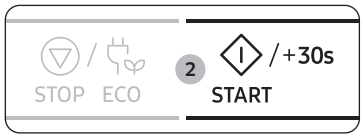
Mit der Funktion **Grill + 30 s** können Sie die Betriebszeit des Grillmodus mit einem Tastendruck um 30 Sekunden verlängern, sodass Sie die Außenseite genau richtig bräunen können, ohne sie übermäßig zu garen.
Um die Garzeit im Grillmodus zu verlängern, drücken Sie die Taste **Grill+30s (Grill + 30 s)** einmal für jede 30 Sekunden, die Sie hinzufügen möchten. Um zum Beispiel den Grillmodus um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie sechsmal die Taste **Grill+30s (Grill + 30 s)**.

- Wenn Sie den hohen Rost verwenden, können Sie bessere Gar- und Grillergebnisse erzielen.

⚠ WARNUNG

Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie das Geschirr im Gerät berühren, da es sehr heiß wird.

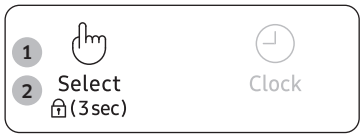
1. Stellen Sie die Speise in den Backofen.
   Drücken Sie anschließend die Taste **Grill+30s (Grill + 30 s)**.



2. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
   Der Grillvorgang beginnt.
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Kindersicherung

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

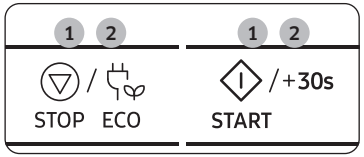


1. Halten Sie die Taste **Child Lock (Kindersicherung)** 3 Sekunden lang gedrückt.
   - Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
   - Im Display wird „**L**“ angezeigt.

2. Um das Gerät wieder zu entsperren, halten Sie die Taste **Child Lock (Kindersicherung)** erneut 3 Sekunden lang gedrückt.
   Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

Piepser ausschalten

Sie können den Piepser jederzeit ausschalten.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten für **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **START/+30s**.
   Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.
2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, halten Sie erneut gleichzeitig die Tasten für **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **START/+30s** gedrückt.
   Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 22 15/2/2022 10:00:02 AM

Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Speisen in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Lebensmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.
Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden.
In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

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

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

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 23 15/2/2022 10:00:02 AM

Zubereitungshinweise

Mikrowellen

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

Garen

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

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

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Lebensmittel:

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

Abdecken während des Garvorgangs

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

Ruhezeit

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

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

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

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

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 24 15/2/2022 10:00:03 AM

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

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

HINWEIS

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 g 500 g	850 W	4-4½ 5-5½
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Rosenkohl	250 g	850 W	5½-6½
	Anleitung 60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Möhren	250 g	850 W	4-4½
	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Blumenkohl	250 g 500 g	850 W	5-5½ 8-8½
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Zucchini	250 g	850 W	3-3½
	Anleitung Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Auberginen	250 g	850 W	3½-4
	Anleitung Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Lauch	250 g	850 W	4½-5
	Anleitung Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Pilze	125 g 250 g	850 W	1½-2 3-3½
	Anleitung Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Zwiebeln	250 g	850 W	5½-6
	Anleitung Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Paprika	250 g	850 W	4½-5
	Anleitung Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Kartoffeln	250 g 500 g	850 W	4-5 7½-8½
	Anleitung Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Kohlrabi	250 g	850 W	5-5½
	Anleitung Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 25 15/2/2022 10:00:03 AM

Zubereitungshinweise

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

- Reis: In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt garen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren, und Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.
  Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.
- Nudeln: In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250 g	850 W	14-16
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Brauner Reis (Parboiled)	250 g	850 W	18-20
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	850 W	15-17
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	850 W	16-18
	Anleitung 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln	250 g	850 W	10-11
	Anleitung 1 l heißes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		

Aufwärmen

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

Portionierung und Abdeckung

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

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Speisen können bei 850 W aufgewärmt werden, während bei anderen die Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.
Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Gerichte dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten). Rühren oder drehen Sie die Speisen während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Speisen während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Speisen. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Speisen ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vergewissern Sie sich immer, dass die Speisen vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2-4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 26 15/2/2022 10:00:03 AM

Aufwärmen von Flüssigkeiten

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung:

In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30-40 °C.

Babymilch:

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

Hinweis:

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

Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	850 W	1-1½ 1½-2
	Anleitung In eine Tasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. Tasse oder Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.		
Suppe (gekühlt)	250 g	850 W	3-3½
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½
	Anleitung Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½
	Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 27 15/2/2022 10:00:03 AM

Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5-6
	Anleitung Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½
	Anleitung Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

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

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 28 15/2/2022 10:00:03 AM

Manuelles Auftauen

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen. Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen. Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Lebensmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden. Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

HINWEIS

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

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Fleisch			
Hackfleisch	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Schweinesteaks	250 g	180 W	7½-8½
	Anleitung Das Fleisch auf einen flachen Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5-25 Minuten lang ruhen lassen.		
Geflügel			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	180 W	14½-15½
Ganzes Hähnchen	900 g	180 W	28-30
	Anleitung Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 15-40 Minuten lang ruhen lassen.		
Fisch			
Fischfilets	250 g (2 Stk.)	180 W	6-7
	400 g (4 Stk.)		12-13
	Anleitung Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5-15 Minuten lang ruhen lassen.		
Obst			
Beeren	250 g	180 W	6-7
	Anleitung Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Vor dem Verzehr 5-10 Minuten lang ruhen lassen.		
Brot			
Brötchen	2 Stk.	180 W	½-1
(je ca. 50 g)	4 Stk.		2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
Roggen- und Weizenbrot	500 g	180 W	8-10
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5-20 Minuten lang ruhen lassen.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 29 15/2/2022 10:00:03 AM

Zubereitungshinweise

Grill

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Speisen gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 3-5 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:

Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Lebensmittel:

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

Wichtiger Hinweis:

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

Mikrowelle + Grill

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

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus

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

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

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

Wichtiger Hinweis:

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

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 30 15/2/2022 10:00:03 AM

Anleitungen zum Grillen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

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

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

Anleitungen zum Grillen von frischen Lebensmitteln

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

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stück (je 25 g)	Nur Grill 4½-5	Nur Grill 4-5½
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den Rost legen.		
Brötchen (vorgebacken)	2-4 Stücke	Nur Grill 2-3	Nur Grill 2-3
	Anleitung Die Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig direkt auf den Drehteller legen.		
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Nur Grill 2-3
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.		
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	2 Stück (300 g)	450 W + Grill 3½-4	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den Rost legen. Zwei Toasts nebeneinander direkt auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 31 15/2/2022 10:00:03 AM

Zubereitungshinweise

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Ofenkartoffeln	250 g 500 g	600 W + Grill 4½-5½ 8-9	-
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den Rost legen.		
Hähnchenteile	450-500 g (2 Stk.)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 12-13
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit den Knochen zur Mitte kreisförmig anordnen. Ein Hähnchenteil außerhalb der Mitte auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Lammkotelett/ Rindersteaks (medium)	400 g (4 Stk.)	Nur Grill 12-15	Nur Grill 9-12
	Anleitung Die Lammkoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Schweinesteaks	250 g (2 Stk.)	300 W + Grill 7-8	Nur Grill 6-7
	Anleitung Die Schweinekoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Backäpfel	1 Apfel (ca. 200 g) 2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill 4-4½ 6-7	-
	Anleitung Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den Drehteller stellen.		

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Brathähnchen	1200 g	450 W + Grill 24-25	300 W + Grill 22-23
	Anleitung Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben direkt auf einen ofenfesten Teller legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 32 15/2/2022 10:00:03 AM

Tipps und Tricks

Butter zerlassen

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 850 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen

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

Kristallisierten Honig auflösen

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

Gelatine auflösen

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

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 850 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½-4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Bei 850 W 10–12 Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

Pudding kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei 850 W 6½–7½ Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren.

Mandelblättchen rösten

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

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 33 15/2/2022 10:00:03 AM

Problembehebung

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

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

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 34 15/2/2022 10:00:03 AM

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
1. Es tritt Wasser aus. **2.** Durch einen Riss in der Tür tritt Dampf aus. **3.** Im Gerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Belüftungsabstände ein.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 3 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 35 15/2/2022 10:00:03 AM

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Geräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach 2- bis 3-maliger Verwendung des Geräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Belüftungsabstände ein.

Vorsichtsmaßnahmen für die Montage

Bei der Installation des Mikrowellengeräts sollte zwischen der Rückwand und dem Boden des Einbauschranks eine Lüftungsöffnung von mindestens 50 mm vorhanden sein. Darüber hinaus sollten die vier Seiten der Mikrowelle mindestens 3 mm von einer Schrankwand entfernt sein. Es muss sichergestellt werden, dass die Installation dieses Produkts in Übereinstimmung mit den Anweisungen in dieser Anleitung und mit den Installationsanweisungen des Geräteherstellers erfolgt. (Siehe Installationshandbuch.)

⚠ VORSICHT

Wenn diese Anleitung nicht beachtet wird, kann es im Inneren des Mikrowellengeräts zu Dämpfen kommen, die eine Kontrolle der Speisen während des Garens verhindern. Darüber hinaus kann es zu Fehlfunktionen des Mikrowellengeräts kommen.

Informationscodes

Informationscodes	Ursache	Abhilfemaßnahme
C-F2	Sensortaste gestört.	Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Wenn das Problem erneut auftritt, schalten Sie das Mikrowellengerät 30 Sekunden lang aus und programmieren Sie die Einstellungen neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
C-d0		

HINWEIS

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

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 36 15/2/2022 10:00:03 AM

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.
Gemäß der allgemeinen Regelung 2/1984 (III.10) BKM-IpM. bestätigen wir als Händler hiermit, dass die Mikrowellengeräte MG22M8254A* und MG22T8254A* von Samsung mit den unten genannten technischen Parametern übereinstimmen.

Modell		MG22M8254A*, MG22T8254A*
Eingangsspannung und Frequenz		230 V – 50 Hz Wechselstrom
Leistungsaufnahme	Maximale Leistung	2400 W
	Mikrowelle	1300 W
	Grill (Heizelement)	1100 W
Ausgangsleistung		100 W / 850 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Abmessungen (B x H x T)	Außen	595 x 380 x 320 mm
	Garraum	330 x 224 x 292 mm
Fassungsvermögen		22 Liter
Gewicht	Netto	ca. 15,5 kg
Geräuschpegel		42 dBA

* Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieefzienzklasse <G>.

Notizen

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_DE.indd 37 15/2/2022 10:00:03 AM

Notizen

Notizen

SAMSUNG

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

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/

DE68-04704K-00

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MG22M8254A*, MG22T8254A*

SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité 3

Consignes de sécurité importantes 3
Fonction micro-ondes uniquement 3
Fonction du four uniquement (en option) 5
Consignes de sécurité générales 6
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes 7
Garantie limitée 7
Définition du groupe de produits 8
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques) 8

Installation 9

Accessoires 9
Plateau tournant 9

Entretien 10

Nettoyage 10
Remplacement (réparation) 10
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation 10

Fonctions du four 11

Four 11
Tableau de commande 11

Utilisation du four 12

Fonctionnement d'un four micro-ondes 12
Vérifier que votre four fonctionne correctement 12
Cuisson/Réchauffage 13
Réglage de l'horloge 13
Puissances et variations de temps 14
Démarrage rapide 14
Réglage du temps de cuisson 14
Arrêt de la cuisson 15
Réglage du mode d'économie d'énergie 15
Utilisation des fonctions de décongélation rapide 15
Utilisation des fonctions de cuisson automatique 17
Utilisation des fonctions de maintien au chaud 19
Utilisation de la fonction de désodorisation 20
Faire griller 21
Combinaison Micro-ondes+Gril 21
Utilisation des fonctions Gril+30s 22
Utilisation des fonctions Sécurité enfants 22
Arrêt du signal sonore 22

Guide des récipients 23

Guide de cuisson 24

Micro-ondes 24
Cuisson 24
Réchauffage 26
Faire réchauffer des liquides 27
Faire réchauffer des aliments pour bébé 27
Remarque : 27
Décongélation manuelle 29
Gril 30
Micro-ondes + Gril 30
Conseils et astuces 33

Dépannage 34

Dépannage 34
Précautions à prendre pour l'installation 36
Code d'information 36

Caractéristiques techniques 37

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 2 15/2/2022 10:03:19 AM

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT

AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : Il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

AVERTISSEMENT : N'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé :

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;
- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type chambre d'hôtes.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas dans le four.

Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

Si de la fumée est constatée (s'échappe de l'appareil), éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale et laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes.

Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 3 15/2/2022 10:03:19 AM

Consignes de sécurité

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

L'appareil est destiné à être utilisé en version encastrée uniquement. L'appareil ne doit pas être installé dans un élément de cuisine.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pour une cuisson au four à micro-ondes.

Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous sortez des récipients de l'appareil.

Ne tentez jamais de nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes sur le sujet, sauf si celles-ci sont sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou si cette dernière leur a expliqué comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent rester sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 4 15/2/2022 10:03:19 AM

FONCTION DU FOUR UNIQUEMENT (EN OPTION)

AVERTISSEMENT : En raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson rapide doit être sous surveillance continue.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 5 15/2/2022 10:03:19 AM

Consignes de sécurité

Consignes de sécurité générales

Toute modification ou réparation doit être effectuée par du personnel qualifié uniquement.
Ne faites pas chauffer des aliments ou des liquides fermés dans des récipients pour la fonction micro-ondes.
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four.
N'installez pas le four : près d'un radiateur ou d'une matière inflammable ; dans des lieux humides, huileux, poussiéreux ou exposés à la lumière directe du soleil ou à l'eau ; dans des endroits avec un risque de fuite de gaz ; ou sur une surface non plane.
Ce four doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.
Utilisez régulièrement un chiffon sec pour retirer les substances étrangères présentes sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation.
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou de poser des objets lourds dessus.
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement. Ne touchez pas non plus l'appareil.
Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
Lorsque le four est en marche, ne l'éteignez pas en débranchant le cordon d'alimentation.
N'insérez pas vos doigts ou des substances étrangères. Si des substances étrangères pénètrent dans le four, débranchez le cordon d'alimentation et prenez contact avec un centre de réparation Samsung local.
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur le four.
Ne placez pas le four sur des objets fragiles.
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.
Branchez fermement la fiche d'alimentation dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise, de rallonges ou de transformateurs électriques.
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur des objets métalliques. Assurez-vous que le cordon passe entre les objets ou derrière le four.
N'utilisez jamais une fiche d'alimentation ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. En cas de fiches ou de cordons d'alimentation endommagé(e)s, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local.
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.
Ne vaporisez pas de substances volatiles, telles que de l'insecticide, sur la surface du four.
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Du fait que les vapeurs d'alcool peuvent entrer en contact avec les parties chaudes du four, faites attention lorsque vous faites chauffer des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.
Les enfants peuvent se cogner ou se coincer les doigts avec la porte. Lors de l'ouverture/fermeture de la porte, tenez les enfants à l'écart.

Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

Si vous faites réchauffer des boissons au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc toujours bien attention lorsque vous manipulez le récipient. Laissez toujours reposer les boissons au moins 20 secondes avant de les manipuler. Si nécessaire, mélangez pendant le réchauffage. Remuez toujours après le réchauffage.
En cas de brûlure, effectuez les gestes de premiers secours suivants :

1. Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
2. Recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
3. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;

Pour éviter d'endommager le plateau ou la grille, ne le/la plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson.
N'utilisez pas le four pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être régulée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain d'huile chaude.

Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, etc.
Retirez les attaches métalliques. Un arc électrique peut se former.
N'utilisez pas le four pour faire sécher du papier ou des vêtements.
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.
Tenez le cordon et la fiche d'alimentation à distance de sources d'eau et de chaleur.
Pour éviter le risque d'explosion, ne faites pas chauffer d'œufs avec leur coquille ou des œufs durs. Ne faites pas chauffer de récipients fermés hermétiquement ou sous vide, des noisettes, des tomates, etc.
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Il existe un risque d'incendie. Le four peut surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera arrêté jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous sortez un plat du four.
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 6 15/2/2022 10:03:19 AM

Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le présent manuel. (voir Installation du four micro-ondes).
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes

La non-observation des précautions d'emploi suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte. Ne manipulez pas les systèmes de verrouillage (loquets de la porte). N'insérez pas d'objets dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucun résidu alimentaire ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Utilisez-le uniquement après l'avoir fait réparer par un technicien qualifié.
  Important : la porte du four doit fermer correctement. La porte ne doit pas être courbée ; les charnières de la porte ne doivent pas être cassées ou lâches ; les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagé(e)s.
- Tous les ajustements et réparations doivent être effectué(e)s par un technicien qualifié.

Garantie limitée

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil ou de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

- Une porte, des poignées, un panneau extérieur ou un tableau de commande bosselé(es), rayé(es) ou cassé(es).
- Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le présent manuel. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four. Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou doute, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
Utilisez ce four uniquement pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte du four.
Pour éviter de détériorer la surface du four et de générer des situations dangereuses, assurez-vous que le four soit toujours propre et bien entretenu.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 7 15/2/2022 10:03:19 AM

Consignes de sécurité

Définition du groupe de produits

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)
Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente.
Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

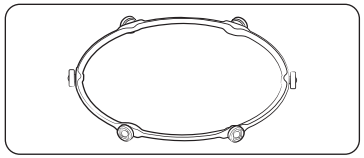
Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, la norme relative aux batteries), rendez-vous sur : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 8 15/2/2022 10:03:19 AM

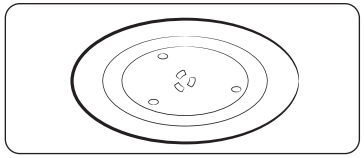
Installation

Accessoires

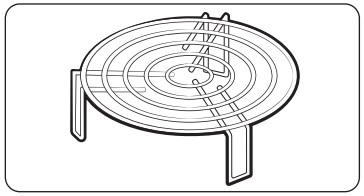
Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



01 **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.
L'anneau de guidage sert de support au plateau.



02 **Plateau tournant**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.
Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

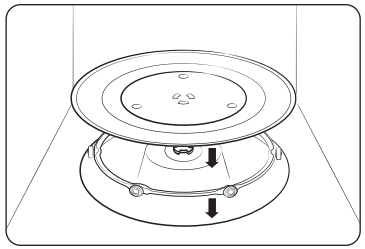


03 **Grille du gril**, à placer sur le plateau tournant.
La grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.

⚠ **ATTENTION**

N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

Plateau tournant



Retirez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 9 15/2/2022 10:03:20 AM

Entretien

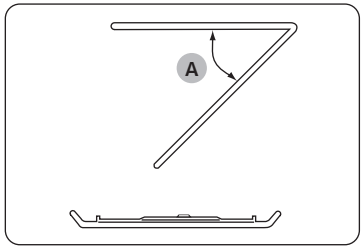
Nettoyage

Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).
Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué sur le centre du plateau tournant.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant



Pour nettoyer la zone supérieure du compartiment de cuisson, abaissez l'élément chauffant supérieur de 45° **(A)**, comme indiqué. Cela permettra de nettoyer la zone supérieure. Une fois cela fait, repositionnez l'élément chauffant supérieur.

⚠ ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.

- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, prenez contact avec un technicien qualifié ou un centre de réparation Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

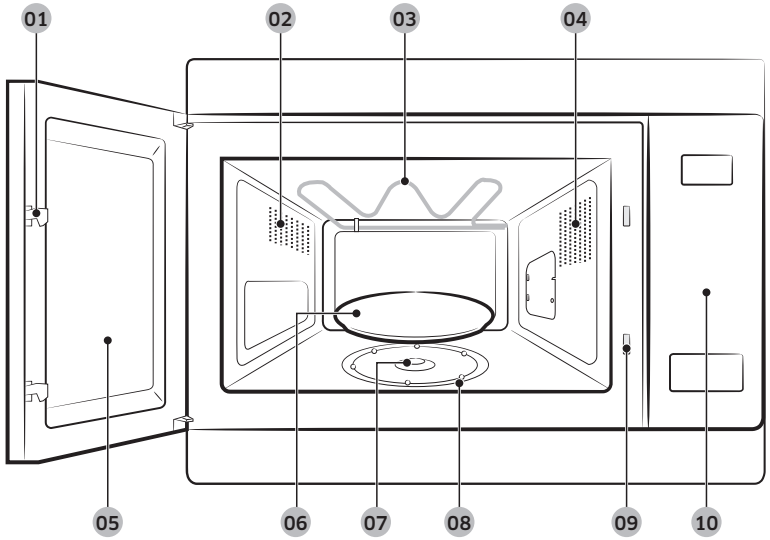
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 10 15/2/2022 10:03:20 AM

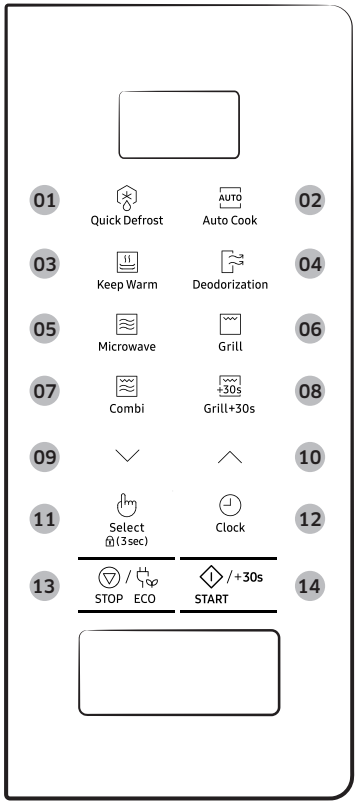
Fonctions du four

Four



01 Loquets de la porte
02 Orifices de ventilation
03 Élément chauffant
04 Éclairage
05 Porte
06 Plateau tournant
07 Coupleur
08 Anneau de guidage
09 Orifices du système de verrouillage de sécurité
10 Tableau de commande

Tableau de commande



01 Quick Defrost (Décongélation rapide)
02 Auto Cook (Cuisson automatique)
03 Keep Warm (Maintien au chaud)
04 Deodorization (Désodorisation)
05 Microwave (Micro-ondes)
06 Grill (Gril)
07 Combi
08 Grill+30s (Gril+30s)
09 Bas
10 Haut
11 Select/Child Lock (Sélection/Sécurité enfants)
12 Clock (Horloge)
13 STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)
14 START/+30s (DÉPART/+ 30 s)

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 11 15/2/2022 10:03:20 AM

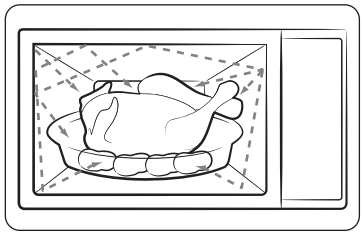
Utilisation du four

Fonctionnement d'un four micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur. Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Réchauffage
- Cuire

Principe de cuisson.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - Quantité et densité ;
   - Teneur en eau ;
   - Température initiale (aliment réfrigéré ou non)

⚠ ATTENTION

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- Une cuisson uniforme et à cœur,
- Une température homogène.

Vérifier que votre four fonctionne correctement

La procédure suivante a été simplifiée afin de vous permettre de vérifier que votre four fonctionne correctement à tout moment. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « **Dépannage** » de la page **34**.

REMARQUE

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau tournant doit être en place dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 850 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four. Placez un verre d'eau sur le plateau tournant. Fermez la porte.

Réglez la durée sur 4 ou 5 minutes, en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas** le nombre de fois approprié. L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 12 15/2/2022 10:03:20 AM

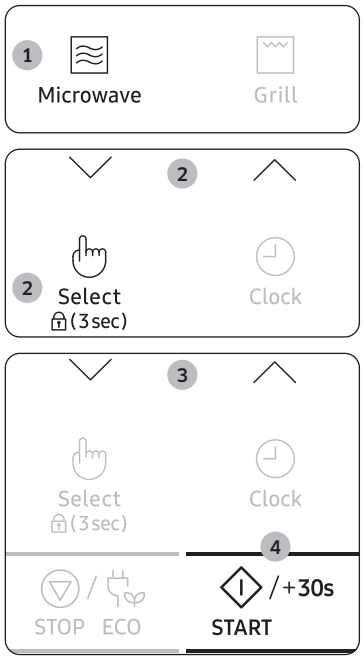
Cuisson/Réchauffage

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

⚠ **ATTENTION**

- Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
- Le temps de **Micro-ondes** maximal est de 99 minutes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne faites jamais fonctionner le four à vide.



1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes**.
   La puissance de cuisson maximale (850 W) s'affiche :
   (Mode Micro-ondes)
2. Sélectionnez le niveau de puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. (Reportez-vous au tableau des puissances.)
   Appuyez ensuite sur le bouton **Select/Child Lock (Sélection/Sécurité enfants)**.
3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**.
   le temps de cuisson s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
   L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre.
   Lorsqu'elle est terminée :
   1) Le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

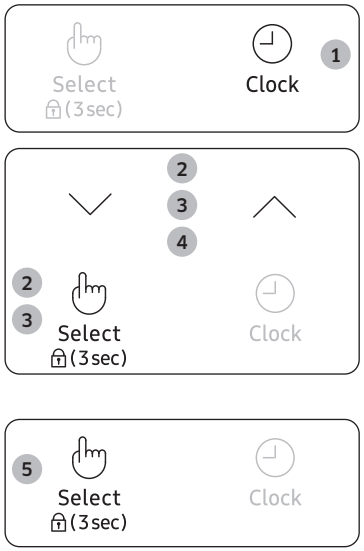
Réglage de l'horloge

Lors de la mise sous tension, vous voyez « 88:88 » puis « 12:00 » s'afficher automatiquement. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- À l'installation initiale ;
- Après une coupure de courant.

REMARQUE

N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.



1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
2. Réglez l'heure au format 24 heures ou 12 heures en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. Appuyez ensuite sur le bouton **Select/Child Lock (Sélection/Sécurité enfants)**.
3. Appuyez sur le bouton **Haut** ou **Bas** pour régler l'heure. Appuyez ensuite sur le bouton **Select/Child Lock (Sélection/Sécurité enfants)**.
4. Appuyez sur le bouton **Haut** ou **Bas** pour régler les minutes.
5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Select/Child Lock (Sélection/Sécurité enfants)** pour lancer l'horloge.
   L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 13 15/2/2022 10:03:21 AM

Utilisation du four

Puissances et variations de temps

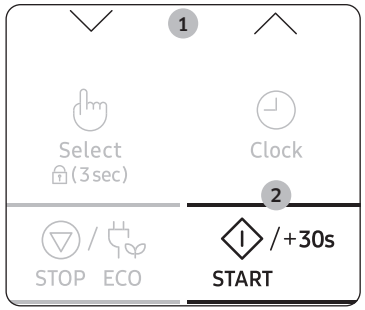
La fonction du niveau de puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
ÉLEVÉ	100 %	850 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	71 %	600 W
MOYENNE	53 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	35 %	300 W
DÉCONGÉLATION	21 %	180 W
FAIBLE	12 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent au niveau de puissance spécifique indiqué.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
Une puissance élevée	Réduit
Une puissance faible	Augmenté

Démarrage rapide

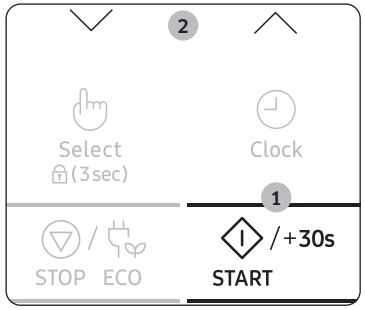


1. Disposez les aliments dans le four. Puis, sélectionnez la durée de cuisson à l'aide des boutons **Haut** et **Bas** .
   le temps de cuisson s'affiche.
2. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
   Le mode **Micro-ondes** (850 W) démarre. Une fois la cuisson terminée :
   1) Le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.
En mode Micro-ondes, Gril ou Combi, une pression sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** augmente la durée de cuisson.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.



Méthode 1
Pour augmenter la durée de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- **Exemple** : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.

Méthode 2
Appuyez simplement sur le bouton **Haut** ou **Bas** pour ajuster le temps de cuisson.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 14 15/2/2022 10:03:21 AM

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- Contrôler la cuisson ;
- Retourner ou mélanger les aliments ;
- Les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	• Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. La cuisson s'arrête. • Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
Définitivement	• Appuyez une fois sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. La cuisson s'arrête. • Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

Réglage du mode d'économie d'énergie

Le four possède un mode d'économie d'énergie.

- Appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. affichage désactivé.
- Pour désactiver le mode d'économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

REMARQUE

Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.
Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

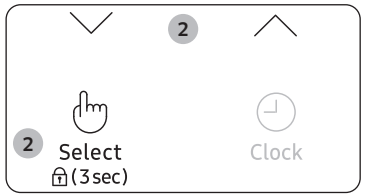
Utilisation des fonctions de décongélation rapide

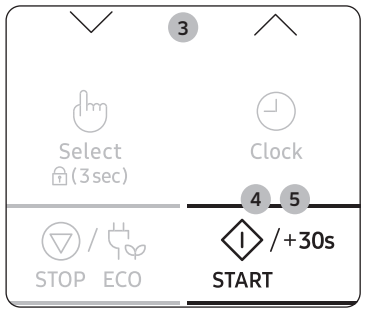
Les fonctions **Décongélation rapide** vous permettent de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes surgelés et du pain congelé. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

REMARQUE

N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau tournant. Fermez la porte.





1. Appuyez sur le bouton **Quick Defrost (Décongélation rapide)**.
2. Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. Appuyez ensuite sur le bouton **Select/Child Lock (Sélection/Sécurité enfants)**.
3. Sélectionnez la quantité en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
   - La phase de décongélation commence.
   - Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.
5. Appuyez de nouveau sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour reprendre la décongélation.
   1) Le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 15 15/2/2022 10:03:21 AM

Utilisation du four

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de **Décongélation rapide**, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson, les légumes surgelés ou le pain surgelé dans un récipient en verre à fond plat ou sur une assiette en céramique.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
1	Viande	200 à 1500 g	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
2	Volaille	200 à 1500 g	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
3	Poisson	200 à 1500 g	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
4	Légumes	200 à 1500 g	Répartissez uniformément les légumes surgelés dans un récipient en verre à fond plat. Retournez ou mélangez les légumes surgelés lorsque le four émet un signal sonore. Puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Ce programme convient à tous les types de légumes surgelés. Laissez reposer 5 à 20 minutes.
5	Pain	200 à 1500 g	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le pain sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore. Puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 10 à 30 minutes.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 16 15/2/2022 10:03:21 AM

Utilisation des fonctions de cuisson automatique

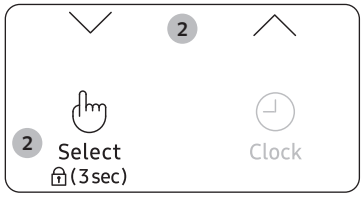
Les fonctions **Cuisson automatique** disposent de 29 durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Il vous suffit de définir la quantité en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**.

⚠ **ATTENTION**

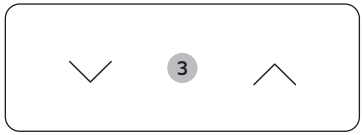
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

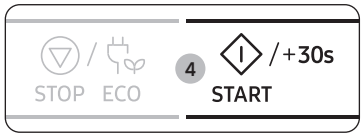
1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)**.



2. Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. Appuyez ensuite sur le bouton **Select/Child Lock (Sélection/Sécurité enfants)**.
   1) Plat préparé
   2) Légumes et céréales
   3) Volaille et Poisson
   4) Adoucir/Fondre



3. Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).



4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
   Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.
   1) Le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

1. Plat préparé

Code	Aliment	Quantité	Consignes
1-1	Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-2	Plats préparés (réfrigérés)	400-450 g	
1-3	Repas végétarien réfrigéré	300 à 350 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient aux plats composés de 2 aliments différents (ex. : spaghetti en sauce ou riz accompagné de légumes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-4	Repas végétarien réfrigéré	400-450 g	

2. Légumes et céréales

Code	Aliment	Quantité	Consignes
2-1	Haricots verts	250 g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-2	Épinards	150 g	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-3	Maïs en épis	250 g	Rincez et nettoyez le maïs sur les épis et placez-les dans un plat en verre ovale. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 17 15/2/2022 10:03:22 AM

Utilisation du four

Code	Aliment	Quantité	Consignes
2-4	Riz complet	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
2-5	Macaroni complètes	250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez 500 ml d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 minutes.
2-6	Quinoa	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
2-7	Boulghour	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
2-8	Gratin de légumes	500 g	Disposez les légumes, comme des lamelles de pommes de terre précuites, des lamelles de courgette et de tomates et de la sauce dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Parsemez de fromage râpé. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
2-9	Tomates grillées	400 g	Rincez et nettoyez les tomates, coupez-les en tranches et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

3. Volaille et Poisson

Code	Aliment	Quantité	Consignes
3-1	Blancs de poulet	300 g	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
3-2	Blancs de dinde	300 g	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
3-3	Filets de poisson frais	300 g	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3-4	Filets de saumon frais	300 g	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3-5	Crevettes fraîches	250 g	Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3-6	Truite fraîche	200 g	Placez 1 poissons frais dans un plat adapté au four à micro-ondes. Ajoutez une pincée de sel, 1 cuillère à soupe de jus de citron et des herbes. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
3-7	Poisson grillé	200 g	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 3 minutes.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 18 15/2/2022 10:03:22 AM

Code	Aliment	Quantité	Consignes
3-8	Steaks de saumon grillé	300 g	Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.

4. Adoucir/Fondre

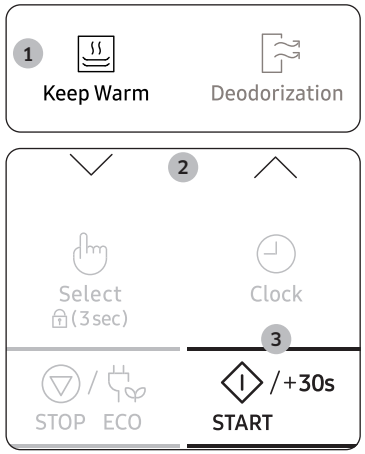
Code	Aliment	Quantité	Consignes
4-1	Faire fondre du beurre	50 g	Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Faire fondre sans couvrir. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
4-2	Faire fondre du beurre	100 g	
4-3	Faire fondre le chocolat noir	50 g	Râpez le chocolat noir et le mettez-en dans un petit bol en verre. Faire fondre sans couvrir. Remuez une fois fondue. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
4-4	Faire fondre le chocolat noir	100 g	
4-5	Faire fondre du sucre	25 g	Mettez du sucre sur un petit bol en verre. Ajoutez 10 ml d'eau pour 25 g et 20 ml d'eau pour 50 g. Faire fondre sans couvrir. Sortez-le avec précaution, utilisez des gants de cuisine ! À l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette, réalisez des décorations en caramel sur du papier sulfurisé. Laissez reposer pendant 10 minutes jusqu'au séchage, puis retirez le bol du papier.
4-6	Faire fondre du sucre	50 g	
4-7	Ramollir du beurre	50 g	Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Ramollir sans couvrir. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
4-8	Ramollir du beurre	100 g	

Utilisation des fonctions de maintien au chaud

La fonction **Maintien au chaud** maintient les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis. Utilisez cette fonction pour maintenir les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être servis. Vous pouvez sélectionner la température de réchauffage, soit chaude soit douce, en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**.

REMARQUE

- Le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)** a été réglé à 60 minutes.
- Le temps de **Maintien au chaud** maximal est de 60 minutes.



1. Appuyez sur le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
2. Sélectionnez la température chaude ou douce en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**.
3. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
   Les 60 minutes s'affichent.
   - Pour arrêter de réchauffer les aliments, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 19 15/2/2022 10:03:22 AM

Utilisation du four

Menu Maintien au chaud recommandé

Code	Mode	Menu
1	Chaud	Lasagne, soupe, gratin, casserole, pizza, steaks (bien cuits), bacon, plats de poisson, gâteaux secs
2	Modéré	Tarte, pain, plats aux œufs, steaks (rares ou moyennement rares)

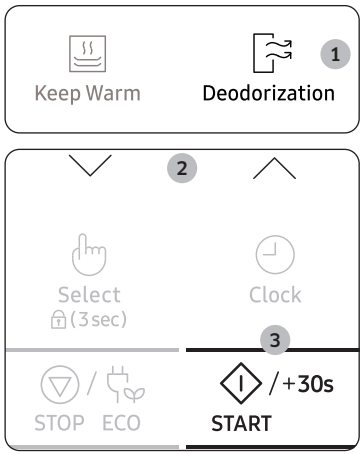
⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez ces programmes pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
- Il est déconseillé de garder les aliments au chaud trop longtemps (plus d'une heure), car ils continueront à cuire. Les aliments chauds se gâtent plus rapidement.
- Ne couvrez pas avec un couvercle ou un film plastique.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Utilisation de la fonction de désodorisation

Utilisez ces fonctions après avoir cuisiné de la nourriture particulièrement odorante ou quand il y a beaucoup de fumée à l'intérieur du four.

Nettoyez d'abord l'intérieur du four.



1. Appuyez sur le bouton **Deodorization (Désodorisation)**.
2. Appuyez sur le bouton **Haut** ou **Bas** pour régler la durée de désodorisation.
3. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Lorsque c'est fini, le four émet un bip à 4 reprises.

REMARQUE

- La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
- Le temps de désodorisation maximal est de 15 minutes

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 20 15/2/2022 10:03:22 AM

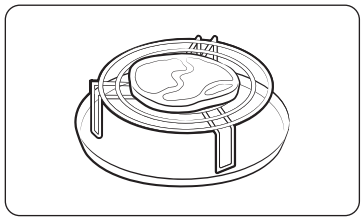
Faire griller

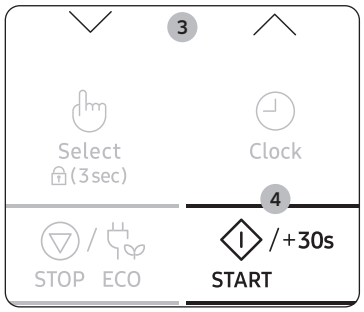
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson traditionnelle et de cuisson au gril, utilisez la grille supérieure.

⚠ AVERTISSEMENT

Les récipients étant très chauds, portez toujours des maniques lorsque vous devez les manipuler.





1. Ouvrez la porte, placez les aliments sur la grille, puis fermez la porte.

2. Appuyez sur le bouton **Grill**.
   Les indications suivantes s'affichent :
   (mode Grill)
   - La température du gril n'est pas réglable.

3. Réglez la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**.
   - Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
   La cuisson commence.
   1) Le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

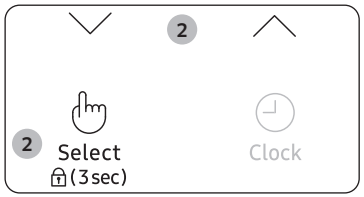
Combinaison Micro-ondes+Gril

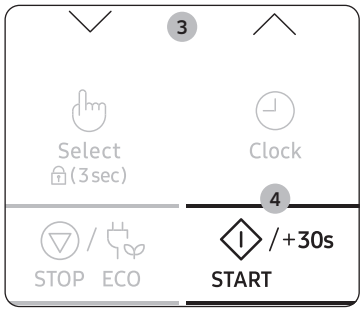
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

⚠ AVERTISSEMENT

- Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
- Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler. Pour de meilleurs résultats de cuisson traditionnelle et de cuisson au gril, utilisez la grille supérieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliment à cuire. Posez la grille sur le plateau tournant. Fermez la porte.





1. Appuyez sur le bouton **Combi**.
   Les indications suivantes s'affichent :
   (Mode combiné micro-ondes et gril)
   600 W (Puissance de sortie)

2. Sélectionnez le niveau de puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. (600 W, 450 W, 300 W.) Appuyez ensuite sur le bouton **Select/Child Lock (Sélection/Sécurité enfants)**.
   - La température du gril n'est pas réglable.

3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**.
   - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
   La cuisson combinée démarre.
   1) Le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 21 15/2/2022 10:03:22 AM

Utilisation du four

Utilisation des fonctions Gril+30s

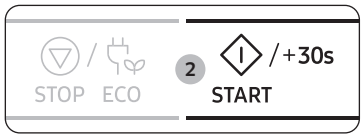
La fonction **Gril+30s** vous permet également d'augmenter la durée de fonctionnement du mode Gril de 30 secondes d'une seule pression, afin de pouvoir dorer les surfaces de manière exquise sans trop les cuire.
Pour augmenter la durée de cuisson du mode Gril, appuyez sur le bouton **Grill+30s (Gril+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Par exemple, pour ajouter trois minutes de mode Gril, appuyez six fois sur le bouton **Grill+30s (Gril+30s)**.

- Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson traditionnelle et de cuisson au gril, utilisez la grille supérieure.

⚠ AVERTISSEMENT

Les récipients étant très chauds, portez toujours des maniques lorsque vous devez les manipuler.

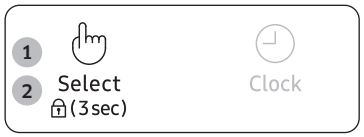
1. Disposez les aliments dans le four. Puis appuyez sur le bouton **Grill+30s (Gril+30s)**.



2. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
   La cuisson commence.
   1) Le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisation des fonctions Sécurité enfants

Votre four micro-ondes est équipé d'une sécurité enfants qui vous permet de verrouiller les boutons de l'appareil afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

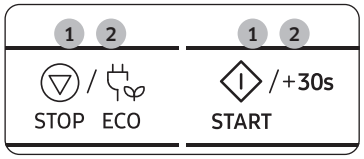


1. Appuyez sur le bouton **Child Lock (Sécurité enfants)** pendant 3 secondes.
   - Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
   - La lettre « **L** » s'affiche.

2. Pour déverrouiller le four, appuyez sur le bouton **Child Lock (Sécurité enfants)** pendant 3 secondes.
   Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** et **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
   Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.
2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** et **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
   Le four fonctionne normalement.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 22 15/2/2022 10:03:23 AM

Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).
Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : Recommandé ✓✗ : À utiliser avec précaution ✗ : Risqué

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 23 15/2/2022 10:03:23 AM

Guide de cuisson

Micro-ondes

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Cuisson

Récipients utilisés pour la cuisson au micro-ondes :

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Il existe plusieurs moyens pour couvrir les aliments : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique adapté aux micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Épinards	150 g	600 W	4½ à 5½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300 g	600 W	9-10
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300 g	600 W	7½ à 8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300 g	600 W	8-9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7½ à 8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (À la chinoise)	300 g	600 W	8-9
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 24 15/2/2022 10:03:23 AM

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indication (voir tableau). Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

REMARQUE

Coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Brocolis	250 g 500 g	850 W	4 à 4½ 5 à 5½
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.		
Choux de Bruxelles	250 g	850 W	5½ à 6½
	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Carottes	250 g	850 W	4 à 4½
	Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.		
Chou-fleur	250 g 500 g	850 W	5 à 5½ 8 à 8½
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.		
Courgettes	250 g	850 W	3 à 3½
	Consignes Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez reposer 3 minutes.		
Aubergines	250 g	850 W	3½-4
	Consignes Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Laissez reposer 3 minutes.		
Poireaux	250 g	850 W	4½-5
	Consignes Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Laissez reposer 3 minutes.		
Champignons	125 g 250 g	850 W	1½-2 3 à 3½
	Consignes Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Oignons	250 g	850 W	5½-6
	Consignes Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Poivrons	250 g	850 W	4½-5
	Consignes Coupez les poivrons en fines lamelles. Laissez reposer 3 minutes.		
Pommes de terre	250 g 500 g	850 W	4-5 7½ à 8½
	Consignes Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.		
Chou-rave	250 g	850 W	5 à 5½
	Consignes Coupez le chou-rave en petits dés. Laissez reposer 3 minutes.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 25 15/2/2022 10:03:23 AM

Guide de cuisson

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

- **Riz** : Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
  Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.
- **Pâtes** : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Riz blanc (Étuvé)	250 g	850 W	14-16
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Riz complet (Étuvé)	250 g	850 W	18-20
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	850 W	15-17
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	850 W	16-18
	Consignes Ajoutez 400 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Pâtes	250 g	850 W	10-11
	Consignes Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Laissez reposer 5 minutes.		

Réchauffage

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 850 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible. Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds. Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau). Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 26 15/2/2022 10:03:23 AM

Faire réchauffer des liquides

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température recommandée pour servir les aliments : entre 30 et 40 °C.

Lait pour bébé :

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir ! Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température recommandée pour servir les aliments : environ 37 °C.

Remarque :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Boissons (Café, Thé et Eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse)	850 W	1 à 1½ 1½-2
	Consignes Versez la boisson dans une tasse et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre du plateau. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Soupe (Réfrigérée)	250 g	850 W	3 à 3½
	Consignes Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (Réfrigéré)	350 g	600 W	5½ à 6½
	Consignes Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (Réfrigérées)	350 g	600 W	4½ à 5½
	Consignes Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 27 15/2/2022 10:03:23 AM

Guide de cuisson

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Pâtes farcies en sauce (Réfrigérées)	350 g	600 W	5-6
	Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Plat préparé (Réfrigéré)	350 g	600 W	5½ à 6½
	Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer 3 minutes.		

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Aliments pour bébé (Légumes + Viande)	190 g	600 W	30 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Bouillie pour bébé (Céréales + Lait + Fruits)	190 g	600 W	20 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 50 s. à 1 min.
	Consignes Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 28 15/2/2022 10:03:23 AM

Décongélation manuelle

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste. La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler. Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium. Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre. Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

REMARQUE

les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Viande Bœuf haché Escalopes de porc	 250 g 500 g 250 g	 180 W 180 W	 6½ à 7½ 10-12 7½ à 8½
	Consignes Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 25 minutes.		
Volaille Morceaux de poulet Poulet entier	 500 g (2 morceaux) 900 g	 180 W 180 W	 14½ à 15½ 28-30
	Consignes Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 40 minutes.		
Poisson Filets de poisson	 250 g (2 morceaux) 400 g (4 morceaux)	 180 W	 6-7 12-13
	Consignes Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 15 minutes.		
Fruits Baies	 250 g	 180 W	 6-7
	Consignes Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Laissez reposer 5 à 10 minutes.		
Pain Petits pains (environ 50 g chacun) Tartine/Sandwich Pain complet (farine de blé et de seigle)	 2 parts 4 parts 250 g 500 g	 180 W 180 W 180 W	 ½-1 2 à 2½ 4½-5 8-10
	Consignes Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 20 minutes.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 29 15/2/2022 10:03:23 AM

Guide de cuisson

Gril

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 5 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :

Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :

Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

Micro-ondes + Gril

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Ustensiles pour la cuisson avec la fonction micro-ondes+gril

Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril :

Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :

Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 30 15/2/2022 10:03:23 AM

Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Petits pains (50 g chacun)	2 parts 4 parts	300 W + Gril 1 à 1½ 2 à 2½	Gril uniquement 1-2 1-2
	Consignes Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.		
Baguettes + Garniture (tomates, fromage, jambon, champignons)	250 à 300 g (2 parts)	450 W + Gril 8-9	-
	Consignes Placez les deux baguettes surgelées côte à côte sur la grille. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril 13-14	-
	Consignes Mettez le gratin dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes (Cannelloni, Macaroni, Lasagnes)	400 g	300 W + Gril 18-19	Gril uniquement 1-2
	Consignes Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex à fond plat. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Beignets de poulet	250 g	450 W + Gril 5 à 5½	450 W + Gril 3 à 3½
	Consignes Placez les beignets de poulet sur la grille. Retournez à mi-cuisson.		
Frites au four	250 g	450 W + Gril 9-11	450 W + Gril 4-5
	Consignes Répartissez régulièrement les frites sur du papier sulfurisé posé sur la grille.		

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 3 à 4 minutes. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Tartines grillées	4 morceaux (de 25 g chacune)	Gril uniquement 4½-5	Gril uniquement 4 à 5½
	Consignes Placez les tartines côte à côte sur la grille.		
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	Gril uniquement 2-3	Gril uniquement 2-3
	Consignes Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut.		
Tomates grillées	200 g (2 morceaux) 400 g (4 morceaux)	300 W + Gril 4½ à 5½ 7-8	Gril uniquement 2-3
	Consignes Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.		
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	2 morceaux (300 g)	450 W + Gril 3½-4	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 31 15/2/2022 10:03:23 AM

Guide de cuisson

Aliments frais	Quantité	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril 4½ à 5½ 8-9	-
	Consignes Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.		
Morceaux de poulet	450 à 500 g (2 morceaux)	300 W + Gril 10-12	300 W + Gril 12-13
	Consignes Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Côtelettes d'agneau/Biftecks (À point)	400 g (4 morceaux)	Gril uniquement 12-15	Gril uniquement 9-12
	Consignes Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Escalopes de porc	250 g (2 morceaux)	300 W + Gril 7-8	Gril uniquement 6-7
	Consignes Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Pommes au four	1 pomme (environ 200 g) 2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril 4 à 4½ 6-7	-
	Consignes Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.		

Aliments frais	Quantité	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Poulet rôti	1200 g	450 W + Gril 24-25	300 W + Gril 22-23
	Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut directement sur le plat en Pyrex. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 32 15/2/2022 10:03:23 AM

Conseils et astuces

Faire fondre du beurre

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 850 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

Faire fondre du chocolat

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Faire fondre du miel cristallisé

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

Faire fondre de la gélatine

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ minutes à 4½ minutes à 850 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 850 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Faire cuire du pudding

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 850 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez plusieurs fois au cours du brunissage, pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W. Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 33 15/2/2022 10:03:23 AM

Dépannage

Dépannage

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La fonction Sécurité enfants est activée.	Désactivez la fonction Sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour démarrer le fonctionnement.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 34 15/2/2022 10:03:23 AM

Problème	Cause	Action
Le réchauffage incluant la fonction Maintien au chaud ne fonctionne pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et laissez tourner le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Éco est activée. Fermez puis rouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.

Problème	Cause	Action
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
1. De l'eau goutte. **2.** De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. **3.** De l'eau reste dans le four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Maintenez l'espace de ventilation spécifié dans le guide d'installation du produit.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne, le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner.	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du four à micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 35 15/2/2022 10:03:24 AM

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four à micro-ondes pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement et cela devrait cesser après 2 ou 3 utilisations du four.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Maintenez l'espace de ventilation spécifié dans le guide d'installation du produit.

Précautions à prendre pour l'installation

Lors de l'installation du four à micro-ondes, une ouverture de ventilation d'au moins 50 mm doit être prévue entre la paroi arrière et le sol de l'armoire d'installation. En outre, les 4 côtés du micro-ondes doivent être situés à au moins 3 mm de l'armoire. Il est important de s'assurer que l'installation de ce produit est conforme aux instructions de ce manuel et aux instructions d'installation du fabricant du four. (Voir le manuel d'installation)

⚠ **ATTENTION**

Ne pas suivre les instructions de ce manuel peut produire de la vapeur à l'intérieur du four à micro-ondes, ce qui empêche de voir les aliments pendant la cuisson. En outre, cela peut déclencher un dysfonctionnement du four à micro-ondes.

Code d'information

Code d'information	Cause	Action
C-F2	Dysfonctionnement du clavier tactile.	Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes après 30 secondes et réessayez. Si ce phénomène persiste, prenez contact avec votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
C-d0		

REMARQUE

Si la solution suggérée ne suffit pas à résoudre le problème, prenez contact avec votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 36 15/2/2022 10:03:24 AM

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.
En vertu de la réglementation commune 2/1984 (III.10) BKM-IpM., nous certifions, en tant que distributeurs, que les fours MG22M8254A*, MG22T8254A* de Samsung sont conformes aux paramètres technologiques susmentionnés.

Modèle		MG22M8254A*, MG22T8254A*
Alimentation		230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie	Puissance maximale	2400 W
	Micro-ondes	1300 W
	Gril (élément chauffant)	1100 W
Puissance de sortie		100 W / 850 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Dimensions (l x H x P)	Extérieures	595 x 380 x 320 mm
	Intérieures	330 x 224 x 292 mm
Capacité		22 litres
Poids	Net	15,5 kg env.
Niveau sonore		42 dBA

* Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efcacité énergétique <G>.

Notes

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_FR.indd 37 15/2/2022 10:03:24 AM

Notes

Notes

SAMSUNG

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien normaux.

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/

DE68-04704K-00

Magnetron

Gebruikershandleiding

MG22M8254A*, MG22T8254A*

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 1 15/2/2022 10:05:16 AM

Inhoud

Veiligheidsvoorschriften 3

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 3
Alleen magnetronfunctie 3
Alleen ovenfunctie - optioneel 5
Algemene veiligheid 6
Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron 7
Beperkte garantie 7
Definitie van de productgroep 8
Correcte verwijdering van dit product (afgedankte elektrische & elektronische apparatuur) 8

Installatie 9

Accessoires 9
Draaiplateau 9

Onderhoud 10

Reinigen 10
Onderdelen vervangen (reparatie) 10
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik 10

Functies van de magnetron 11

Magnetron 11
Bedieningspaneel 11

Gebruik van de magnetron 12

De werking van een magnetron 12
Controleren dat de magnetron goed werkt 12
Bereiden/opwarmen 13
De klok instellen 13
Verschillende vermogens en bereidingstijden 14
Snel aan de slag 14
De bereidingstijd afstellen 14
De bereiding beëindigen 15
De energiebesparingsstand instellen 15
De functie voor Snel ontdooien gebruiken 15
De functies voor Automatisch koken gebruiken 17
De functie Warm houden gebruiken 19
De functie geurverwijdering gebruiken 20
Grillen 21
Gecombineerde magnetron en grill 21
De functie Grill+30s gebruiken 22
De functie kinderslot gebruiken 22
Het geluidssignaal uitschakelen 22

Richtlijnen voor kookmaterialen 23

Richtlijnen voor bereiding 24

Microgolven 24
Bereiding 24
Opwarmen 26
Vloeistoffen opwarmen 27
Babyvoeding opwarmen 27
Opmerking 27
Handmatig ontdooien 29
Grill 30
Magnetron + grill 30
Tips en trucs 33

Probleemoplossing 34

Probleemoplossing 34
Aandachtspunten bij de installatie 36
Informatiecode 36

Technische specificaties 37

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 2 15/2/2022 10:05:16 AM

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES DIT ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR VOOR LATER GEBRUIK.

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE

WAARSCHUWING: Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

WAARSCHUWING: Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

WAARSCHUWING: Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor:

- kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
- B&B-achtige omgevingen.

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

Vanwege het risico op ontbranding raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand.

Als er rook uit de magnetron komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

Vloeistoffen die met de magnetron zijn verwarmd, kunnen buiten de magnetron alsnog aan de kook raken en overkoken. Daarom moet u voorzichtig zijn bij het oppakken.

De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 3 15/2/2022 10:05:16 AM

Veiligheidsvoorschriften

Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

Dit apparaat is alleen bedoeld om te worden ingebouwd. Het apparaat mag niet in een kast worden geplaatst.

Het gebruik van metalen containers voor voedsel en dranken is niet toegestaan in de magnetron.

Let erop dat u het draaiplateau niet verplaatst als u een schaal/container uit het apparaat pakt.

Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Er moet toezicht op kinderen worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

Dit apparaat moet na de installatie losgekoppeld kunnen worden van het stroomnet. Deze uitschakeling kan gebeuren door de stekker bereikbaar te houden of door conform de bedradingsvoorschriften een schakelaar in de vaste bedrading op te nemen.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze gedurende 10 minuten werken met water.

Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 4 15/2/2022 10:05:17 AM

ALLEEN OVENFUNCTIE - OPTIONEEL

WAARSCHUWING: Als het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen vanwege de gebruikte temperatuur de magnetron alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken.

Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. U moet voorzichtig zijn dat u de verwarmingselementen in de magnetron niet aanraakt.

WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

Gebruik geen grove schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de deur te reinigen, omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken die verbrijzeling van het glas kunnen veroorzaken.

Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat de lamp wordt vervangen, zodat er geen elektrische schok kan optreden.

Het apparaat mag niet achter een sierdeur geïnstalleerd worden, om oververhitting te voorkomen.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet bij gebruik.

U moet voorzichtig zijn dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

OPGELET: Het kookproces moet onder toezicht gebeuren. Een kookproces van korte duur moet voortdurend onder toezicht gebeuren.

De deur of de buitenkant kan, bij gebruik van het apparaat, heet worden.

De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan, bij gebruik van het apparaat, hoog worden.

De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.

Het is niet de bedoeling om het apparaat met een externe timer of aparte afstandsbediening te bedienen.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het gebruikersonderhoud van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve als ze ouder zijn dan 8 en onder toezicht.

Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 5 15/2/2022 10:05:17 AM

Veiligheidsvoorschriften

Algemene veiligheid

Wijzigingen of reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd.
Verwarm geen voedsel en vloeistoffen in een afgesloten verpakking voor de magnetronfunctie.
Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoom of hogedrukreinigers om de oven te reinigen.
De oven mag niet worden geïnstalleerd: in de buurt van een verwarming of brandbaar materiaal; op plaatsen die vochtig, olieachtig of stoffig zijn, of aan direct zonlicht worden blootgesteld; waar er gas kan lekken of op een oneffen oppervlak.
Deze oven moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.
Verwijder verontreinigingen regelmatig met een droge doek van de aansluitingen en contacten van de stekker.
Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zware voorwerpen op.
Ventileer onmiddellijk als er sprake van een gaslek is (propaan, LP enz.). Raak de stroomkabel niet aan.
Raak de stroomkabel niet met natte handen aan.
Schakel de oven niet uit door de stekker uit het stopcontact te halen wanneer deze in bedrijf is.
Steek geen vingers of andere stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen in de oven komen, haal dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
Oefen geen buitensporige druk op de oven uit.
Plaats de oven niet op breekbare voorwerpen.
Controleer of de spanning, frequentie en stroom overeenkomen met de productspecificaties.
Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkerdozen, verlengsnoeren of elektrische transformators.
Bevestig de stroomkabel niet aan metalen voorwerpen. Zorg dat de kabel zich tussen voorwerpen of achter de oven bevindt.
Gebruik geen beschadigde stekker, stroomkabel of los stopcontact. Neem voor beschadigde stekkers of stroomkabels contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.
Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de ovendeur.
Spuit geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.
Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees voorzichtig wanneer u voedsel of dranken met alcohol verwarmt omdat alcoholdampen met hete onderdelen van de oven in contact kunnen komen.
Kinderen kunnen zich aan de deur stoten of er met hun vingers tussenkomen. Houd kinderen uit de buurt bij het openen/sluiten van de deur.

Waarschuwing magnetron

Vloeistoffen die met de magnetron zijn verwarmd, kunnen buiten de magnetron alsnog aan de kook raken en overkoken. Wees daarom altijd voorzichtig bij het oppakken. Laat dranken altijd minstens 20 seconden staan voordat u ze vastpakt. Tijdens het verwarmen kunt u eventueel roeren. Roer altijd na het verwarmen.
Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor Eerste hulp opvolgen:

1. Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water.
2. Dek af met droog, schoon verband.
3. Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.

Voorkom schade aan de plaat of het rooster door deze niet net na het koken onder water te houden.
Gebruik de oven niet voor frituren want de olietemperatuur kan niet worden geregeld. Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.

Voorzorgsmaatregelen voor de magnetron

Gebruik alleen magnetronbestendige kookmaterialen. Gebruik geen metalen containers, serviezen met gouden of zilveren randjes, spiezen, enz.
Verwijder kinken in de stroomkabel. Er kunnen elektrische vonken ontstaan.
Gebruik de oven niet voor het drogen van papier of kleren.
Gebruik kortere tijden voor kleine hoeveelheden voedsel om oververhitting of verbranden van voedsel te voorkomen.
Houd de stroomkabel en de stekker uit de buurt van water en warmtebronnen.
Verwarm geen eieren in de schil of hardgekookte eieren om explosies te voorkomen. Verwarm geen luchtdichte of vacuüm afgesloten containers, noten, tomaten, enz.
Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit is een brandgevaar. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.
Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een gerecht verwijdert.
Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting door en laat de vloeistof na verhitting ten minste 20 seconden rusten om overkoken te voorkomen.
Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.
Start de oven niet wanneer deze leeg is. De oven wordt om redenen van veiligheid automatisch 30 minuten uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 6 15/2/2022 10:05:17 AM

Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetron installeren.)
Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.

Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

- Start de oven niet wanneer de deur open is. Knoei niet met de veiligheidsvergrendelingen (deursluitingen). Steek niets in de gaten van de veiligheidsvergrendeling.
- Plaats geen voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddel zich op de afsluitstrippen verzamelen. Houd de deur en de afsluitstrippen altijd schoon door deze eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek te reinigen.
- Start de oven niet wanneer deze beschadigd is. Start de oven alleen nadat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.
  Belangrijk: de ovendeur moet goed sluiten. De deur mag niet gebogen zijn; de scharnieren mogen niet gebroken zijn of los zitten; de afsluitstrippen en -oppervlakken mogen niet zijn beschadigd.
- Alle aanpassingen of reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur.

Beperkte garantie

Samsung brengt reparatiekosten in rekening voor het vervangen van een onderdeel of het repareren van een cosmetisch defect als de beschadiging van het apparaat of het onderdeel door de klant is veroorzaakt. Onderdelen die hieronder vallen zijn onder andere:

- Deur, hendels, buitenpaneel of bedieningspaneel die zijn ingedeukt, bekrast of gebroken.
- Een kapotte of ontbrekende plaat, geleiderol, koppeling of rooster.

Gebruik deze oven alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van de oven.
Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetron soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of opmerkingen hebt, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung of gaat u naar www.samsung.com voor ondersteuning en informatie.
Gebruik deze oven alleen voor het verwarmen van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van de oven.
Houd de oven altijd schoon en goed onderhouden om schade aan het oppervlak en gevaarlijke situaties te voorkomen.

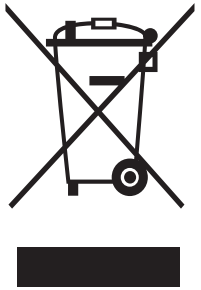
MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 7 15/2/2022 10:05:17 AM

Veiligheidsvoorschriften

Definitie van de productgroep

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur.
Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

Correcte verwijdering van dit product (afgedankte elektrische & elektronische apparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)
Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet aan het einde van hun gebruiksduur met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.
Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen.
Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

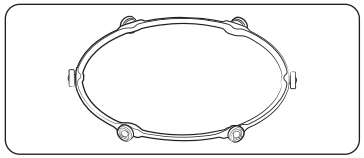
Ga voor informatie over de milieuafspraken en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung (zoals REACH, WEEE, batterijen) naar: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 8 15/2/2022 10:05:17 AM

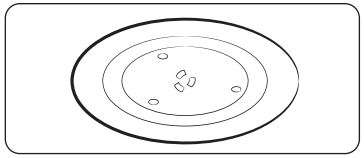
Installatie

Accessoires

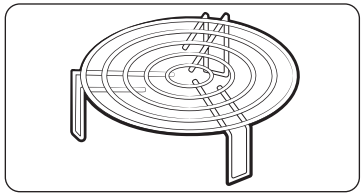
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal onderdelen ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



01 **Loopring.** Deze zet u in het midden van de oven.
De loopring ondersteunt het draaiplateau.



02 **Draaiplateau**, moet op de loopring worden geplaatst. Wordt in het midden bevestigd aan de koppeling.
Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen voor reiniging.

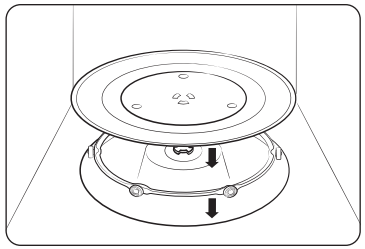


03 **Grillrooster**, moet op het draaiplateau worden gezet.
Het metalen rooster kan voor de grill of gecombineerde bereiding worden gebruikt.

⚠ **OPGELET**

Gebruik de magnetron **NIET** zonder de loopring en het draaiplateau.

Draaiplateau



Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 9 15/2/2022 10:05:17 AM

Onderhoud

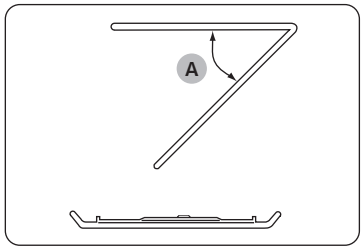
Reinigen

Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).
Als de deur niet soepel opent of sluit, moet u de strippen eerste op vervuiling controleren.
Gebruik een zachte doek en een sopje om zowel de binnen- als buitenkant van de magnetron te reinigen. Afspoelen en goed afdrogen.

Hardnekkig vuil en nare geurtjes in de magnetron verwijderen

1. Zorg dat de oven leeg is en plaats een kopje verdund citroensap op het midden van het draaiplateau.
2. Verwarm de oven 10 minuten op vol vermogen.
3. Zodra de tijd is verstreken, wacht u totdat de oven is afgekoeld. Open vervolgens de deur en reinig de kookruimte.

De binnenkant van modellen met zwenkverwarming reinigen



Om de bovenkant van de kookruimte te reinigen, klapt u het bovenste verwarmingselement 45° **(A)** omlaag, zoals is aangegeven. Dit helpt om de bovenkant te reinigen. Wanneer u klaar bent, plaatst u het bovenste verwarmingselement terug.

⚠ OPGELET

- Houd de deur en de afsluitstrippen schoon, zodat de deur soepel opent en sluit. Als u dit niet doet, kan dit de levensduur van de oven verkorten.
- Zorg dat u geen water in de ventilatieopeningen van de oven morst.
- Gebruik geen schuurmiddelen of chemische substanties.
- Reinig de ovenruimte direct na elk gebruik met een mild reinigingsmiddel, maar laat de oven eerst afkoelen om verwondingen te voorkomen.

Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ WAARSCHUWING

Deze oven bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden verwijderd. Probeer niet om zelf onderdelen te vervangen of de magnetron te repareren.

- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u voor technische ondersteuning contact op met een vakkundig monteur of met een lokaal servicecentrum van Samsung.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung. Vervang de lamp niet zelf.
- Als u problemen ondervindt met de behuizing van de oven, trekt u eerst de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

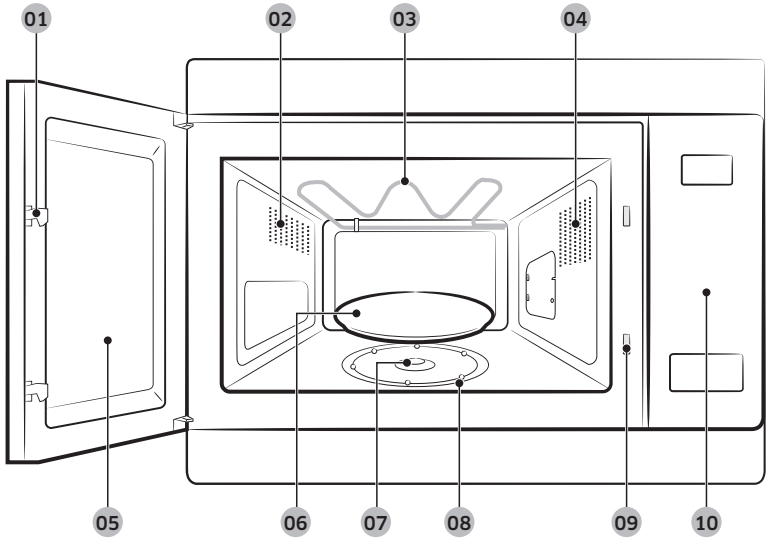
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

Als de oven gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u de oven op een droge, stofvrije locatie. Het stof en vocht dat zich in de oven ophoopt, kan ten koste gaan van de prestaties van de oven.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 10 15/2/2022 10:05:17 AM

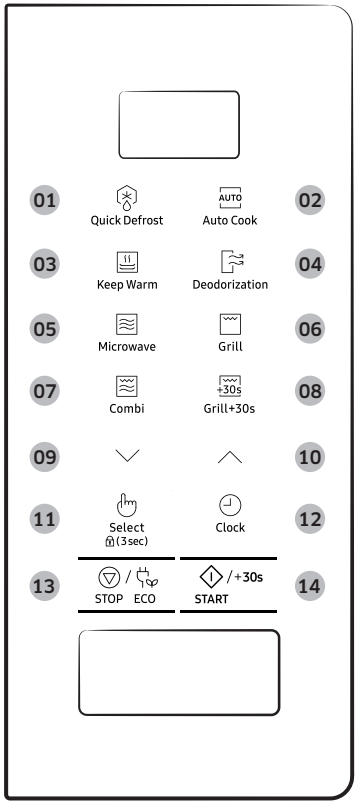
Functies van de magnetron

Magnetron



01 Vergrendelingspallen
02 Ventilatieopeningen
03 Verwarmingselement
04 Licht
05 Deur
06 Draaiplateau
07 Koppeling
08 Loopring
09 Vergrendelingsopeningen
10 Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



01 Quick Defrost (Snel ontdooien)
02 Auto Cook (Automatisch koken)
03 Keep Warm (Warm houden)
04 Deodorization (Geurverwijdering)
05 Microwave (Magnetron)
06 Grill
07 Combi
08 Grill+30s
09 Omlaag
10 Omhoog
11 Select/Child Lock (Selecteren/Kinderslot)
12 Clock (Klok)
13 STOP/ECO
14 START/+30s

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 11 15/2/2022 10:05:17 AM

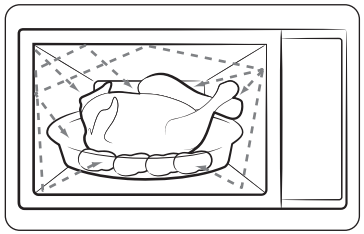
Gebruik van de magnetron

De werking van een magnetron

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.
U kunt een magnetron gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe.



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer gekaatst en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau ronddraait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

⚠ OPGELET

Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de nagaartijden aanhouden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt.
- Het gerecht overal even warm wordt.

Controleren dat de magnetron goed werkt

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment controleren of de oven goed werkt. Zie in geval van twijfel de paragraaf "**Probleemoplossing**" op pagina **34**.

OPMERKING

De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op het maximum (100% - 850 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

Open de deur van de magnetron. Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.

Stel de tijd in op 4 of 5 minuten door het juiste aantal keren op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 12 15/2/2022 10:05:18 AM

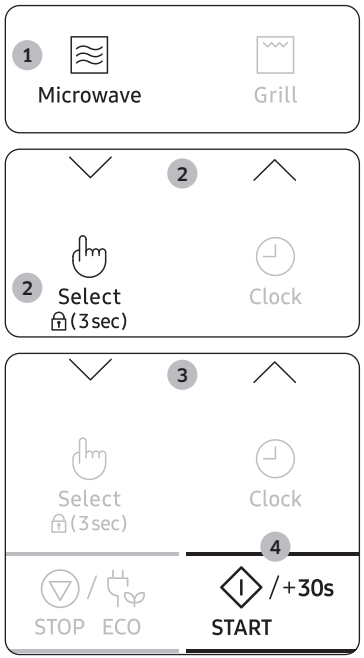
Bereiden/opwarmen

In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.

⚠ **OPGELET**

- Controleer ALTIJD de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat.
- De maximale **magnetronstand** is 99 minuten.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur. Schakel de magnetron nooit in terwijl deze leeg is.



1. Druk op **Microwave (Magnetron)**.
   De indicatie 850 W (maximumvermogen) wordt weergegeven:
   ≋ (Magnetronstand)
2. Selecteer het gewenste vermogen door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. (Zie de vermogenstabel.) Druk vervolgens op **Select/Child Lock (Selecteren/Kinderslot)**.
3. Stel de gewenste bereidingstijd in door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.
   De bereidingstijd wordt weergegeven.
4. Druk op **START/+30s**.
   De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint en zodra de bereiding klaar is:
   1) laat de oven 4 pieptonen horen;
   2) klinkt 3 keer een signaal dat de magnetron klaar is (een keer per minuut);
   3) wordt de huidige tijd weer weergegeven.

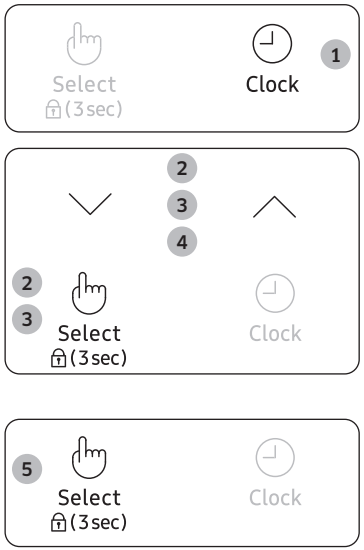
De klok instellen

Zodra de stroom wordt ingeschakeld, wordt automatisch "88:88" en dan "12:00" op het display weergegeven.
Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 24-uurs of 12-uurs notatie. De klok moet worden ingesteld:

- Tijdens de installatie van de magnetron
- Na een stroomstoring

OPMERKING

Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.



1. Druk op **Clock (Klok)**.
2. Stel de 24- of 12-uursnotatie in door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. Druk vervolgens op **Select/Child Lock (Selecteren/Kinderslot)**.
3. Druk op **Omhoog** of **Omlaag** om de uren in te stellen. Druk vervolgens op **Select/Child Lock (Selecteren/Kinderslot)**.
4. Druk op **Omhoog** of **Omlaag** om de minuten in te stellen.
5. Druk wanneer de juiste tijd is ingesteld op **Select/Child Lock (Selecteren/Kinderslot)** om de klok te starten.
   De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 13 15/2/2022 10:05:18 AM

Gebruik van de magnetron

Verschillende vermogens en bereidingstijden

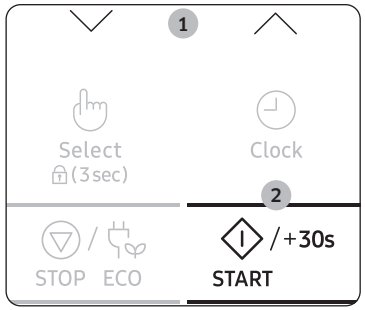
Met de vermogensinstelling kunt u de afgegeven hoeveelheid energie en daarmee de tijd die nodig is voor de bereiding afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt uit zes vermogens kiezen.

Vermogensniveau	Percentage	Uitvoer
HOOG	100%	850 W
MIDDELHOOG	71%	600 W
GEMIDDELD	53%	450 W
MIDDELLAAG	35%	300 W
ONTDOOIEN	21%	180 W
LAAG	12%	100 W

De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.

Kiest u een	Dan moet de bereidingstijd worden
Hoger vermogen	Verkort
Lager vermogen	Verlengd

Snel aan de slag

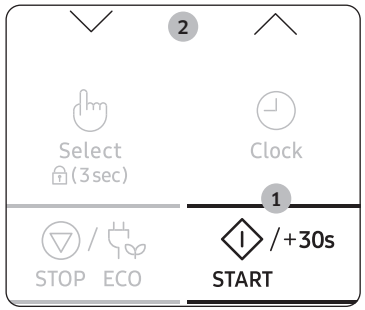


1. Leg het voedsel in de magnetron. Kies dan de bereidingstijd door op **Omhoog** en **Omlaag** te drukken.
   De bereidingstijd wordt weergegeven.
2. Druk op **START/+30s**.
   De **magnetronstand** (850 W) start. Zodra de bereiding klaar is:
   1) laat de oven 4 pieptonen horen;
   2) klinkt 3 keer een signaal dat de magnetron klaar is (een keer per minuut);
   3) wordt de huidige tijd weer weergegeven.

De bereidingstijd afstellen

U kunt telkens de bereidingstijd met 30 seconden verhogen door op **START/+30s** te drukken.
In de stand Magnetron, Grill of Combi wordt door op **START/+30s** te drukken, de bereidingstijd verhoogd.

- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen
- De resterende bereidingstijd verlengen



Methode 1
U kunt tijdens het koken de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door op **START/+30s** te drukken.

- **Voorbeeld**: Als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u **START/+30s** zes keer in.

Methode 2
U hoeft alleen maar op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken om de bereidingstijd aan te passen.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 14 15/2/2022 10:05:18 AM

De bereiding beëindigen

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

- Naar het gerecht te kijken
- Het gerecht om te keren of door te roeren
- Het gerecht te laten nagaren

Bereidingsproces stoppen	Stappen
Tijdelijk	• Open de deur of druk eenmaal op **STOP/ECO**. De bereiding wordt gestopt. • U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en op **START/+30s** te drukken.
Volledig	• Druk eenmaal op **STOP/ECO**. De bereiding wordt gestopt. • Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u nogmaals op **STOP/ECO**.

De energiebesparingsstand instellen

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.

- Druk op **STOP/ECO**. Display uit.
- Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, opent u de deur of druk op **STOP/ECO**. De huidige tijd wordt dan weergegeven. De oven is nu weer gereed voor gebruik.

OPMERKING

Automatische energiebesparing

Wanneer u geen functie selecteert tijdens de installatie of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven.
De ovenlamp wordt uitgeschakeld wanneer de deur gedurende 5 minuten is geopend.

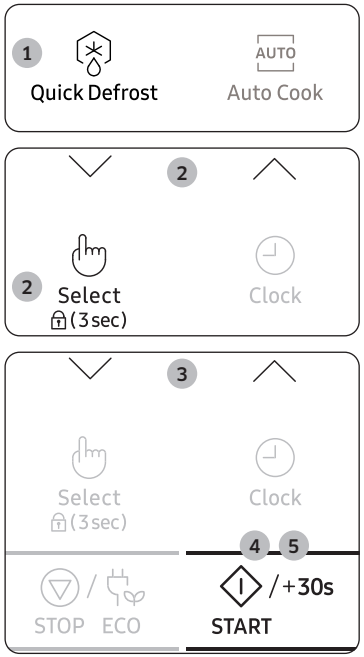
De functie voor Snel ontdooien gebruiken

Met de functie **Snel ontdooien** kunt u vlees, gevogelte, vis, bevroren groenten en bevroren brood ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen.

OPMERKING

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord midden op het draaiplateau. Sluit de deur.



1. Druk op **Quick Defrost (Snel ontdooien)**.
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. Druk vervolgens op **Select/Child Lock (Selecteren/Kinderslot)**.
3. Selecteer de grootte van de portie door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. (Zie de tabel hiernaast.)
4. Druk op **START/+30s**.
   - Het ontdooien begint.
   - De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.
5. Druk nogmaals op **START/+30s** om het ontdooien te voltooien.
   1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
   2) Klinkt 3 keer een signaal dat de magnetron klaar is (een keer per minuut).
   3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 15 15/2/2022 10:05:19 AM

Gebruik van de magnetron

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor **Snel ontdooien**, inclusief de bijbehorende porties, nagaartijden en instructies. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte, vis, bevroren groenten en bevroren brood op een platte glazen schaal of een keramisch bord.

Code	Gerecht	Portie	Instructies
1	Vlees	200-1500 g	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk vervolgens op **START/+30s**. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. Laat het 20-60 minuten staan.
2	Gevogelte	200-1500 g	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk vervolgens op **START/+30s**. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. Laat het 20-60 minuten staan.
3	Vis	200-1500 g	Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk vervolgens op **START/+30s**. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. Laat het 20-60 minuten staan.
4	Groenten	200-1500 g	Verdeel diepvriesgroente gelijkmatig over een platte glazen schaal. Keer de diepvriesgroenten om of roer er doorheen als de oven piept. Druk vervolgens op **START/+30s**. Dit programma is geschikt voor alle diepvriesgroenten. Laat het 5-20 minuten staan.
5	Brood	200-1500 g	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk vervolgens op **START/+30s**. Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering. Laat het 10-30 minuten staan.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 16 15/2/2022 10:05:19 AM

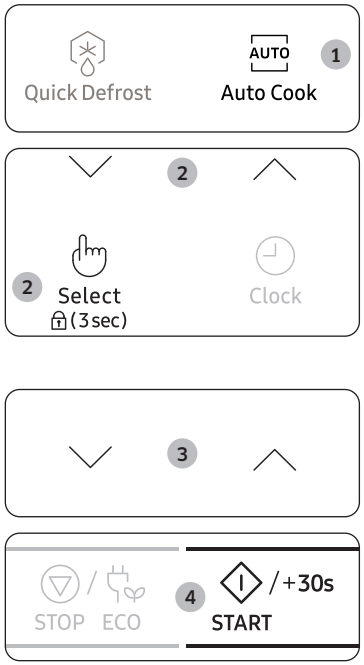
De functies voor Automatisch koken gebruiken

De functies voor **Automatisch koken** bestaan uit 29 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt het soort porties instellen door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.

⚠ **OPGELET**

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Druk op **Auto Cook (Automatisch koken)**.
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. Druk vervolgens op **Select/Child Lock (Selecteren/ Kinderslot)**.
   1) Schotel
   2) Groenten en granen
   3) Gevogelte en vis
   4) Zacht maken/smelten
3. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. (Zie de tabel hiernaast.)
4. Druk op **START/+30s**.
   Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
   1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
   2) Klinkt 3 keer een signaal dat de magnetron klaar is (een keer per minuut).
   3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

1. Schotel

Code	Gerecht	Portie	Instructies
1-1	Gekoeld Kant-en-klare maaltijd	300-350 g	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Laat het 2-3 minuten staan.
1-2	Gekoeld Kant-en-klare maaltijd	400-450 g	
1-3	Gekoeld Vegetarische maaltijd	300-350 g	De maaltijd op een keramisch bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden met 2 componenten (bijvoorbeeld spaghetti met saus of rijst met groenten). Laat het 2-3 minuten staan.
1-4	Gekoeld Vegetarische maaltijd	400-450 g	

2. Groenten en granen

Code	Gerecht	Portie	Instructies
2-1	Sperziebonen	250 g	Sperziebonen wassen en afhalen. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetl.) water toe bij het bereiden van 250 g. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.
2-2	Spinazie	150 g	Spoel de spinazie af en maak ze schoon. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Geen water toevoegen. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.
2-3	Maïskolven	250 g	De maiskolven afspoelen en schoonmaken en in een ovalen glazen schaal leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. Laat het 1-2 minuten staan.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 17 15/2/2022 10:05:19 AM

Gebruik van de magnetron

Code	Gerecht	Portie	Instructies
2-4	Bruine rijst	125 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. Laat het 5-10 minuten staan.
2-5	Volkorenmacaroni	250 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 500 ml kokend water en een snufje zout toe. Goed doorroeren. Onafgedekt koken. Voor de nagaartijd doorroeren en na afloop goed afgieten. Laat het 1 minuut staan.
2-6	Quinoa	125 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. Laat het 1-3 minuten staan.
2-7	Bulgur	125 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. Laat het 2-5 minuten staan.
2-8	Gegratineerde groenten	500 g	Leg de groenten zoals voorgekookte aardappelschijfjes, courgette in plakjes en tomaten en saus in een glazen ovenschaal van voldoende grootte. Strooi er geraspte kaas overheen. Zet de schaal op het rooster. Laat het 2-3 minuten staan.
2-9	Gegrilde tomaten	400 g	Spoel de tomaten en maak ze schoon, snij ze doormidden en leg ze in een ovenschaal. Strooi er geraspte kaas overheen. Zet de schaal op het rooster. Laat het 1-2 minuten staan.

3. Gevogelte en vis

Code	Gerecht	Portie	Instructies
3-1	Kipfilet	300 g	Spoel de stukken af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 2 minuten staan.
3-2	Kalkoenfilet	300 g	Spoel de stukken af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 2 minuten staan.
3-3	Verse visfilets	300 g	Spoel de vis af en leg deze op een keramisch bord, voeg een eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan.
3-4	Verse zalmfilets	300 g	Spoel de vis af en leg deze op een keramisch bord, voeg een eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan.
3-5	Verse garnalen	250 g	Spoel de garnalen af en leg deze op een keramisch bord. Voeg 1 eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan.
3-6	Verse forel	200 g	Leg 1 verse hele vis op een ovenvaste schaal. Voeg een snuifje zout, 1 eetl. citroensap en tuinkruiden toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 2 minuten staan.
3-7	Geroosterde vis	200 g	Bestrijk de hele vis (forel of goudbrasem) met olie, kruiden en specerijen. Leg de vissen naast elkaar, kop aan staart op het hoge rooster. Keer ze om wanneer er een pieptoon klinkt. Laat het 3 minuten staan.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 18 15/2/2022 10:05:19 AM

Code	Gerecht	Portie	Instructies
3-8	Gegrilde zalmsteak	300 g	Leg de vissteaks naast elkaar op het hoge rooster. Keer ze om wanneer er een pieptoon klinkt. Laat het 2 minuten staan.

4. Zacht maken/smelten

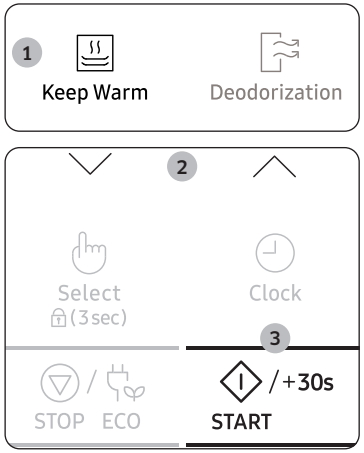
Code	Gerecht	Portie	Instructies
4-1	Boter smelten	50 g	Snijd de boter in 3 of 4 stukken en leg deze in een kleine glazen schaal. Onafgedekt smelten. Na de bereiding goed doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.
4-2	Boter smelten	100 g	
4-3	Pure chocolade smelten	50 g	Rasp de pure chocolade en doe deze in een kleine glazen schaal. Onafgedekt smelten. Na het smelten doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.
4-4	Pure chocolade smelten	100 g	
4-5	Suiker smelten	25 g	Doe de suiker in een kleine glazen schaal. Voeg 10 ml water toe voor 25 g en 20 ml water voor 50 g. Onafgedekt laten smelten. Voorzichtig uitnemen. Gebruik ovenwanten! Gebruik een lepel of vork en giet de karameldecoraties op bakpapier. Laat het 10 minuten drogen en verwijder het vervolgens van het papier.
4-6	Suiker smelten	50 g	
4-7	Boter zacht maken	50 g	Snijd de boter in 3 of 4 stukken en leg deze in een kleine glazen schaal. Onafgedekt zacht maken. Laat het 1-2 minuten staan.
4-8	Boter zacht maken	100 g	

De functie Warm houden gebruiken

Met de functie **Warm houden** kunt u gerechten warm houden totdat deze worden opgediend. Gebruik deze functie om gerechten warm te houden totdat deze worden opgediend. U kunt een hete of milde temperatuur voor het verwarmen kiezen door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.

OPMERKING

- De tijd voor **Warm houden** is ingesteld op 60 minuten.
- De maximale tijd voor **Warm houden** is 60 minuten.



1. Druk op **Keep Warm (Warm houden)**.
2. Selecteer een hete/milde temperatuur door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.
3. Druk op **START/+30s**.
   Er wordt 60 minuten weergegeven.
   - Om het warmhouden te stoppen, kunt u de deur openen of druk op **STOP/ECO**.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 19 15/2/2022 10:05:19 AM

Gebruik van de magnetron

Aanbevolen stand voor Warm houden

Code	Stand	Menu
1	Heet	Lasagne, soep, gratins, ovenschotels, pizza, biefstuk (doorbakken), bacon, visgerechten, droge cakes
2	Mild	Taart, brood, eiergerechten, biefstuk (rare, medium)

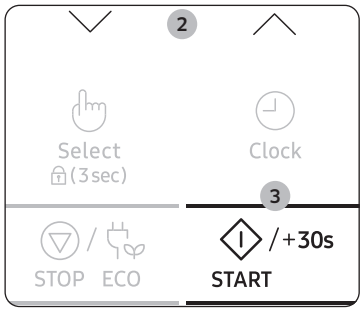
⚠ OPGELET

- Gebruik de functie niet om koude gerechten op te warmen. Deze programma's zijn voor het warm te houden van gerechten die zojuist zijn bereid.
- Het is niet aanbevolen om gerechten te lang warm te houden (meer dan 1 uur), omdat het blijft koken. Warme gerechten gaan sneller in kwaliteit achteruit.
- Dek het niet af met een deksel of plastic folie.
- Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de magnetron te halen.

De functie geurverwijdering gebruiken

Gebruik deze functies nadat u gerechten met een sterke geur hebt bereid of na rookvorming in de magnetron.

Reinig eerst de binnenkant van de oven.



1. Druk op **Deodorization (Geurverwijdering)**.
2. Druk op **Omhoog** of **Omlaag** als u de tijd voor geurverwijdering wilt instellen.
3. Druk op **START/+30s**. Zodra het klaar is geeft de magnetron 4 keer een pieptoon.

OPMERKING

- De tijd voor geurverwijdering is ingesteld op 5 minuten. Elke keer als **START/+30s** wordt ingedrukt, wordt de tijd met 30 seconden verhoogd.
- De maximale tijd voor geurverwijdering is 15 minuten.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 20 15/2/2022 10:05:19 AM

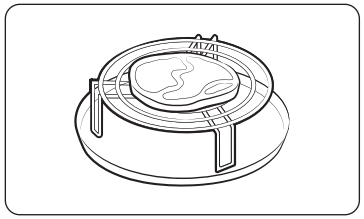
Grillen

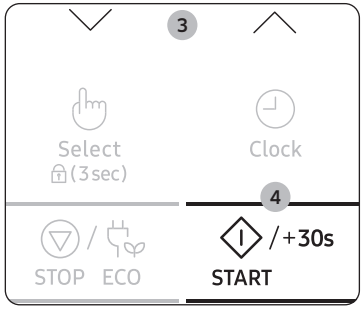
Met de grill kunt u etenswaren snel verwarmen en bruinen, zonder microgolven te gebruiken.

- U krijgt betere resultaten bij het koken en grillen als u het hoge rooster gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik altijd ovenwanten als u het kookmateriaal in de oven aanraakt, omdat dit zeer heet zal zijn.





1. Open de deur, plaats het voedsel op het rooster en sluit de deur.
2. Druk op **Grill**.
   De volgende aanduidingen worden weergegeven:
   (Grillstand)
   - U kunt de temperatuur van de grill niet instellen.
3. Stel de gewenste grilltijd in door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.
   - De maximale grilltijd is 60 minuten.
4. Druk op **START/+30s**.
   Het grillen start.
   1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
   2) Klinkt 3 keer een signaal dat de magnetron klaar is (een keer per minuut).
   3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

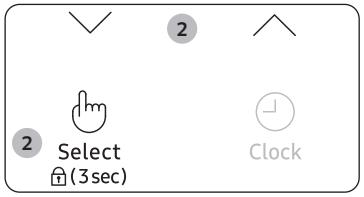
Gecombineerde magnetron en grill

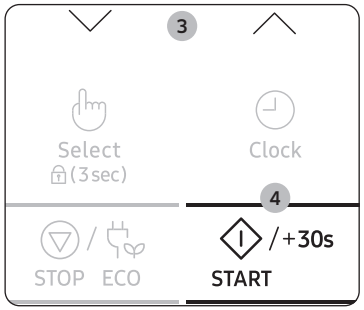
U kunt ook koken met de magnetron en grill combineren om snel te koken en tegelijkertijd te bruinen.

⚠ WAARSCHUWING

- Gebruik ALTIJD magnetronbestendig en ovenbestendig kookmateriaal. Glazen of keramische schalen zijn ideaal omdat daardoor de microgolven het voedsel gelijkmatig binnen kunnen dringen.
- Gebruik ALTIJD ovenwanten als u het kookmateriaal in de oven aanraakt, omdat dit zeer heet zal zijn. U kunt betere resultaten bij het koken en grillen krijgen, als u het hoge rooster gebruikt.

Open de deur. Plaats het voedsel op het meest geschikte rooster voor het type voedsel dat u bereidt. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.





1. Druk op **Combi**.
   De volgende aanduidingen worden weergegeven:
   (Combinatiestand magnetron en grill)
   600 W (Uitgangsvermogen)
2. Selecteer het gewenste vermogen door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. (600 W, 450 W, 300 W.) Druk vervolgens op **Select/Child Lock (Selecteren/Kinderslot)**.
   - U kunt de temperatuur van de grill niet instellen.
3. Stel de gewenste bereidingstijd in door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.
   - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.
4. Druk op **START/+30s**.
   De gecombineerde bereiding start, vervolgens:
   1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
   2) Klinkt 3 keer een signaal dat de magnetron klaar is (een keer per minuut).
   3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 21 15/2/2022 10:05:20 AM

Gebruik van de magnetron

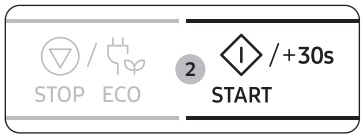
De functie Grill+30s gebruiken

Met de functie **Grill+30s** kunt u ook de kooktijd van de Grillstand door een keer drukken met 30 seconden verhogen, zodat u het oppervlak perfect kunt bruinen zonder het te gaar laten worden.
Voor het verhogen van de kooktijd in de Grillstand, drukt u eenmaal op **Grill+30s** voor elke 30 seconden die u wilt toevoegen. Bijvoorbeeld om drie minuten toe te voegen aan de Grillstand drukt u zes keer op **Grill+30s**.

- U krijgt betere resultaten bij het koken en grillen als u het hoge rooster gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING

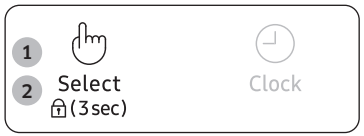
Gebruik altijd ovenwanten als u het kookmateriaal in de oven aanraakt, omdat dit zeer heet zal zijn.



1. Leg het voedsel in de magnetron. Druk vervolgens op **Grill+30s**.
2. Druk op **START/+30s**.
   Het grillen start.
   1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
   2) Klinkt 3 keer een signaal dat de magnetron klaar is (een keer per minuut).
   3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

De functie kinderslot gebruiken

Deze magnetron is voorzien van een speciaal kinderslotprogramma waarmee u de oven kunt "vergrendelen" zodat deze niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die hier niet mee vertrouwd zijn.

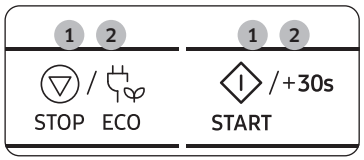


1. Druk **Child Lock (Kinderslot)** 3 seconden lang in.
   - De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd).
   - In het display wordt "**L**" weergegeven.

2. Als u de oven wilt ontgrendelen, houdt u **Child Lock (Kinderslot)** 3 seconden lang ingedrukt.
   De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

Het geluidssignaal uitschakelen

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



1. Druk gelijktijdig op **STOP/ECO** en **START/+30s**.
   De oven geeft nu geen geluidssignaal weer wanneer een functie is voltooid.
2. Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, drukt u nogmaals gelijktijdig op **STOP/ECO** en **START/+30s**.
   De oven werkt weer normaal.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 22 15/2/2022 10:05:20 AM

Richtlijnen voor kookmaterialen

Om voedsel in een magnetron te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal. Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.
In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bakplaat	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Containers	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Magnetronfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ : Aanbevolen ✓✗ : Wees voorzichtig ✗ : Onveilig

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 23 15/2/2022 10:05:20 AM

Richtlijnen voor bereiding

Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers. De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

Bereiding

Kookmaterialen voor gebruik in de magnetron:

De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrij staal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Etenswaren die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).

Afdekken tijdens het verwarmen

Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. Het voedsel kan op verschillende manieren worden afgedekt, bijvoorbeeld met een keramische plaat, een plastic deksel of magnetronfolie.

Nagaartijden

Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Richtlijnen voor bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een geschikte ovenvaste glazen schaal met deksel. Bereid met deksel gedurende de minimumtijd - zie tabel. Ga door met de bereiding voor het resultaat dat u wilt. Roer tweemaal om tijdens de breiding en eenmaal daarna. Voeg zout, kruiden of boter toe na de bereiding. Afdekken tijdens de nagaartijd.

Gerecht	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Spinazie	150 g	600 W	4½-5½
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Laat het 2-3 minuten staan.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instructies Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. Laat het 2-3 minuten staan.		
Erwten	300 g	600 W	7½-8½
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Laat het 2-3 minuten staan.		
Sperziebonen	300 g	600 W	8-9
	Instructies Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. Laat het 2-3 minuten staan.		
Gemengde groenten (wortelen/erwten/maïs)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Laat het 2-3 minuten staan.		
Gemengde Chinese groenten	300 g	600 W	8-9
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Laat het 2-3 minuten staan.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 24 15/2/2022 10:05:20 AM

Richtlijnen voor bereiding van verse groenten

Gebruik een geschikte ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml (2-3 eetl.) koud water toe voor elke 250 g, tenzij een andere waterhoeveelheid wordt aanbevolen - zie tabel. Bereid met deksel gedurende de minimumtijd - zie tabel. Ga door met de bereiding voor het resultaat dat u wilt. Roer eenmaal om tijdens de breiding en eenmaal daarna. Voeg zout, kruiden of boter toe na de bereiding. Afdekken tijdens een nagaartijd van 3 minuten.

OPMERKING

Snij de verse groenten in stukjes van gelijke grootte. Hoe kleiner ze zijn gesneden, hoe sneller ze koken.

Gerecht	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Broccoli	250 g 500 g	850 W	4-4½ 5-5½
	Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg ze met de steeltjes naar het midden. Laat het 3 minuten staan.		
Spruitjes	250 g	850 W	5½-6½
	Instructies Voeg 60-75 ml (4-5 eetl.) water toe. Laat het 3 minuten staan.		
Wortels	250 g	850 W	4-4½
	Instructies Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte. Laat het 3 minuten staan.		
Bloemkool	250 g 500 g	850 W	5-5½ 8-8½
	Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden. Laat het 3 minuten staan.		
Courgette	250 g	850 W	3-3½
	Instructies Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn. Laat het 3 minuten staan.		
Aubergines	250 g	850 W	3½-4
	Instructies Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over. Laat het 3 minuten staan.		
Prei	250 g	850 W	4½-5
	Instructies Snijd de prei in dikke plakken. Laat het 3 minuten staan.		
Champignons	125 g 250 g	850 W	1½-2 3-3½
	Instructies De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken. Laat het 3 minuten staan.		
Uien	250 g	850 W	5½-6
	Instructies Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe. Laat het 3 minuten staan.		
Paprika	250 g	850 W	4½-5
	Instructies Snijd de paprika in reepjes. Laat het 3 minuten staan.		
Aardappelen	250 g 500 g	850 W	4-5 7½-8½
	Instructies Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte. Laat het 3 minuten staan.		
Koolraap	250 g	850 W	5-5½
	Instructies Snijd de koolraap in kleine blokjes. Laat het 3 minuten staan.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 25 15/2/2022 10:05:20 AM

Richtlijnen voor bereiding

Richtlijnen voor bereiding van rijst en pasta

- **Rijst**: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel, rijst verdubbelt in volume bij het koken. Afdekken. Roer het om zodra de kooktijd is verstreken en laat het staan. Voeg zout of kruiden en boter toe.
  Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.
- **Pasta**: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Onafgedekt koken. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Gerecht	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Witte rijst (Snelkook)	250 g	850 W	14-16
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. Laat het 5 minuten staan.		
Bruine rijst (Snelkook)	250 g	850 W	18-20
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. Laat het 5 minuten staan.		
Gemengde rijst (Rijst + Wilde Rijst)	250 g	850 W	15-17
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. Laat het 5 minuten staan.		
Gemengde granen (Rijst + Graan)	250 g	850 W	16-18
	Instructies Voeg 400 ml koud water toe. Laat het 5 minuten staan.		
Pasta	250 g	850 W	10-11
	Instructies Voeg 1000 ml kokend water toe. Laat het 5 minuten staan.		

Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben in een gewone oven.
Gebruik de vermogens en de opwarmtijden in het volgende overzicht als richtlijn. De tijden in het overzicht gaan uit van vloeistof met een kamertemperatuur van circa +18 tot +20 °C of van gekoeld voedsel met een temperatuur van circa +5 tot +7 °C.

Plaatsen en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Opwarmen van kleinere stukken geeft betere resultaten.

Vermogensniveaus en roeren

Sommige etenswaren kunnen met een vermogen van 850 W worden opgewarmd, terwijl voor andere 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet worden gebruikt.
Controleer de tabellen voor richtlijnen. In het algemeen is het beter om voedsel met een lager vermogen op te warmen als het verfijnd is, bij grote hoeveelheden of als het waarschijnlijk zeer snel opwarmt (bijv. mincepie). Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren. Wees vooral voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om overkoken van vloeistof en mogelijk aanbranden te voorkomen, moet u het voor, tijdens en na de opwarming roeren. Laat ze tijdens de nagaartijd in de magnetron staan. Wij adviseren om een plastic lepel of glazen staaf in de vloeistof te zetten. Voorkom oververhitting (en daarmee achteruitgang in kwaliteit) van de etenswaren. Het is beter om een kortere bereidingstijd te kiezen en, zo nodig, wat extra tijd toe te voegen.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om voor later gebruik de door u gebruikte bereidingstijd te noteren. Zorg er altijd voor dat het gerecht door en door verwarmd is. Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig verdeelt. De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2 tot 4 minuten, tenzij in het overzicht een andere tijd is aanbevolen. Wees vooral voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het hoofdstuk met de veiligheidsvoorschriften.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 26 15/2/2022 10:05:20 AM

Vloeistoffen opwarmen

Houd altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aan nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer, indien nodig, tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om overkoken en mogelijk aanbranden te voorkomen, moet u een lepel of glazen staaf in vloeistoffen zetten en voor, tijdens en na het opwarmen doorroeren.

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding:

Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer goed door na het opwarmen! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Roer nogmaals door en controleer de temperatuur. De aanbevolen serveertemperatuur ligt tussen 30 en 40 °C.

Babymelk:

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Onafgedekt opwarmen. Verwarm nooit een melkfles met de speen erop, bij oververhitting kan de fles exploderen. Goed schudden vóór de nagaartijd en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Controleer altijd nauwkeurig de temperatuur van de babymelk of -voeding voordat u deze aan de baby geeft. De aanbevolen serveertemperatuur is circa 37 °C.

Opmerking

Met name babyvoeding moet zorgvuldig worden gecontroleerd voordat u het geeft om verbranding te voorkomen. Gebruik de vermogens en tijden uit de volgende tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Dranken (Koffie, Thee, Water)	150 ml (1 kopje) 250 ml (1 mok)	850 W	1-1½ 1½-2
	Instructies In kopje gieten en niet afdekken. Plaats de kop/mok midden op het draaiplateau. Laat tijdens het nagaren in de oven staan en roer goed door. Laat het 1-2 minuten staan.		
Soep (Gekoeld)	250 g	850 W	3-3½
	Instructies Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren. Laat het 2-3 minuten staan.		
Stoofschotel (Gekoeld)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructies Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. Laat het 2-3 minuten staan.		
Pasta met saus (Gekoeld)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructies Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren. Laat het 3 minuten staan.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 27 15/2/2022 10:05:21 AM

Richtlijnen voor bereiding

Gerecht	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Gevulde pasta met saus (Gekoeld)	350 g	600 W	5-6
	Instructies De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. Laat het 3 minuten staan.		
Kant-en-klaarmaaltijden (Gekoeld)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructies Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie. Laat het 3 minuten staan.		

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Gerecht	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Babyvoeding (Groenten en vlees)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructies Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. Laat het 2-3 minuten staan.		
Babypap (Graan + Melk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructies Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. Laat het 2-3 minuten staan.		
Babymelk	100 ml. 200 ml.	300 W	30-40 sec. 50 sec. tot 1 min.
	Instructies Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Onafgedekt koken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. Laat het 2-3 minuten staan.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 28 15/2/2022 10:05:21 AM

Handmatig ontdooien

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt. Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen. Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt. Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien. Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, stopt u met ontdooien en laat u het 20 minuten staan voordat u verder gaat. Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Zie de tabel hieronder.

OPMERKING

Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Gerecht	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Vlees			
Gehakt	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Varkenslapjes	250 g	180 W	7½-8½
	Instructies Leg het vlees op een platte keramische plaat. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren. Laat het 5-25 minuten staan.		
Gevogelte			
Stukjes kip	500 g (2 st.)	180 W	14½-15½
Hele kip	900 g	180 W	28-30
	Instructies Leg de kipdelen eerst met het vel naar beneden, de hele kip eerst met de borst naar beneden op een platte keramische plaat. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren. Laat het 15-40 minuten staan.		
Vis			
Visfilet	250 g (2 st.) 400 g (4 st.)	180 W	6-7 12-13
	Instructies Leg de bevroren vis midden op een platte keramische plaat. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. De smallere delen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren. Laat het 5-15 minuten staan.		
Fruit			
Bessen	250 g	180 W	6-7
	Instructies Leg het fruit op een grote, platte, ronde glazen schaal. Laat het 5-10 minuten staan.		
Brood			
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	180 W	½-1 2-2½
Boterhammen	250 g	180 W	4½-5
Duits brood (tarwe- en roggemeel)	500 g	180 W	8-10
	Instructies Leg de broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier in het midden van het draaiplateau. Halverwege de ontdooitijd omkeren. Laat het 5-20 minuten staan.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 29 15/2/2022 10:05:21 AM

Richtlijnen voor bereiding

Grill

Het grillelement bevindt zich boven in de binnenruimte. Het werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door de draaiing van het draaiplateau worden de etenswaren gelijkmatiger bruin. Door de grill 3-5 minuten voor te verwarmen, worden de etenswaren sneller bruin.

Kookmateriaal voor grillen:

Moet vuurbestendig zijn en mag van metaal zijn. Gebruik geen enkel type plastic kookmateriaal, omdat dit kan smelten.

Etenswaren die geschikt zijn voor grillen:

Karbonade, worstjes, biefstuk, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Belangrijke opmerking:

Als alleen grill wordt gebruikt, moet u onthouden dat het voedsel op het hoge rek moet worden geplaatst, tenzij anders is aanbevolen.

Magnetron + grill

Deze bereidingswijze combineert de stralingswarmte die van de grill komt met de snelheid van koken met microgolven. Het werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door de draaiing van het draaiplateau bruinen de etenswaren gelijkmatig. In dit model zijn er drie combinatiestanden mogelijk: 600 W + grill, 450 W + grill en 300 W + grill.

Kookmateriaal voor koken met magnetron + grill:

Gebruik kookmateriaal waar microgolven doorheen kunnen gaan. Kookmateriaal moet vuurbestendig zijn. Gebruik in de combinatiestand geen metalen kookmateriaal. Gebruik geen enkel type plastic kookmateriaal, omdat dit kan smelten.

Etenswaren die geschikt zijn voor bereiding met magnetron + grill:

Voedsel dat geschikt is voor de combinatiestand is onder andere alle gekookte etenswaren die moeten worden opgewarmd en gebruind (bijv. gebakken pasta), maar ook etenswaren die een korte bereidingstijd nodig hebben om de buitenkant te bruinen. Deze stand kan ook voor dikkere porties worden gebruikt die een gebruinde en krokante buitenkant nodig hebben (bijv. stukken kip, draai ze halverwege de bereiding om). Zie de grilltabel voor verdere details.

Belangrijke opmerking:

Als de combinatiestand (magnetron + grill) wordt gebruikt, moet het voedsel op het hoge rek worden geplaatst, tenzij anders is aanbevolen. Zie de instructies in het volgende overzicht. Het voedsel moet worden omgedraaid als het aan beide kanten bruin moet worden.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 30 15/2/2022 10:05:21 AM

Richtlijnen voor grillen van bevroren etenswaren

Gebruik de vermogens en tijden uit de tabel als richtlijn bij het grillen.

Verse etenswaren	Portie	Stap 1 (min.)	Stap 2 (min.)
Broodjes (Elk ca. 50 g)	 2 stuks 4 stuks	300 W + grill 1-1½ 2-2½	Alleen grill 1-2 1-2
	Instructies Leg de broodjes in een cirkel op het rek. Grill de tweede kant van de broodjes tot ze zo krokant zijn als u wilt. Laat het 2-5 minuten staan.		
Stokbrood + beleg (Tomaten, Kaas, Ham, Champignons)	 250-300 g (2 stuks)	450 W + grill 8-9	-
	Instructies Leg 2 bevroren stokbroden naast elkaar op het rek. Na het grillen. Laat het 2-3 minuten staan.		
Gratins (Groenten of aardappel)	 400 g	450 W + grill 13-14	-
	Instructies Leg de bevroren gratins in een kleine ronde glazen ovenschaal. Zet de schaal op het rek. Na het grillen. Laat het 2-3 minuten staan.		
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	 400 g	300 W + grill 18-19	Alleen grill 1-2
	Instructies De diepvriespasta op een kleine, platte, rechthoekige ovenvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het draaiplateau. Na het grillen. Laat het 2-3 minuten staan.		
Kipnuggets	 250 g	450 W + grill 5-5½	450 W + grill 3-3½
	Instructies Leg de kipnuggets op het rek. Draai ze om na de eerste stap.		
Ovenfriet	 250 g	450 W + grill 9-11	450 W + grill 4-5
	Instructies Leg de ovenfriet gelijkmatig op bakpapier op het rek.		

Richtlijnen voor grillen van verse etenswaren

Verwarm de grill 3-4 minuten voor met de grillfunctie. Gebruik de vermogens en tijden uit de tabel als richtlijn bij het grillen.

Verse etenswaren	Portie	Stap 1 (min.)	Stap 2 (min.)
Sneetjes toast	 4 plakjes (elk 25 g)	Alleen grill 4½-5	Alleen grill 4-5½
	Instructies Leg de sneetjes toast naast elkaar op het rek.		
Broodjes (Al gebakken)	 2-4 stuks	Alleen grill 2-3	Alleen grill 2-3
	Instructies Lag de broodjes eerst met de onderkant naar boven in een cirkel op het draaiplateau.		
Gegrilde tomaten	 200 g (2 st.) 400 g (4 st.)	300 W + grill 4½-5½ 7-8	Alleen grill 2-3
	Instructies Snijd de tomaten doormidden. Strooi er wat kaas over. Leg ze in een cirkel in een platte glazen ovenschaal. Zet het op het rek.		
Toast Hawaii (Ham, Ananas, Plakjes Kaas)	 2 plakjes (300 g)	450 W + grill 3½-4	-
	Instructies Toast de sneetjes brood eerst. Leg de toast met het beleg op het rek. Leg 2 toast tegenover elkaar direct op het rek. Laat het 2-3 minuten staan.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 31 15/2/2022 10:05:21 AM

Richtlijnen voor bereiding

Verse etenswaren	Portie	Stap 1 (min.)	Stap 2 (min.)
Gebakken aardappelen	250 g 500 g	600 W + grill 4½-5½ 8-9	-
	Instructies Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het rek met de gesneden kant naar de grill.		
Stukjes kip	450-500 g (2 stuks)	300 W + grill 10-12	300 W + grill 12-13
	Instructies Smeer de stukken kip in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel met het bot naar het midden. Leg geen stuk kip in het midden van het rek. Laat het 2-3 minuten staan.		
Lamskoteletten/ biefstuk (Medium)	400 g (4 st.)	Alleen grill 12-15	Alleen grill 9-12
	Instructies Smeer de lamskoteletten in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rek. Na het grillen. Laat het 2-3 minuten staan.		
Varkenslapjes	250 g (2 st.)	300 W + grill 7-8	Alleen grill 6-7
	Instructies Smeer de varkenslapjes in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rek. Na het grillen. Laat het 2-3 minuten staan.		
Gebakken appel	1 appel (ca. 200 g) 2 appels (ca. 400 g)	300 W + grill 4-4½ 6-7	-
	Instructies Boor het klokhuis uit de appels en vul ze met rozijnen en jam. Leg er wat schijfjes amandel op. Leg de appels op een platte glazen ovenschaal. Zet de schaal direct op het draaiplateau.		

Verse etenswaren	Portie	Stap 1 (min.)	Stap 2 (min.)
Geroosterde kip	1200 g	450 W + grill 24-25	300 W + grill 22-23
	Instructies Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst naar beneden, daarna met de borst omhoog op een ovenschaal. Laat het na het grillen 5 minuten nagaren.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 32 15/2/2022 10:05:21 AM

Tips en trucs

Boter smelten

Doe 50 g boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel. Verwarm 30-40 seconden op 850 W totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten

Doe 100 g chocolade in een glazen schaaltje. Verwarm 3-5 minuten op 450 W totdat de chocolade is gesmolten. Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Gekristalliseerde honing smelten

Doe 20 g gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje. Verwarm 20-30 seconden op 300 W totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten

Laat droge gelatineblaadjes (10 g) gedurende 5 minuten in koud water weken. Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje. Verwarm 1 minuut op 300 W. Roeren na het smelten.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 g instantglazuur met 40 g suiker en 250 ml koud water. Verwarm onafgedekt 3½ tot 4½ minuten in een vuurvaste glazen schaal op 850 W tot het glazuur doorzichtig wordt. Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken

Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste, glazen schaal met deksel. Voeg 300 g geleisuiker toe en roer het geheel goed door. Laat afgedekt 10-12 minuten koken op 850 W. Roer tijdens het koken enkele malen om. Direct in jampotjes met draaideksel legen. 5 minuten op het deksel laten staan.

Pudding maken

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een geschikte ovenvaste glazen schaal met deksel. Laat afgedekt 6½ tot 7½ minuten koken op 850 W. Roer tijdens het koken enkele malen goed om.

Geschaafde amandel bruinen

Verspreid 30 g amandelsnippers over een keramisch bord. Roer enkele malen om bij het bruinen in 3½ tot 4½ minuten met 600 W. Laat het 2-3 minuten in de magnetron staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 33 15/2/2022 10:05:21 AM

Probleemoplossing

Probleemoplossing

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Probleem	Oorzaak	Actie
Algemeen		
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	Mogelijk dat er vuil tussen de toetsen zit.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
	Voor modellen met tiptoetsen: Er bevindt zich vocht op de behuizing.	Veeg het vocht van de behuizing.
	Het kinderslot is geactiveerd.	Deactiveer het kinderslot.
De tijd wordt niet weergegeven.	De Eco-functie (energiebesparend) is ingesteld.	Schakel de Eco-functie uit.
De oven werkt niet.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
	Het veiligheidsmechanismen van de door zijn bedekt met vuil.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
De oven stopt tijdens het gebruik.	De gebruiker heeft de deur geopend om het voedsel om te draaien.	Nadat u het voedsel hebt omgekeerd, drukt u weer op **START/+30s** om het bereidingsproces te hervatten.
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	De oven is langdurig achterelkaar gebruikt.	Laat de oven na langdurig gebruik afkoelen.
	De koelventilator werkt niet.	Luister of u de koelventilator hoort.
	U probeert de oven in te schakelen zonder dat er etenswaren in oven zijn geplaatst.	Plaats etenswaren in de oven.
	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiehandleiding.
	Er zijn meerdere stekkers aangesloten op dezelfde contactdoos.	Gebruik de contactdoos uitsluitend voor de oven.
Ik hoor een knallend geluid terwijl de magnetron werkt en de magnetron werkt niet.	Wanneer u gesealde etenswaren bereidt of een container met een deksel gebruikt, is het mogelijk dat u een knallend geluid hoort.	Gebruik geen afgesloten containers, aangezien deze kunnen barsten door het uitzetten van de inhoud.
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiehandleiding.
	Er staan objecten boven op de oven.	Verwijder alle objecten op de oven.
De deur kan niet goed worden geopend.	Er bevinden zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de oven.	Reinig de oven en open vervolgens de deur.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 34 15/2/2022 10:05:21 AM

Probleem	Oorzaak	Actie
Verwarmen met de functie Opwarmen werkt niet naar behoren.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookmateriaal gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De ontdooifunctie werkt niet.	Er wordt te veel voedsel bereid.	Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	De deur heeft langdurig opengestaan	De ovenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de Eco-functie is ingeschakeld. Sluit en open de deur of druk op **STOP/ ECO**.
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de oven van binnen en controleer nogmaals.
Er klinkt een piepsignaal tijden het bereidingsproces.	Als de automatische-bereidingsfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdooien.	Nadat u het voedsel hebt omgekeerd, drukt u weer op **START/+30s** om het bereidingsproces te hervatten.
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijden de oven-/ ontdooifuncties gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de oven meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.

Probleem	Oorzaak	Actie
Er staat stroom op de oven.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
1. Er druppelt water. **2.** Er komt stoom door een kier in de deur. **3.** Er blijft water in de oven.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Zorg voor voldoende ventilatieruimte, zoals aangegeven in de installatiehandleiding.
De helderheid in de oven varieert.	De helderheid varieert afhankelijk van het vermogen dat op basis van de functie wordt ingesteld.	Wanneer het vermogen tijdens de bereiding wordt gewijzigd, duidt dit niet op een defect. Dit duidt niet op een defecte oven.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de oven te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 3 minuten draaien nadat de bereidingstijd is verstreken.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Draaiplateau		
Het draaiplateau verschuift of stopt met draaien.	De loopring is niet of niet goed geplaatst.	Installeer de loopring en probeer het nogmaals.
Het draaiplateau blijft af en toe hangen.	De loopring is niet goed geplaatst, er staat te veel voedsel in of de container is te groot en komt tegen de binnenwand van de magnetron.	Pas de hoeveelheid voedsel aan en gebruik een geschikt formaat container.
Het draaiplateau ratelt tijdens het draaien en maakt lawaai.	Er zitten voedselresten aangekoekt op de bodem van de oven.	Verwijder de aangekoekte voedselresten van de bodem van de oven.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 35 15/2/2022 10:05:21 AM

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
Grill		
Er komt rook uit tijdens de werking.	Tijdens de eerste werking kan er rook uit de verwarmingselementen komen, wanneer u de oven voor het eerst gebruikt.	Dit is geen storing, en als u de oven 2-3 keer laat draaien, zou het moeten ophouden.
	Er ligt voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder dan het voedsel van de verwarmingselementen.
	Voedsel ligt te dicht bij de grill.	Plaats het voedsel op gepaste afstand tijdens de bereiding.
	Het voedsel is niet goed bereid en/of geplaatst.	Zorg ervoor dat het voedsel goed bereid en geplaatst is.
	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Zorg voor voldoende ventilatieruimte, zoals aangegeven in de installatiehandleiding.

Aandachtspunten bij de installatie

Bij het installeren van de magnetron moet er een minimale ventilatieopening van 50 mm worden aangehouden met de achterwand en de bodem van de kast. Daarnaast moeten de 4 zijden van de magnetron ten minste 3 mm vrij zijn van de kast. Het is belangrijk om te zorgen dat de installatie van dit product in overeenstemming met de instructies in deze handleiding en met de installatiehandleiding van de fabrikant van de oven is. (Zie de installatiehandleiding)

⚠ OPGELET

Als deze handleiding niet wordt aangehouden, kan er damp in de magnetron ontstaan die voorkomt dat de etenswaren kunnen worden gecontroleerd tijdens het koken. Daarnaast kan het storingen in de magnetron veroorzaken.

Informatiecode

Informatiecode	Oorzaak	Actie
C-F2	De aanraaktoets is defect.	Reinig de toetsen en controleer of zich water op het oppervlak rond de toets bevindt. Als het nog een keer gebeurt, schakel de magnetron dan meer dan 30 seconden uit en probeer opnieuw in te stellen. Als dit zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.
C-d0		

OPMERKING

Neem contact op met de plaatselijke klantenservice van SAMSUNG als de voorgestelde oplossing het probleem niet verhelpt.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 36 15/2/2022 10:05:21 AM

Technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
Conform de algemene regeling 2/1984 (III.10) BKM-IpM. verklaren wij als importeur dat de magnetrons MG22M8254A* en MG22T8254A* van Samsung aan de hieronder vermelde technische parameters voldoen.

Model		MG22M8254A*, MG22T8254A*
Stroombron		230 V – 50 Hz AC
Energieverbruik	Maximaal vermogen	2400 W
	Magnetron	1300 W
	Grill (verwarmingselement)	1100 W
Uitgangsvermogen		100 W / 850 W - 6 niveaus (IEC-705)
Frequentie		2450 MHz
Afmetingen (B x H x D)	Buiten	595 x 380 x 320 mm
	Ovenruimte	330 x 224 x 292 mm
Volume		22 liter
Gewicht	Netto	Ong. 15,5 kg
Geluidsniveau		42 dBA

* Dit product bevat een lichtbron van energie-efciëntieklasse <G>.

Memo

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_NL.indd 37 15/2/2022 10:05:21 AM

Memo

Memo

SAMSUNG

Houd er rekening mee dat serviceverzoeken voor uitleg over het product, herstel van onjuiste installatie of het uitvoeren van normale schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de Samsung-garantie vallen.

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/

DE68-04704K-00

Forno a microonde

Manuale dell'utente

MG22M8254A*, MG22T8254A*

SAMSUNG

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 1 15/2/2022 10:15:37 AM

Sommario

Istruzioni di sicurezza 3

Istruzioni di sicurezza importanti 3
Solo funzione microonde 3
Solo funzione forno - opzionale 5
Misure di sicurezza 6
Precauzioni per l'uso delle microonde 7
Garanzia limitata 8
Definizione del gruppo di prodotti 8
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 8

Installazione 9

Accessori 9
Piatto girevole 9

Manutenzione 10

Pulizia 10
Sostituzione (riparazione) 10
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo 10

Caratteristiche del forno 11

Forno 11
Pannello di controllo 11

Uso del forno 12

Funzionamento del forno a microonde 12
Verifica del corretto funzionamento del forno 12
Cottura/Riscaldamento 13
Impostazione dell'ora 13
Livelli di potenza e modifiche dei tempi 14
Avviamento rapido 14
Regolazione del tempo di cottura 14
Interruzione della cottura 15
Impostazione della modalità di risparmio energetico 15
Uso della funzione di scongelamento rapido 15
Uso delle funzioni di cottura auto 17
Uso delle funzioni mantieni caldo 20
Uso della funzione di deodorante 21
Grigliatura 21
Uso combinato di microonde e grill 22
Uso della funzione grill+30s 22
Uso della funzione sicurezza bambini 23
Disattivazione dei segnali acustici 23

Guida alle stoviglie 24

Guida alla cottura 25

Microonde 25
Cottura 25
Riscaldamento 28
Riscaldamento di liquidi 28
Riscaldamento di alimenti per bambini 28
Nota: 29
Scongelamento manuale 30
Grill 31
Microonde + Grill 32
Trucchi e consigli 34

Risoluzione dei problemi 35

Risoluzione dei problemi 35
Precauzioni durante l'installazione 37
Codice informativo 37

Specifiche tecniche 38

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 2 15/2/2022 10:15:37 AM

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

SOLO FUNZIONE MICROONDE

AVVERTENZA: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

AVVERTENZA: Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

AVVERTENZA: I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.

Questo apparecchio è inteso unicamente per un uso domestico e non per applicazioni quali:

- aree adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- aziende agricole;
- uso da parte del cliente in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

Qualora si cuociano cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio.

Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.

Qualora si osservi del fumo (emesso), spegnere o scollegare il prodotto e tenere chiuso lo sportello in modo da estinguere eventuali fiamme.

Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 3 15/2/2022 10:15:37 AM

Istruzioni di sicurezza

Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.

Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.

Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo;

L'apparecchio è stato progettato solo per un montaggio ad incasso. L'apparecchio non deve essere posizionato in una armadiatura.

I recipienti metallici per cibi o bevande non sono idonei all'uso in forni a microonde.

Prestare attenzione a non spostare il piatto girevole nell'estrarre i contenitori dall'apparecchio.

Non pulire l'apparecchio usando un pulitore a vapore.

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

L'apparecchio non è progettato per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.

Al termine dell'installazione deve essere possibile scollegare questo apparecchio dalla rete elettrica. Lo scollegamento può essere effettuato mediante una presa facilmente accessibile o prevedendo un interruttore nel cablaggio fisso, secondo quanto previsto dalle normative sui cablaggi elettrici.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 4 15/2/2022 10:15:37 AM

Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per circa 10 minuti collocando all'interno un recipiente d'acqua.

Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza autorizzata.

SOLO FUNZIONE FORNO - OPZIONALE

AVVERTENZA: Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

AVVERTENZA: Le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Non usare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso.

Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 5 15/2/2022 10:15:37 AM

Istruzioni di sicurezza

Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.

I prodotti non sono progettati per essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.

Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini con età inferiore ad 8 anni.

Misure di sicurezza

Eventuali modifiche o riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
Non riscaldare cibi o liquidi chiusi ermeticamente in recipienti mediante la funzione microonde.
Per pulire il forno non utilizzare benzene, diluenti, alcool o pulitori a vapore o ad alta pressione.
Non installare il forno: vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; luoghi esposti ad umidità, grasso, polvere o alla luce solare diretta o all'acqua; o laddove siano possibili fughe di gas o sopra superfici irregolari.
Il forno deve prevedere una messa a terra conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.
Usare regolarmente un panno morbido per rimuovere eventuali residui o sporcizia dai terminali della spina elettrica e dai contatti.
Non tirare, piegare eccessivamente o posizionare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione.
In caso di una fuga di gas (propano, LP, ecc) ventilare il locale immediatamente. Non toccare il cavo di alimentazione.
Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
Durante il funzionamento del forno, non spegnerlo tirandolo per il cavo.
Non inserire dita o sostanze estranee. Qualora nel forno penetrino sostanze estranee, scollegare il cavo di alimentazione e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
Non applicare eccessiva forza o urtare il forno.
Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.
Accertarsi che la tensione, la frequenza e la tipologia di corrente corrisponda alle specifiche del prodotto.
Inserire saldamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente. Non utilizzare multiprese, prolunghe o trasformatori elettrici.
Non agganciare il cavo di alimentazione ad oggetti metallici. Accertarsi che il cavo sia posizionato tra oggetti o dietro il forno.
Non usare un cavo o una spina di alimentazione danneggiati o una presa allentata. Per le prese elettriche o cavi danneggiati, contattare un Centro di assistenza autorizzata Samsung.
Non versare o spruzzare direttamente acqua sul forno.
Non posizionare oggetti sopra il forno, all'interno o sullo sportello.
Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticidi sulla superficie del forno.
Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Poiché i vapori di alcool possono entrare a contatto con parti bollenti del forno, prestare la massima attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti alcool.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 6 15/2/2022 10:15:37 AM

I bambini posso urtare il forno o inserire le dita nelle cerniere dello sportello. Tenere a distanza i bambini durante l'apertura/chiusura dello sportello del forno.

Avvertenza microonde

Il riscaldamento mediante microonde delle bevande può comportare una ebollizione ritardata; prestare attenzione durante la gestione dei recipienti. Lasciare sempre riposare le bevande per almeno 20 secondi prima di maneggiarle. Se necessario, mescolare durante il riscaldamento. Dopo il riscaldamento mescolare sempre.
In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di Primo soccorso:

1. Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
2. Coprire con un panno pulito e asciutto.
3. Non applicare creme, olio o lozioni.

Al fine di evitare di danneggiare il vassoio o la griglia, non mettere il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo la cottura.
Non utilizzare il forno per friggere in quanto la temperatura dell'olio non è controllabile. Ciò può portare ad una improvvisa fuoriuscita di olio bollente.

Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

Usare solo utensili idonei alla cottura a microonde. Non usare contenitori metallici, spiedi o posate argentate o placcate in oro, ecc.
Sciogliere eventuali nodi al cavo di alimentazione. Può innescarsi un arco elettrico.
Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.
Usare tempi di utilizzo brevi per piccole quantità di cibo al fine di prevenire eventuali surriscaldamenti o bruciature.
Mantenere il cavo e la spina di alimentazione lontano da acqua e fonti di calore.
Al fine di evitare rischi di esplosione, non riscaldare uova intere con il guscio sia crude che cotte. Non riscaldare contenitori a pressione o sottovuoto, nocciole, pomodori, ecc.
Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Pericolo di incendio. Il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente, rimanendo così fino ad avvenuto sufficiente raffreddamento.
Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.
Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.
Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.

Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Si consiglia di lasciare un recipiente con acqua all'interno del forno per assorbire l'energia proveniente dalle microonde qualora venga azionato accidentalmente.
Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)
Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

Precauzioni per l'uso delle microonde

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

- Non azionare il forno con lo sportello aperto. Non manomettere i blocchi di sicurezza (cerniere dello sportello). Non inserire alcun oggetto nei fori dei blocchi di sicurezza.
- Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno ed evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Mantenere lo sportello e la cornice del vano puliti spolverandoli con un panno umido, ed asciugandoli con un panno asciutto dopo ogni uso.
- Non azionare il forno qualora sia danneggiato. Azionare solo una volta riparato da parte di un tecnico qualificato.
  Importante: lo sportello del forno deve chiudersi regolarmente. Lo sportello non deve essere piegato; le cerniere devono essere integre e non allentate; le guarnizioni dello sportello e le superfici interne devono essere integre.
- Eventuali regolazioni o riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 7 15/2/2022 10:15:37 AM

Istruzioni di sicurezza

Garanzia limitata

Samsung addebiterà eventuali spese di riparazione per la sostituzione di accessori o per difetti estetici qualora i danni all'apparecchio o all'accessorio siano stati provocati dall'utente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

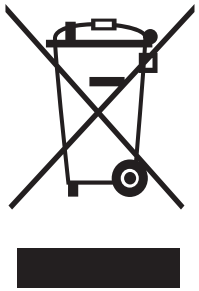
- Sportello, manici, pannelli esterni o pannello di controllo con intaccature, graffi o rotture.
- Rottura o mancanza della teglia, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di dubbi o domande rivolgersi al centro assistenza Samsung di zona o visitare il sito www.samsung.com per reperire le informazioni necessarie.
Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. E' stato progettato solo per un uso domestico. Non riscaldare tessuti o cuscini riempiti con chicchi. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del forno.
Al fine di evitare un deterioramento della superficie del forno e conseguenti situazioni pericolose, mantenere sempre il forno pulito e ben conservato.

Definizione del gruppo di prodotti

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettro erosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.
Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)
Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.
Gli utenti domestici, in alternativa alla gestione autonoma di cui sopra, potranno consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

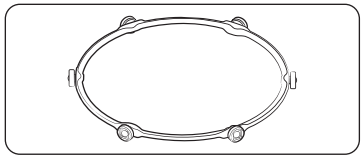
Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEE, Batterie visitare la pagina: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 8 15/2/2022 10:15:37 AM

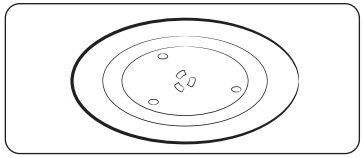
Installazione

Accessori

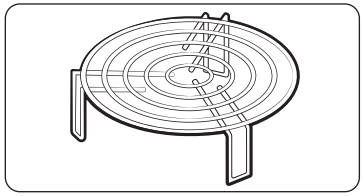
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.



01 **Anello girevole**, da posizionare al centro del forno. L'anello girevole sostiene il piatto girevole.



02 **Piatto girevole**, da collocare sull'anello girevole con l'elemento di montaggio centrale posto sull'accoppiatore.
Il piatto girevole è la superficie di cottura principale; può essere facilmente smontata per la pulizia.

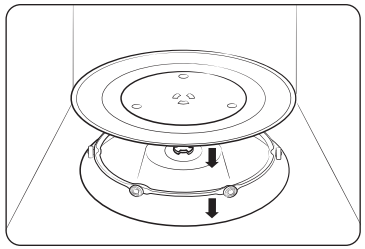


03 **Griglia**, da posizionare sul piatto girevole.
La griglia metallica può essere usata in caso di cottura con grill o combinata.

⚠ **ATTENZIONE**

NON utilizzare il forno a microonde senza l'anello ed il piatto girevole.

Piatto girevole



Rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti all'interno del forno. Installare l'anello e il piatto girevole. Controllare che il piatto girevole ruoti liberamente.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 9 15/2/2022 10:15:38 AM

Manutenzione

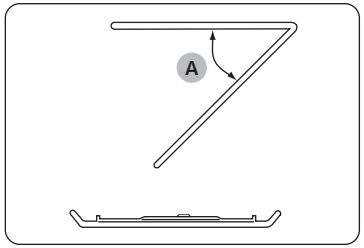
Pulizia

Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui e impurità sulle superfici esterne o all'interno del forno. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni così come del piatto e dell'anello girevole (solo per specifici modelli).
Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Utilizzare un panno morbido e acqua saponata per pulire le superfici interne ed esterne del forno. Sciacquare e asciugare.

Per eliminare i residui più ostinati che rilasciano un odore sgradevole all'interno del forno

1. A forno vuoto, collocare una tazza di succo di limone diluito al centro il piatto girevole.
2. Riscaldare alla massima potenza per 10 minuti.
3. Al termine della procedura, attendere che il forno si raffreddi. Quindi, aprire lo sportello e pulire il vano cottura.

Per la pulizia interna dei modelli con elemento riscaldante oscillante



Per pulire l'area superiore del vano di cottura, abbassare l'elemento riscaldante superiore di 45° **(A)** come mostrato. Ciò consentirà di pulire l'area superiore in modo più agevole. Al termine, riposizionare l'elemento riscaldante superiore.

⚠ ATTENZIONE

- Mantenere lo sportello e le guarnizioni pulite e verificare che lo sportello si apra e chiuda regolarmente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe portare a una riduzione della vita utile dell'apparecchio.
- Prestare attenzione a non versare acqua nei fori di ventilazione del forno.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Dopo ogni utilizzo del forno, attendere che si raffreddi quindi pulire il vano cottura con un detersivo delicato.

Sostituzione (riparazione)

⚠ AVVERTENZA

Questo forno non contiene al suo interno parti rimovibili dall'utente. Non tentare di sostituire o riparare il forno autonomamente.

- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.
- In caso di problemi con il telaio esterno del forno, prima di tutto scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, quindi rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

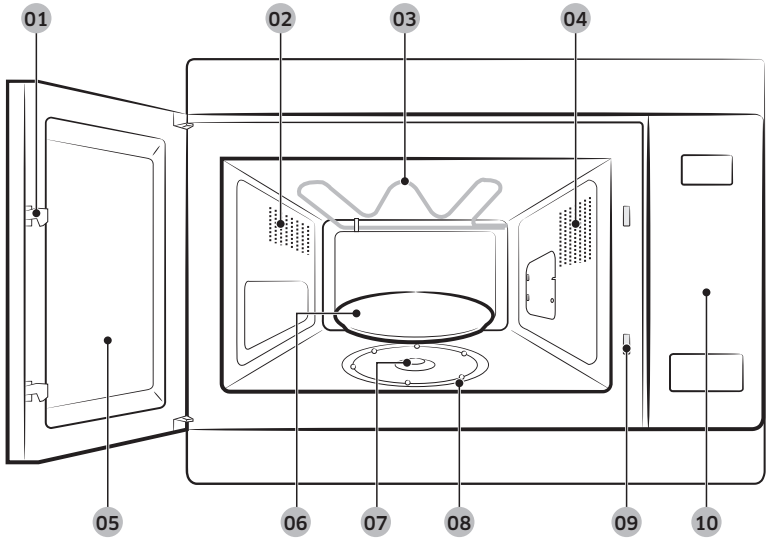
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

Se si prevede di non utilizzare il forno per un lungo periodo di tempo, scollegare l'alimentazione elettrica e spostare il forno in un luogo asciutto e privo di polvere. L'eventuale presenza di polvere e/o di umidità all'interno del forno può influenzare il funzionamento del forno.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 10 15/2/2022 10:15:38 AM

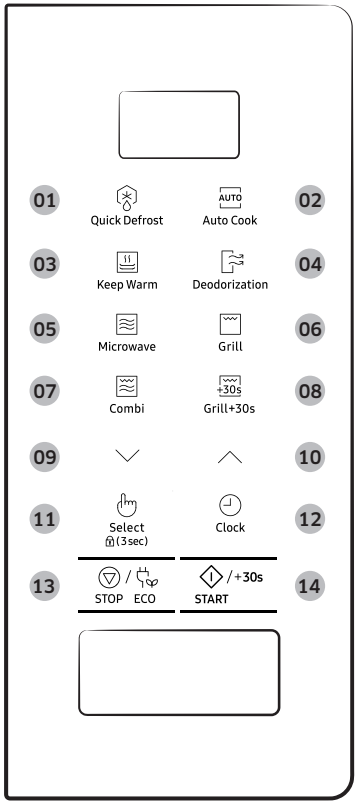
Caratteristiche del forno

Forno



01 Chiusure dello sportello
02 Fori di ventilazione
03 Elemento riscaldante
04 Luce
05 Sportello
06 Piatto girevole
07 Accoppiatore
08 Anello girevole
09 Fori dei circuiti di sicurezza
10 Pannello di controllo

Pannello di controllo



01 Quick Defrost (Scongelamento rapido)
02 Auto Cook (Cottura auto)
03 Keep Warm (Mantieni caldo)
04 Deodorization (Deodorante)
05 Microwave (Microonde)
06 Grill
07 Combi (Combinata)
08 Grill+30s
09 Giù
10 Su
11 Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)
12 Clock (Orologio)
13 STOP/ECO
14 START/+30s (AVVIO/+30s)

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 11 15/2/2022 10:15:38 AM

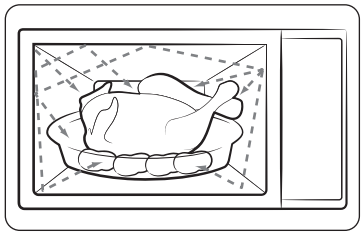
Uso del forno

Funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.
E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelamento
- Riscaldamento
- Cuocere

Principi di cottura.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all'interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sul piatto girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
   - Quantità e densità
   - Contenuto di acqua
   - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

⚠ ATTENZIONE

Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale.
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento.

Verifica del corretto funzionamento del forno

La seguente procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, vedere "Risoluzione dei problemi" a pagina 35.

NOTA

Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Il piatto girevole deve essere collocato correttamente all'interno del forno. Qualora venga impostato un livello di potenza inferiore al massimo (100 % - 850 W), l'acqua impiegherà un maggiore tempo per bollire.

Aprire lo sportello del forno. Collocare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.

Impostare l'orologio a 4 o 5 minuti premendo i tasti **Su** o **Giù** il numero di volte desiderato.
L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti. L'acqua raggiungerà il livello di bollitura.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 12 15/2/2022 10:15:38 AM

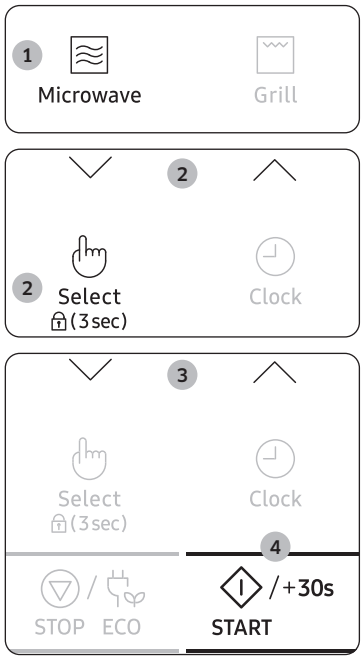
Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

⚠ **ATTENZIONE**

- Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.
- Il tempo di **Microwave (Microonde)** massimo è 99 minuti.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.



1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**.
   Verrà visualizzata l'indicazione 850 W (potenza massima di cottura):
   ≋ (modalità microonde)
2. Selezionare il livello appropriato di potenza premendo il tasto **Su** o **Giù**. (vedere la tabella delle potenze). Quindi premere il tasto **Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)**.
3. Impostare il tempo di cottura premendo il tasto **Su** o **Giù**.
   Sul display viene visualizzato il tempo di cottura impostato.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
   La spia del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare. La cottura inizia ed al termine
   1) il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

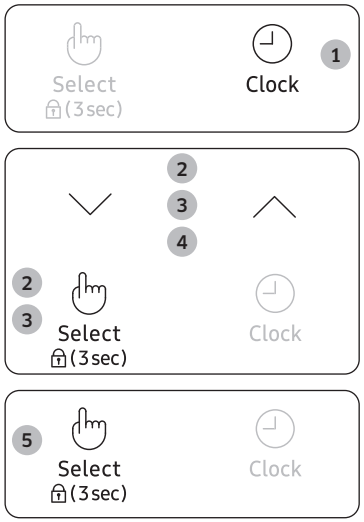
Impostazione dell'ora

Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "88:88" quindi "12:00". Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata nel formato a 12 o 24 ore. È necessario impostare l'orologio:

- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

NOTA

Ricordarsi di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.



1. Premere il tasto **Clock (Orologio)**.
2. Impostare il formato 24 ore o 12 ore premendo il tasto **Su** o **Giù**. Quindi premere il tasto **Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)**.
3. Premere il tasto **Su** o **Giù** per impostare l'ora. Quindi premere il tasto **Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)**.
4. Premere il tasto **Su** or**Giù** per impostare i minuti.
5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto **Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)** per avviare l'orologio.
   L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 13 15/2/2022 10:15:39 AM

Uso del forno

Livelli di potenza e modifiche dei tempi

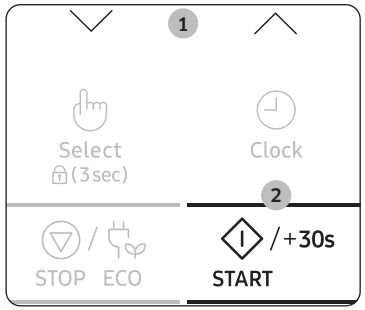
I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia generata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura, a seconda del tipo di alimento. E' possibile scegliere tra sei livelli di potenza.

Livello di potenza	Percentuale	Audio
ALTO	100 %	850 W
MEDIO ALTO	71 %	600 W
MEDIO	53 %	450 W
MEDIO BASSO	35 %	300 W
SCONGELAMENTO	21 %	180 W
BASSO	12 %	100 W

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Se si seleziona...	Il tempo di cottura sarà...
Livello di potenza più alto	Diminuito
Livello di potenza più basso	Aumentato

Avviamento rapido

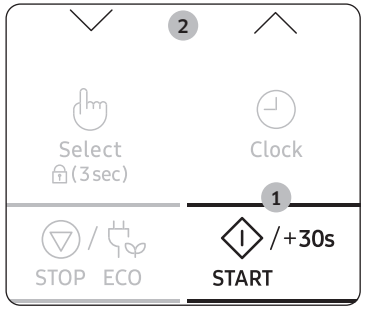


1. Inserire il cibo nel forno. Quindi selezionare il tempo di cottura premendo il tasto **Su** e **Giù**. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura impostato.
2. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. La modalità **Microwave (Microonde)** (850 W) ha inizio. Al termine:
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Regolazione del tempo di cottura

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.
In modalità Microwave (Microonde), Grill o Combi (Combinata), premendo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** si incrementa il tempo di cottura.

- Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello.
- Aumento del tempo di cottura restante



Metodo 1
Per aumentare il tempo durante la cottura, premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

- **Esempio**: Per aggiungere tre minuti, premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** sei volte.

Metodo 2
Premere il tasto **Su** o **Giù** per regolare il tempo di cottura.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 14 15/2/2022 10:15:39 AM

Interruzione della cottura

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- Controllare il cibo
- Girare il cibo o mescolarlo
- Lasciare il cibo a riposo

Per arrestare la cottura...	Quindi...
Temporaneamente	• Aprire lo sportello o premere una volta il tasto **STOP/ECO**. La cottura si interrompe. • Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
Completamente	• Premere una volta il tasto **STOP/ECO**. La cottura si interrompe. • Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **STOP/ECO**.

Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico.

- Premere una volta il tasto **STOP/ECO**. Il display si spegne.
- Per disattivare la modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere il tasto **STOP/ECO**; il display si illumina e viene visualizzato l'orario corrente. Il forno è ora pronto per l'uso.

NOTA

Funzione automatica di risparmio energetico

Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti.

Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampadina del forno si spegnerà automaticamente.

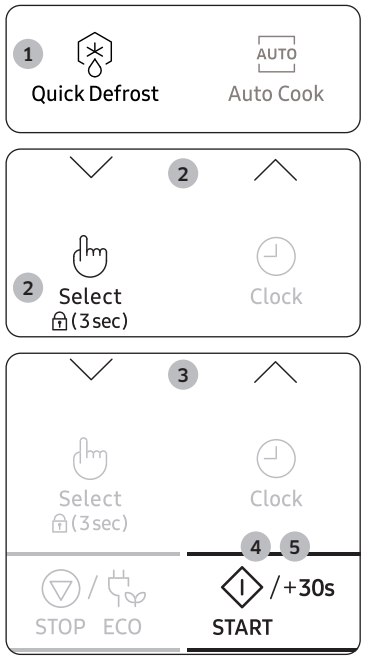
Uso della funzione di scongelamento rapido

La funzione **Quick Defrost (Scongelamento rapido)** consente di scongelare carni, pollame, pesce, verdura e pane congelati. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. È sufficiente selezionare il programma e il peso.

NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo congelato in un piatto al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Quick Defrost (Scongelamento rapido)**.
2. Selezionare il tipo di cibo da cuocere premendo il tasto **Su** o **Giù**. Quindi premere il tasto **Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)**.
3. Selezionare la dimensione della portata premendo i tasti **Su** e **Giù**. (vedere la tabella a lato).
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
   - Il cibo inizia a scongelarsi.
   - Durante lo scongelamento, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
5. Premere di nuovo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** per completare lo scongelamento.
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 15 15/2/2022 10:15:39 AM

Uso del forno

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Quick Defrost (Scongelamento rapido)**, con quantità, tempi di riposo e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame, il pesce, la verdura o il pane congelati su un piatto piano in vetro o ceramica.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1	Carne	200-1500 g	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Quindi premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
2	Pollame	200-1500 g	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Quindi premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
3	Pesce	200-1500 g	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Quindi premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
4	Verdura	200-1500 g	Distribuire la verdura congelata uniformemente su un piatto piano in vetro. Girare o mischiare la verdura congelata quando il forno emette un segnale acustico. Quindi premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Questo programma è adatto per ogni tipo di verdura congelata. Lasciare riposare per 5-20 minuti.
5	Pane	200-1500 g	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Quindi premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce lievitato, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 10-30 minuti.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 16 15/2/2022 10:15:39 AM

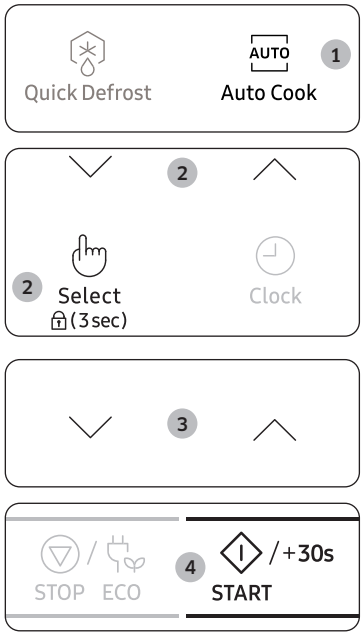
Uso delle funzioni di cottura auto

La funzione **Auto Cook (Cottura auto)** è dotata di 29 tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile impostare il tipo della portata premendo il tasto **Su** o **Giù**.

⚠ **ATTENZIONE**

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Collocare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto di **Auto Cook (Cottura auto)**.
2. Selezionare il tipo di cibo da cuocere premendo il tasto **Su** o **Giù**. Quindi premere il tasto **Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)**.
   1) Piatti preconfezionati
   2) Verdure e Gratinati
   3) Pollame e Pesce
   4) Morbido/Fuso
3. Selezionare il tipo di cibo da cuocere premendo il tasto **Su** o **Giù**. (vedere la tabella a lato).
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
   Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

1. Piatti preconfezionati

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1	Piatti pronti congelati	300-350 g	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-2	Piatti pronti congelati	400-450 g	
1-3	Piatti vegetariani congelati	300-350 g	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a portate composte da 2 alimenti (ad esempio spaghetti con salsa o riso con verdure). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-4	Piatti vegetariani congelati	400-450 g	

2. Verdure e Gratinati

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1	Fagiolini verdi	250 g	Sciacquare e pulire i fagiolini. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua durate la cottura di 250 g. Posizionare la ciotola al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-2	Spinaci	150 g	Lavare e mondare gli spinaci. Collocarli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-3	Pannocchie di granoturco	250 g	Sciacquare e lavare le pannocchie e collocarle su un piatto ovale di vetro. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 17 15/2/2022 10:15:40 AM

Uso del forno

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-4	Riso integrale	125 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
2-5	Maccheroni integrali	250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere 500 ml di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua. Lasciare riposare per 1 minuto.
2-6	Quinoa	125 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
2-7	Bulgur	125 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
2-8	Verdure gratin	500 g	Inserire le verdure, come ad esempio patate a fette precotte, zucchine fette, pomodori e salsa in una ciotola di pirex dalle dimensioni adeguate. Ricoprire di formaggio grattuggiato. Posizionare il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
2-9	Pomodori grigliati	400 g	Sciacquare e pulire i pomodori, tagliarli a metà e collocarli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattuggiato. Collocare il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

3. Pollame e Pesce

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-1	Petti di pollo	300 g	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-2	Petti di tacchino	300 g	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-3	Filetti di pesce fresco	300 g	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3-4	Filetti di salmone fresco	300 g	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3-5	Gamberi freschi	250 g	Lavare i gamberi, collocarli su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3-6	Trota fresca	200 g	Collocare 1 pesce intero fresco su un piatto da forno. Aggiungere una presa di sale, 1 cucchiaio di succo di limone e aromi. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 18 15/2/2022 10:15:40 AM

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-7	Pesce arrosto	200 g	Spennellare il pesce (trota, orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro (in posizione testa/coda) sulla griglia superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 3 minuti.
3-8	Tranci di salmone grigliati	300 g	Disporre uniformemente i tranci di pesce sulla griglia superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.

4. Morbido/Fuso

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
4-1	Burro fuso	50 g	Tagliare il burro in 3 o 4 pezzi e posizionarli in una piccola ciotola di vetro. Lasciarlo fondere scoperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4-2	Burro fuso	100 g	
4-3	Cioccolato scuro fondente	50 g	Grattuggiare del cioccolato scuro e versarlo in una piccola ciotola di vetro. Lasciarlo fondere scoperto. Mescolare dopo la fusione. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4-4	Cioccolato scuro fondente	100 g	
4-5	Fondere lo zucchero	25 g	Versare dello zucchero in una piccola ciotola di vetro. Aggiungere 10 ml di acqua per 25 g ed aggiungere 20 ml di acqua per 50 g. Lasciare fondere scoperto. Esyrarre con molta attenzione usando dei guanti da forno! Usare un cucchiaio o una forchetta e versare delle decorazioni in caramello sulla carta da forno. Lasciare riposare per 10 minuti fino a quando è asciutto quindi rimuovere la carta.
4-6	Fondere lo zucchero	50 g	

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
4-7	Ammorbidire il burro	50 g	Tagliare il burro in 3 o 4 pezzi e posizionarli in una piccola ciotola di vetro. Lasciare ammorbidire scoperto. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4-8	Ammorbidire il burro	100 g	

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 19 15/2/2022 10:15:40 AM

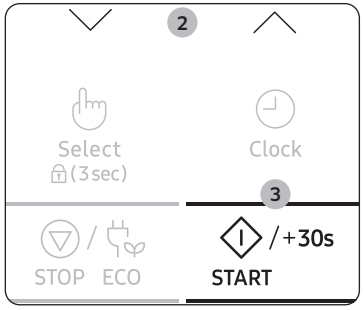
Uso del forno

Uso delle funzioni mantieni caldo

La funzione **Keep Warm (Mantieni caldo)** mantiene i cibi caldi fino al momento di servirli. Usare questa funzione per mantenere i cibi caldi fino al momento di portarli in tavola. E' possibile selezionare la temperatura di riscaldamento bollente o tiepida premendo il tasto **Su** o **Giù**.

NOTA

- Il tempo di **Keep Warm (Mantieni caldo)** è impostato su 60 minuti.
- Il tempo massimo di **Keep Warm (Mantieni caldo)** è 60 minuti.



1. Premere il tasto **Keep Warm (Mantieni caldo)**.
2. Selezionare Caldo o Tiepido premendo il tasto **Su** o **Giù**.
3. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Viene visualizzato il tempo di 60 minuti.
   - Per interrompere il riscaldamento del cibo, aprire lo sportello o premere il tasto **STOP/ ECO**.

Consigliato il menu mantieni caldo

Codice	Modalità	Menu
1	Caldo	Lasagne, Zuppa, Gratin, Casseruola, Pizza, Bistecca (Ben cotta), Pancetta, Piatti di pesce, Torte asciutte
2	Tiepido	Torte, Pane, Piatti a base di uova, Bistecca (Al sangue o Cottura media)

⚠ ATTENZIONE

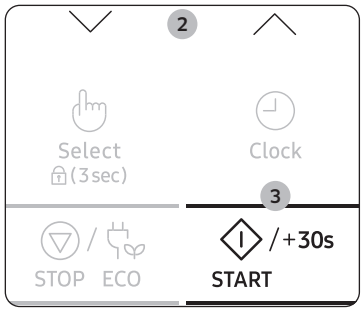
- Non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.
- Si sconsiglia di mantenere in caldo il cibo per troppo tempo (più di 1 ora), poiché in realtà la cottura continuerà. Il cibo caldo si deteriora più velocemente.
- Non coprire con coperchio né con pellicola.
- Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 20 15/2/2022 10:15:40 AM

Uso della funzione di deodorante

Utilizzare questa funzione dopo avere cotto cibi dall'odore intenso oppure quando l'interno del forno contiene molto fumo.

Per primo pulire l'interno del forno.



1. Premere il tasto **Deodorization (Deodorante)**.
2. Premere il tasto **Su** o **Giù** per impostare il tempo di azionamento della funzione deodorante.
3. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al termine, il forno emette un segnale acustico quattro volte.

⚠ **ATTENZIONE**

- Il tempo di deodorante è stato impostato su 5 minuti. Il tempo aumenta di 30 secondi a ogni pressione del tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
- Il tempo di deodorante massimo è 15 minuti.

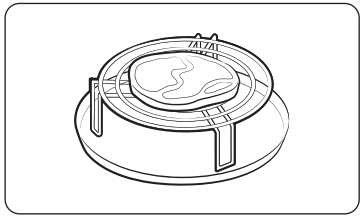
Grigliatura

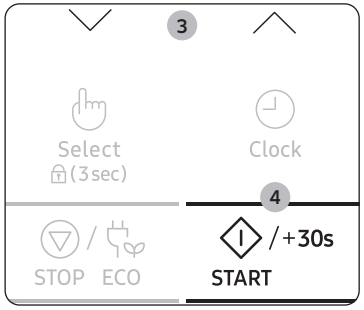
Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti rapidamente senza utilizzare il microonde.

- È possibile ottenere risultati di cottura migliori inserendo il cibo sulla griglia superiore.

⚠ **AVVERTENZA**

Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno, perché potrebbero essere bollenti.





1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sulla griglia, quindi chiudere lo sportello.
2. Premere il tasto **Grill**.
   Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
   (modalità grill)
   - Non è possibile impostare la temperatura del grill.
3. Impostare il tempo di cottura premendo il tasto **Su** o **Giù**.
   - Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
   Inizia la grigliatura del cibo.
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 21 15/2/2022 10:15:40 AM

Uso del forno

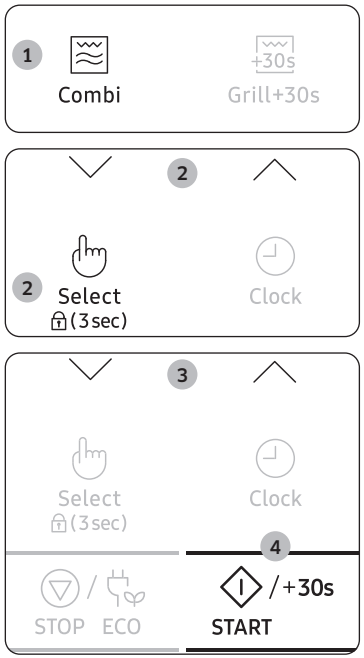
Uso combinato di microonde e grill

Per cuocere rapidamente e rosolare al tempo stesso è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

⚠ AVVERTENZA

- Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
- Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno, perché potrebbero essere bollenti. È possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando la griglia superiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Collocare il ripiano sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Combi (Combinata)**.
   Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
   (modalità combinata microonde e grill)
   600 W (potenza emessa)
2. Selezionare il livello appropriato di potenza premendo il tasto **Su** o **Giù**. (600 W, 450 W, 300 W) quindi premere il tasto **Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)**.
   - Non è possibile impostare la temperatura del grill.
3. Impostare il tempo di cottura premendo il tasto **Su** o **Giù**.
   - Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
   Inizia la cottura in modalità combinata.
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

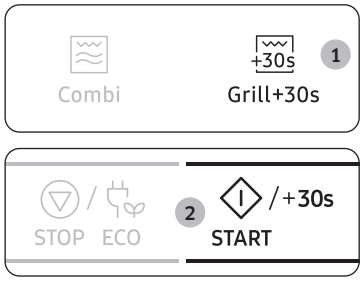
Uso della funzione grill+30s

La funzione **Grill+30s** permette di incrementare il tempo di funzionamento della modalità Grill di 30 secondi con una sola operazione, in modo da poter dorare maggiormente la superficie senza cuocere eccessivamente.
Per incrementare il tempo di cottura della modalità Grill, premere il tasto **Grill+30s** una volta per aggiungere ogni volta 30s. Ad esempio, per aggiungere tre minuti di modalità Grill, premere sei volte il tasto **Grill+30s**.

- È possibile ottenere risultati di cottura migliori inserendo il cibo sulla griglia superiore.

⚠ AVVERTENZA

Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno, perché potrebbero essere bollenti.

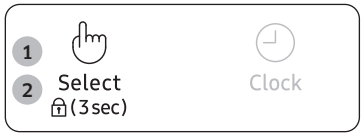


1. Inserire il cibo nel forno. Quindi premere il tasto **Grill+30s**.
2. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
   Inizia la grigliatura del cibo.
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 22 15/2/2022 10:15:41 AM

Uso della funzione sicurezza bambini

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Sicurezza bambini che permette di “bloccare” il forno per evitarne l'accensione accidentale.

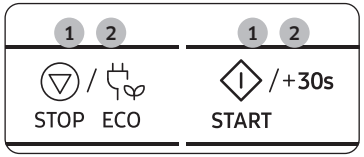


1. Premere il tasto **Sicurezza bambini** per 3 secondi.
   - Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione).
   - Il display visualizza il simbolo “**L**”.

2. Per sbloccare il forno, premere il tasto **Sicurezza bambini** per 3 secondi.
   Il forno può essere utilizzato normalmente.

Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



1. Premere contemporaneamente i tasti **STOP/ECO** e **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
   Il segnale acustico che indica il termine di una funzione viene disattivato.
2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **STOP/ECO** e **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
   Il forno funziona normalmente.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 23 15/2/2022 10:15:41 AM

Guida alle stoviglie

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.
Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.
La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Possono innescare un arco elettrico.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	È necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Possono innescare un arco elettrico.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta oleata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Uso consigliato ✓✗ : Usare con attenzione ✗ : Non sicura

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 24 15/2/2022 10:15:41 AM

Guida alla cottura

Microonde

L'energia delle microonde penetra negli alimenti, attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri. Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

Cottura

Stoviglie per cottura a microonde:

Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:

Molti alimenti sono idonei alla cottura a microonde, ad esempio le verdure fresche o surgelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i legumi, il pesce e la carne. Alle pietanze da cuocere al microonde si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura

Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in vari modi, per esempio mediante un piatto in ceramica, un coperchio in plastica o una pellicola idonea per microonde.

Tempi di riposo

Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Spinaci	150 g	600 W	4½-5½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Piselli	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Fagiolini verdi	300 g	600 W	8-9
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Verdure miste (Carote/ Piselli/Mais)	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600 W	8-9
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 25 15/2/2022 10:15:41 AM

Guida alla cottura

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un diversa quantità d'acqua – vedere la tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo di 3 minuti.

NOTA

Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Broccoli	250 g 500 g	850 W	4-4½ 5-5½
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolini di Bruxelles	250 g	850 W	5½-6½
	Istruzioni Aggiungere 60-75 ml d'acqua (4-5 cucchiai). Lasciare riposare per 3 minuti.		
Carote	250 g	850 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolfiore	250 g 500 g	850 W	5-5½ 8-8½
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Zucchine	250 g	850 W	3-3½
	Istruzioni Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Melanzane	250 g	850 W	3½-4
	Istruzioni Tagliare le melanzane in piccoli pezzi e cospargerle con 1 cucchiaio di succo di limone. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Porri	250 g	850 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Funghi	125 g 250 g	850 W	1½-2 3-3½
	Istruzioni Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cipolle	250 g	850 W	5½-6
	Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Peperoni	250 g	850 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare i peperoni in falde. Lasciare riposare per 3 minuti.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 26 15/2/2022 10:15:41 AM

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Patate	250 g 500 g	850 W	4-5 7½-8½
	Istruzioni Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolo rapa	250 g	850 W	5-5½
	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Guida alla cottura di riso e pasta

- **Riso**: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato. Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
  Nota: il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.
- **Pasta**: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Riso bianco (parboiled)	250 g	850 W	14-16
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Riso integrale (parboiled)	250 g	850 W	18-20
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250 g	850 W	15-17
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Cereali misti (Riso + cereali)	250 g	850 W	16-18
	Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Pasta	250 g	850 W	10-11
	Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Lasciare riposare per 5 minuti.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 27 15/2/2022 10:15:41 AM

Guida alla cottura

Riscaldamento

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.
Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni cibi possono essere riscaldati alla massima potenza di 850 W mentre altri devono utilizzare la potenza di 600 W, 450 W o perfino 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella. In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne. Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo.
Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi. È preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Nel riscaldare il cibo la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato - per futuri riferimenti. Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte. Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo consigliato dopo il riscaldamento è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

Riscaldamento di liquidi

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Riscaldamento di alimenti per bambini

Alimenti per bambini:

Versare il contenuto in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento! Lasciare riposare 2-3 minuti prima della somministrazione. Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura di somministrazione consigliata: 30-40 °C.

Latte per bambini:

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di lasciarlo riposare e nuovamente prima di somministrarlo! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. Temperatura di somministrazione consigliata: 37 °C.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 28 15/2/2022 10:15:41 AM

Nota:

Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi. Per il riscaldamento, utilizzare i livelli di potenza indicati nella tabella seguente.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 250 ml (1 tazza)	850 W	1-1½ 1½-2
	Istruzioni Versare nella tazza e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazza/la scodella al centro del piatto girevole. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Zuppa (congelata)	250 g	850 W	3-3½
	Istruzioni Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Stufato (congelato)	350 g	600 W	5½-6½
	Istruzioni Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	4½-5½
	Istruzioni Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	5-6
	Istruzioni Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g	600 W	5½-6½
	Istruzioni Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Lasciare riposare per 3 minuti.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 29 15/2/2022 10:15:41 AM

Guida alla cottura

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Cibo per neonati (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Latte per neonati	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. Da 50 sec. a 1 min.
	Istruzioni Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro del piatto girevole. Cuocere senza coperchio. Scuotere bene e lasciar riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

Scongelamento manuale

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi. Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento. Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi. Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio. Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare. Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

NOTA

Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità più consistenti. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Carne			
Carne macinata	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Braciole di maiale	250 g	180 W	7½-8½
	Istruzioni Collocare la carne su un piatto piano di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-25 minuti.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 30 15/2/2022 10:15:41 AM

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Pollame Pezzi di pollo Pollo intero	500 g (2 pezzi) 900 g	180 W 180 W	14½-15½ 28-30
	Istruzioni Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 15-40 minuti.		
Pesce Filetti di pesce	250 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	180 W	6-7 12-13
	Istruzioni Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-15 minuti.		
Frutta Frutti di bosco	250 g	180 W	6-7
	Istruzioni Disporre la frutta su un piatto piano di vetro (con un diametro piuttosto grande). Lasciare riposare per 5-10 minuti.		
Pane Panini (circa 50 g cad.) Toast/Sandwich Pane tedesco (farina di frumento + segale)	2 pezzi 4 pezzi 250 g 500 g	180 W 180 W 180 W	½-1 2-2½ 4½-5 8-10
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto girevole. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-20 minuti.		

Grill

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. La rotazione del piatto girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 3-5 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:

Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:

Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Nota importante:

Quando si utilizza solo la modalità grill, ricordare che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 31 15/2/2022 10:15:41 AM

Guida alla cottura

Microonde + Grill

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. Grazie alla rotazione del piatto girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. Questo modello dispone di tre diverse combinazioni: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Stoviglie per la cottura con microonde + grill:

Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura a microonde + grill:

Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

Nota importante:

Quando si utilizza la modalità combinata (microonde + grill), gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente. Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

Guida alla grigliatura del cibo congelato

Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Cibo fresco	Dimensione della portata	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Panini (circa 50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Solo grill 1-2 1-2
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio sulla griglia. Grigliare l'altro lato dei panini a piacere. Lasciare riposare per 2-5 minuti.		
Baguette + farcitura (pomodori, formaggio, prosciutto, funghi)	250-300 g (2 pezzi)	450 W + Grill 8-9	-
	Istruzioni Disporre 2 baguette surgelate una accanto all'altra sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Gratin (di verdure o patate)	400 g	450 W + Grill 13-14	-
	Istruzioni Disporre il gratin surgelato su un piatto in Pyrex rotondo. Collocare il piatto sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pasta (cannelloni, maccheroni, lasagne)	400 g	300 W + Grill 18-19	Solo grill 1-2
	Istruzioni Disporre la pasta surgelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sul piatto girevole. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Bocconcini di pollo	250 g	450 W + Grill 5-5½	450 W + Grill 3-3½
	Istruzioni Collocare i bocconcini di pollo sulla griglia. Girare trascorso il tempo del primo lato.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 32 15/2/2022 10:15:41 AM

Cibo fresco	Dimensione della portata	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Patatine al forno	250 g	450 W+ Grill 9-11	450 W + Grill 4-5
	Istruzioni Disporre le patatine direttamente su carta da forno e collocarle sulla griglia.		

Guida alla grigliatura degli alimenti freschi

Preriscaldare il grill per 3-4 minuti con la funzione grill. Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Cibo fresco	Dimensione della portata	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Fette di toast	4 pezzi (cad. 25 g)	Solo grill 4½-5	Solo grill 4-5½
	Istruzioni Disporre le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia.		
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill 2-3	Solo grill 2-3
	Istruzioni Posizionare i panini sul piatto girevole disponendoli in cerchio con la base rivolta verso l'alto.		
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Solo grill 2-3
	Istruzioni Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sulla griglia.		

Cibo fresco	Dimensione della portata	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	2 pezzi (300 g)	450 W + Grill 3½-4	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Disporre il toast farcito sulla griglia. Disporre 2 toast uno di fronte all'altro direttamente sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill 4½-5½ 8-9	-
	Istruzioni Tagliare le patate a metà. Disporle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.		
Pezzi di pollo	450-500 g (2 pezzi)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 12-13
	Istruzioni Preparare il pollo aggiungendo olio e spezie. Posizionare i pezzi in cerchio con le ossa rivolte verso il centro del piatto. Posizionare un pezzo di pollo non al centro della griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Costolette di agnello/Bistecche di manzo (medie)	400 g (4 pezzi)	Solo grill 12-15	Solo grill 9-12
	Istruzioni Spennellare le costolette con olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Braciole di maiale	250 g (2 pezzi)	300 W + Grill 7-8	Solo grill 6-7
	Istruzioni Spennellare le braciole con olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 33 15/2/2022 10:15:42 AM

Guida alla cottura

Cibo fresco	Dimensione della portata	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Mele al forno	1 mela (ca. 200 gr) 2 mele (ca. 400 gr)	300 W + Grill 4-4½ 6-7	-
	Istruzioni Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul piatto girevole.		
Pollo arrosto	1200 g	450 W + Grill 24-25	300 W + Grill 22-23
	Istruzioni Spennellare il pollo con olio e spezie. In un piatto in pyrex, collocare il primo pollo con il petto rivolto verso il basso e il secondo con il petto rivolto verso l'alto. Lasciare riposare per 5 minuti dopo la grigliatura.		

Trucchi e consigli

Fondere il burro

Inserire 50 g di burro su un piattino profondo in vetro. Coprire con il coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 850 W fino a quando il burro si è sciolto.

Fondere il cioccolato

Inserire 100 g di cioccolato su un piattino profondo in vetro. Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto. Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Fondere il miele cristallizzato

Inserire 20 g di miele cristallizzato su un piattino profondo in vetro. Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

Fondere la gelatina

Immergere i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda. Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex. Riscaldare per 1 minuto a 300 W. Mescolare una volta sciolta.

Cuocere la glassa (per torte e dolci)

Mescolare la glassa istantaneaa (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere senza coperchio in un recipiente in vetro per 3½-4½ minuti a 850 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

Cuocere marmellata

Inserire 600 g di frutta (ad esempio bacche miste) in un recipiente in pyrex idoneo con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero gelificante e mescolare bene. Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 850 W. Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

Cuocere il budino

Mescolare farina per budini con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni del produttore e mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6½-7½ minuti a 850 W. Mescolare più volte durante la cottura.

Tostare mandorle affettate

Spargere 30 g di mandorle affettate uniformemente su un piatto in ceramica dalle dimensioni opportune. Mescolare diverse volte durante la doratura per 3½-4½ minuti ad una potenza di 600 W. Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 34 15/2/2022 10:15:42 AM

Risoluzione dei problemi

Risoluzione dei problemi

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'orario non viene visualizzato.	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
Il forno non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente **START/+30s (AVVIO/+30s)** per riattivare il forno.
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di attivare il forno a vuoto.	Collocare il cibo nel forno.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Per il forno utilizzare una presa elettrica dedicata.
Mentre il forno è acceso si avverte un rumore e l'apparecchio non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sulla superficie del forno.	Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del forno.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 35 15/2/2022 10:15:42 AM

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Il riscaldamento compresa la funzione Warm (Mantieni caldo) non funziona correttamente.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di scongelamento non funziona.	È stato inserita una quantità eccessiva di cibo.	Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto **STOP/ECO**.
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente **START/+30s (AVVIO/+30s)** per riattivare il forno.
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongelare in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.

Problema	Causa	Azione
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
1. Gocciolamenti. 2. Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello. 3. All'interno del forno rimane dell'acqua residua.	In base alla tipologia di cibo inserito in alcuni casi all'interno del forno può rimanere dell'acqua o del vapore residui. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 3 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
Piatto girevole		
Durante la rotazione, il piatto esce dalla sua sede e si ferma.	L'anello girevole è mancante o non è posizionato correttamente.	Posizionare l'anello girevole e riprovare.
Il piatto girevole viene trascinato durante la rotazione.	L'anello girevole non è posizionato correttamente, il peso degli alimenti sul piatto è eccessivo o il contenitore è troppo grande e tocca le superfici interne del forno.	Regolare la quantità di cibo e non utilizzare contenitori troppo grandi.
Il piatto girevole sfrega durante la rotazione ed è rumoroso.	Sono presenti residui di alimenti sul fondo del forno.	Rimuovere i residui di alimenti sul fondo del forno.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 36 15/2/2022 10:15:42 AM

Problema	Causa	Azione
Grill		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Durante il funzionamento iniziale, è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Collocare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.

Precauzioni durante l'installazione

Durante l'installazione del forno a microonde, è necessario prevedere una apertura di ventilazione tra la parete posteriore ed il piano di appoggio dell'incasso di almeno 50 mm. Inoltre i 4 lati del forno a microonde devono essere ad almeno 3 mm dalle superfici dell'incasso. È importante garantire che l'installazione di questo prodotto venga effettuata secondo quanto riportato nelle istruzioni di questo manuale e del costruttore del forno. (vedere il manuale di installazione)

⚠ ATTENZIONE

Qualora le indicazioni contenuto in questo manuale non vengano rispettate, si potrebbe verificare un accumulo di vapore all'interno del forno a microonde che non permetterà un controllo del cibo durante la cottura. Inoltre ciò potrebbe causare un malfunzionamento del forno a microonde.

Codice informativo

Codice informativo	Causa	Azione
C-F2	Il tasto touch ha un malfunzionamento.	Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Se il problema si ripresenta, rivolgersi al centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.
C-d0		

NOTA

Se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro assistenza autorizzata SAMSUNG di zona.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 37 15/2/2022 10:15:42 AM

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche di progettazione e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello		MG22M8254A*, MG22T8254A*
Sorgente di alimentazione		230 V – 50 Hz AC
Consumo elettrico	Potenza massima	2400 W
	Microonde	1300 W
	Grill (elemento riscaldante)	1100 W
Potenza emessa		100 W / 850 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa		2450 MHz
Dimensioni (L x A x P)	Esterno	595 x 380 x 320 mm
	Cavità del forno	330 x 224 x 292 mm
Volume		22 litri
Peso	Netto	15,5 kg circa

* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efcienza energetica <G>.

Promemoria

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_IT.indd 38 15/2/2022 10:15:42 AM

Promemoria

SAMSUNG

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/

DE68-04704K-00

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MG22M8254A*, MG22T8254A*

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 1 15/2/2022 10:17:50 AM

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3
Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej 3
Tylko funkcja piekarnika – opcjonalnie 5
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

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 2 15/2/2022 10:17:50 AM

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 3 15/2/2022 10:17:50 AM

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 4 15/2/2022 10:17:50 AM

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 5 15/2/2022 10:17:50 AM

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 6 15/2/2022 10:17:50 AM

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 7 15/2/2022 10:17:50 AM

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.

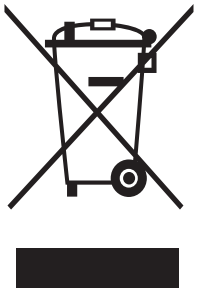
- Drzwi, uchwytów, panelu zewnętrznego, lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub druciana podstawka.

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.

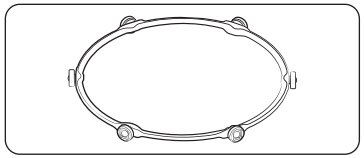
Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu (np. rozporządzenie REACH, WEEE, baterie) odwiedź: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 8 15/2/2022 10:17:50 AM

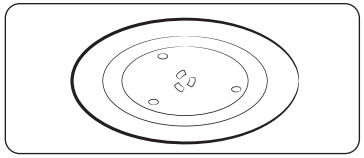
Instalacja

Akcesoria

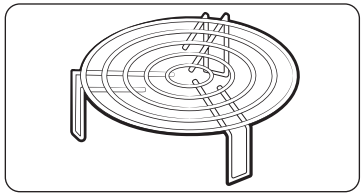
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



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.

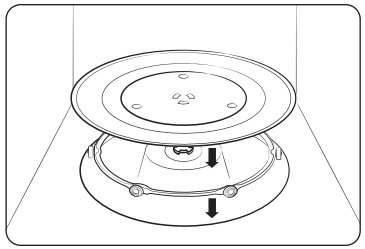


03 **Druciana podstawka** umieszczana na tacy obrotowej.
Druciana podstawka może być używana do grillowania oraz gotowania w trybie łączonym.

⚠ **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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 9 15/2/2022 10:17:50 AM

Konserwacja

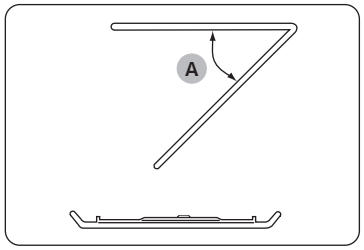
Czyszczenie

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.

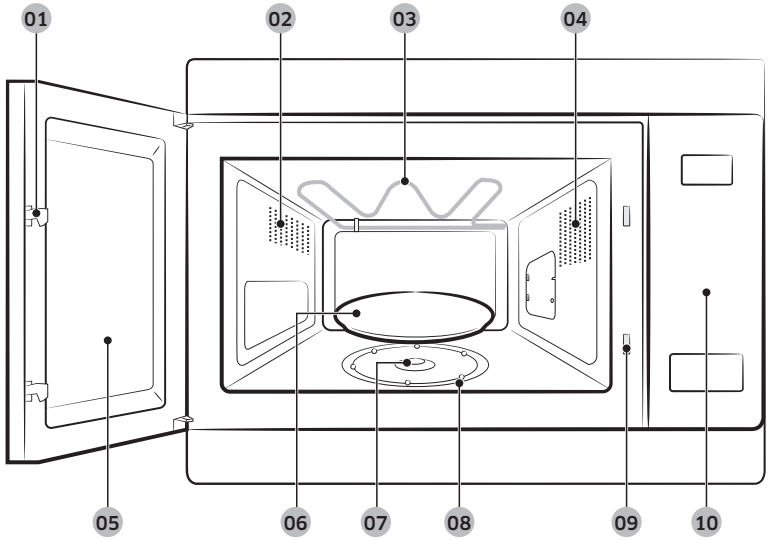
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 10 15/2/2022 10:17:50 AM

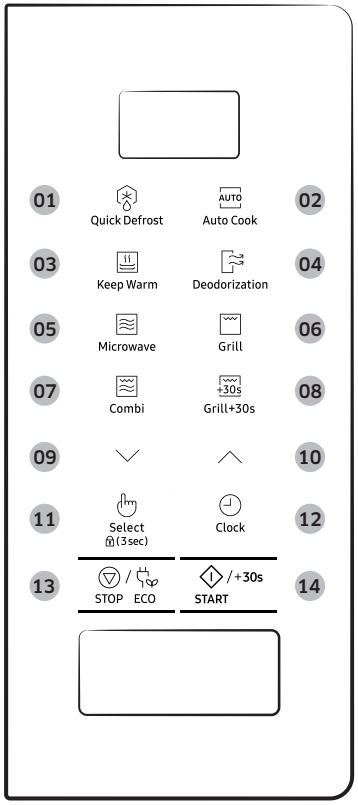
Funkcje kuchenki

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

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 11 15/2/2022 10:17:51 AM

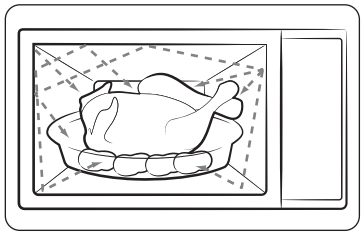
Korzystanie z kuchenki

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 12 15/2/2022 10:17:51 AM

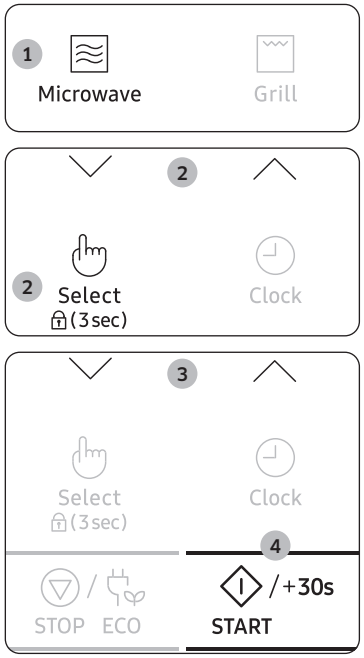
Gotowanie/Podgrzewanie

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.

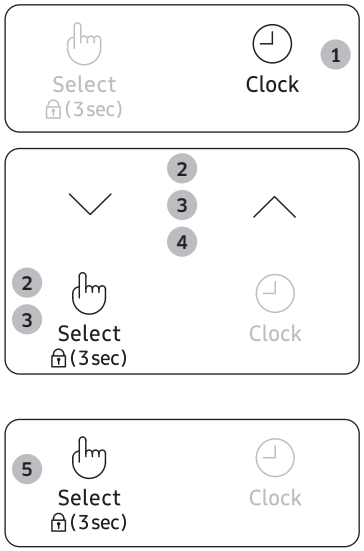
Ustawianie godziny

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 13 15/2/2022 10:17:51 AM

Korzystanie z kuchenki

Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

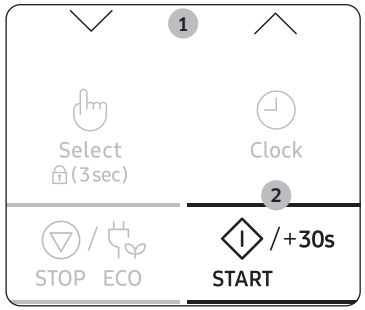
Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwia dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości. Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

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



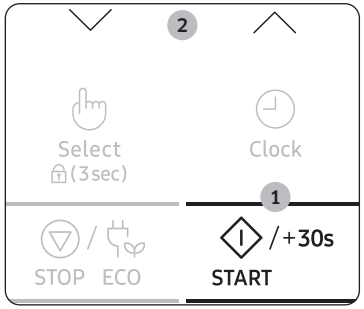
1. Umieść potrawę w kuchence. Następnie wybierz czas gotowania, naciskając przyciski **W górę** i **W dół**.
   Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
2. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   Włączy się tryb **Microwave (Mikrofale)** (850 W).
   Po zakończeniu gotowania:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje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

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 14 15/2/2022 10:17:51 AM

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 15 15/2/2022 10:17:52 AM

Korzystanie z kuchenki

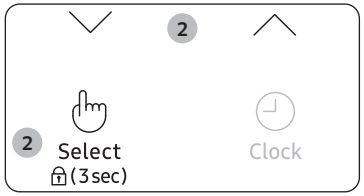
Korzystanie z funkcji szybkie rozmrażanie

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

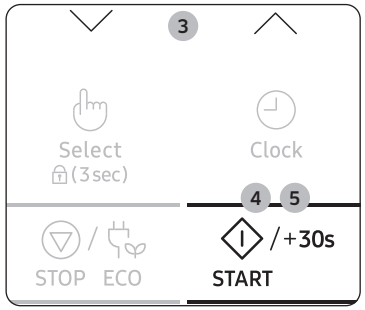
Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 16 15/2/2022 10:17:52 AM

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.

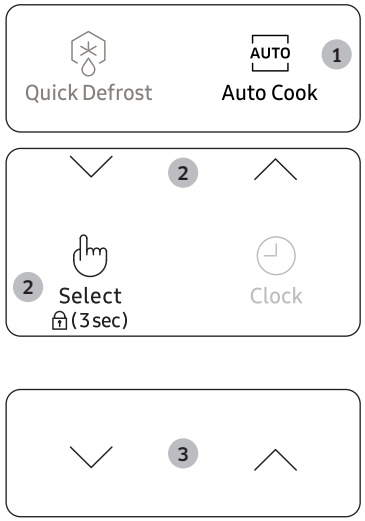
Korzystanie z funkcji automatyczne gotowanie

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.

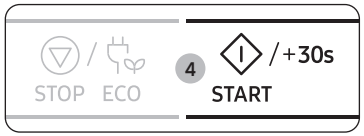
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



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).

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 17 15/2/2022 10:17:52 AM

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 18 15/2/2022 10:17:52 AM

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 19 15/2/2022 10:17:52 AM

Korzystanie z kuchenki

4. Zmiękczanie/Topienie

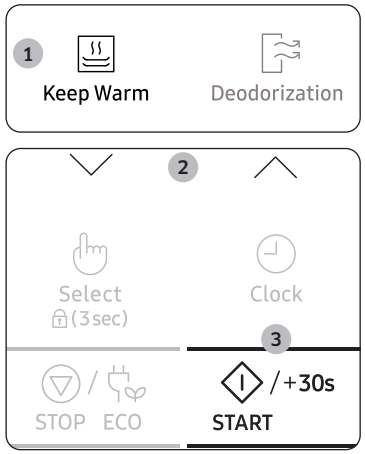
Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
4-1	Topienie masła	50 g	Potnij masło na 3 lub 4 kawałki i umieść je w małym szklanym naczyniu. Roztapiaj bez przykrycia. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
4-2	Topienie masła	100 g	
4-3	Roztapianie gorzkiej czekolady	50 g	Zetrzyj gorzką czekoladę i umieść 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)**.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 20 15/2/2022 10:17:52 AM

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)

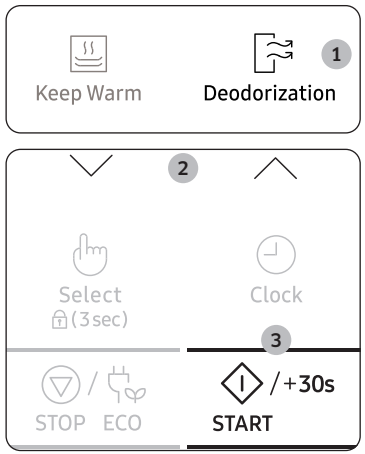
⚠ PRZESTROGA

- 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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 21 15/2/2022 10:17:53 AM

Korzystanie z kuchenki

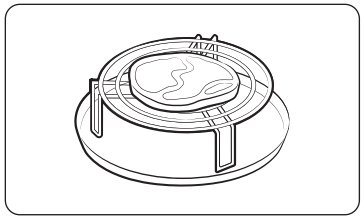
Grillowanie

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

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

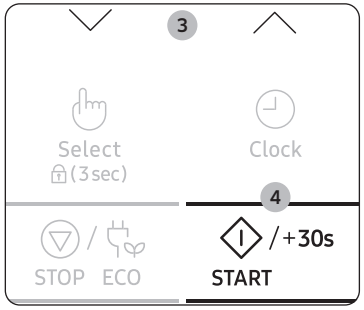
⚠ OSTRZEŻENIE

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

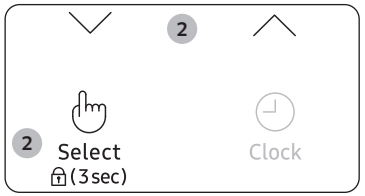
Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

⚠ 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.

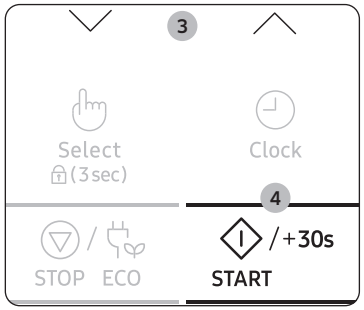
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na podstawie odpowiedniej do przyrządzania danego rodzaju żywności. Postaw podstawę na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 22 15/2/2022 10:17:53 AM



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.

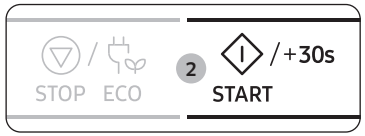
Korzystanie z funkcji grill+30s

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**.

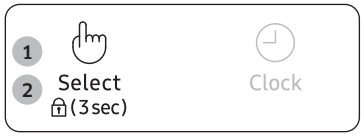
2. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   Rozpocznie się grillowanie:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 23 15/2/2022 10:17:53 AM

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.

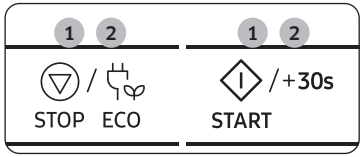


1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Blokada rodzicielska** przez 3 sekundy.
   - Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
   - Zostanie wyświetlony symbol „**L**”.

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 24 15/2/2022 10:17:53 AM

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

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 25 15/2/2022 10:17:53 AM

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.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 26 15/2/2022 10:17:54 AM

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.		
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.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 27 15/2/2022 10:17:54 AM

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 28 15/2/2022 10:17:54 AM

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.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 29 15/2/2022 10:17:54 AM

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.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 30 15/2/2022 10:17:54 AM

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min.)
Drób Kawałki kurczaka Cały kurczak	 500 g (2 szt.) 900 g	 180 W 180 W	 14½-15½ 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) Tosty/kanapki Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	 2 szt. 4 szt. 250 g 500 g	 180 W 180 W 180 W	 ½-1 2-2½ 4½-5 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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 31 15/2/2022 10:17:54 AM

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)	2 szt. 4 szt.	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Tylko grill 1-2 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)	250-300 g (2 szt.)	450 W + Grill 8-9	–
	Instrukcje Ułóż 2 mrożone bagietki obok siebie na tacy. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.		
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450 W + Grill 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)	400 g	300 W + Grill 18-19	Tylko grill 1-2
	Instrukcje Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 min.		
Nuggetsy drobiowe	250 g	450 W + Grill 5-5½	450 W + Grill 3-3½
	Instrukcje Umieść kawałki kurczaka na podstawce. Obrócić po upływie połowy ustalonego czasu.		
Frytki z piekarnika	250 g	450 W + Grill 9-11	450 W + Grill 4-5
	Instrukcje Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na tacy.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 32 15/2/2022 10:17:54 AM

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.		

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 33 15/2/2022 10:17:54 AM

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!

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 34 15/2/2022 10:17:54 AM

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 35 15/2/2022 10:17:54 AM

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 36 15/2/2022 10:17:54 AM

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.

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 37 15/2/2022 10:17:54 AM

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 MG22M8254A*, MG22T8254A* firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model		MG22M8254A*, MG22T8254A*
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

* Ten produkt zawiera zródło swiatła o klasie efektywnosci energetycznej <G>.

Notatki

MG22M8254AK_E1_DE68-04704K-00_PL.indd 38 15/2/2022 10:17:54 AM

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
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/

DE68-04704K-00