

# Mikrovågsugn

---

## Bruksanvisning

MC28M6045\*\* / MC28M6065\*\*

---



**SAMSUNG**

# Innehåll

<b>Säkerhetsinstruktioner</b>	<b>3</b>		
Allmän säkerhet	6	Använda funktionerna för degsaker/yoghurt	23
Försiktighetsåtgärder för användning av mikrovågsugnen	7	Använda snabb upptining	24
Begränsad garanti	8	Använda funktionerna för automatisk uppvärmning/tillagning	26
Produktgruppsdefinition	8	Använda brynplattan	27
Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)	8	Hetluft	28
		Grillning	28
		Val av tillbehör	29
		Kombinera mikrovågsugn och grill	29
		Kombinera mikrovågor och hetluft	30
		Stänga av ljudsignalen	31
		Använda funktionerna för barnlås	32
		Använda funktionen för roterande platta på/av	32
<b>Installation</b>	<b>9</b>		
Tillbehör	9		
Installationsplats	9		
Roterande platta	9		
<b>Underhåll</b>	<b>10</b>	<b>Guide över matlagningskärl</b>	<b>33</b>
Rengöring	10		
Byte (reparation)	10	<b>Matlagningstips</b>	<b>34</b>
Skötsel vid en längre tid utan användning	10	Mikrovågor	34
		Tillagning	34
		Uppvärmning	37
		Värma upp vätskor	38
		Värma barnmat	38
		Obs!	38
		Upptining	40
		Grill	41
		Mikrovågsugn + Grill	42
		Hetluft	44
		Mikrovåg + Hetluft	44
		Tips och tricks	46
<b>Ugnsegenskaper</b>	<b>11</b>		
Ugn	11	<b>Felsökning</b>	<b>47</b>
Manöverpanel	11	Felsökning	47
		Informationskod	50
<b>Använda ugnen</b>	<b>12</b>		
Så fungerar en mikrovågsugn	12	<b>Tekniska specifikationer</b>	<b>51</b>
Kontrollera att ugnen fungerar korrekt	12		
Ställa in tiden	13		
Tillagning/Uppvärmning	13		
Justera tillagningstiden	14		
Stoppa tillagningen	15		
Ställa in energisparläge	15		
Använda funktionerna för automatisk hetluft	15		
Använda funktionerna smal fritering	19		
Använda funktionerna hälsosam tillagning	21		

## Säkerhetsinstruktioner

### VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

**WARNING!** Om luckan eller luckans tätning är trasig ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad person.

**WARNING!** Det är farligt för andra än kompetenta personer att utföra underhåll eller reparationer som kräver att en lucka tas bort som skyddar mot mikrovägsenergin.

**WARNING!** Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.

**WARNING!** Låt endast barn använda ugnen utan tillsyn när de fått tillräckliga instruktioner och kan använda ugnen på ett säkert sätt samt förstår riskerna med felaktig användning.

Den här apparaten är bara till för privat bruk och är inte avsedd för att används:

- i personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
- på bondgårdar
- av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer
- i bed and breakfast-miljöer.

Använd endast redskap som passar för mikrovägsugnar.

Vid uppvärmning av plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risk för gnistbildning.

Mikrovägsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av varma dynor, tofflor, svampar, torra trasor och liknande kan leda till risk för skada, antändning eller brand.

Om du observerar rök (emitteras) ska du slå av eller koppla ur apparaten och hålla luckan stängd för att förhindra att lågor slår ut.

Mikrovägsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt och därför måste du vara försiktig vid hantering av behållaren.

Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan barnet börjar äta, för att undvika brännskador.

Ägg och äggskal samt hårdkoka ägg får inte värmas i mikrovägsugn, eftersom de kan explodera, även efter att värmeprocessen är klar.

Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas. Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

## Säkerhetsinstruktioner

Mikrovågsugnen är endast avsedd att användas på en bänk (fristående) och mikrovågsugnen ska inte placeras i ett skåp. Metalliska behållare för mat och dryck är inte tillåtet under tillagning i mikrovågsugn.

Var försiktig så att du inte flyttar den roterande tallriken när du tar ut behållare från apparaten.

Apparaten ska inte rengöras med en ångrengörare.

Apparaten ska inte rengöras med en vattenstråle.

Den här apparaten är inte avsedd för att installeras i fordon som körs på vägar, exempelvis husvagnar och liknande.

Den här enheten är inte avsedd att användas av några personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om personen eller personerna inte har någon som övervakar och instruerar angående enhetsanvändningen av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn ska övervakas av en vuxen så att de inte leker med apparaten.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan övervakning.

Om strömkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, en servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

Den här ugnen skall placeras åt rätt håll och med en höjd som gör det möjligt att lätt komma åt ugnsutrymmet och kontrollerna.

Innan du börjar använda ugnen första gången ska den köras med vatten i 10 minuter och sedan användas.

Om ugnen genererar ett konstigt ljud, brandlukt eller rök ska du omedelbart koppla ur strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter.

Mikrovågsugnen måste placeras så att kontakten är åtkomlig.

**VARNING!** När apparaten används i kombinationsläge skall barn endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av de temperaturer som genereras.

Apparaten blir varm under användning. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inuti ugnen.

**VARNING!** Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn ska hållas på avstånd.

Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.

Ångrengörare får inte användas.

**VARNING!** Apparaten ska vara helt avstängd vid byte av lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.

**VARNING!** Enheten och dess åtkomliga delar kan bli heta under användning.

Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen.

Barn under 8 år ska inte använda apparaten utan ständig övervakning.

**VAR FÖRSIKTIG!** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

Luckan eller den yttre ytan kan bli varm när enheten används.

Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när enheten används.

Ytorna blir varma under användning.

Apparaterna är inte avsedda att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och utan övervakning.

Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

# Säkerhetsinstruktioner

## Allmän säkerhet

Eventuella ändringar eller reparationer får endast utföras av kvalificerad personal. Värm inte mat eller vätska förseglade i behållare för mikrovågsfunktionen. Använd inte bensen, thinner, alkohol, ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra ugnen. Installera inte ugnen: nära ett element eller brandfarligt material; platser som är fuktiga, feta, dammiga eller utsätts för direkt solljus eller vatten; eller där gas kan läcka; eller en ojämn yta. Den här ugnen måste jordas ordentligt i enlighet med lokala och nationella bestämmelser. Använd regelbundet en torr trasa för att avlägsna främmande ämnen från kontaktens terminaler och kontakter. Dra inte och böj inte överdrivet mycket på nätkabeln och placera inga tunga föremål på den. Om det finns en gasläcka (propan, LP etc.) ska du omedelbart vädra. Rör inte strömsladden. Rör inte strömkontakten med våta händer. Medan ugnen är i drift ska du inte stänga av den genom att dra ur strömsladden. Stick inte in fingrar eller främmande ämnen. Om främmande ämnen kommer in i ugnen ska du dra ur strömsladden och kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter. Tryck inte för hårt på och slå inte på ugnen. Placera inte ugnen över ömtåliga föremål. Se till att spänning, frekvens och ström matchar produktspecifikationerna. Sätt i kontakten ordentligt i vägguttaget. Använd inte en förgrenare, förlängningssladdar eller transformatorer. Häng inte strömsladden på metallföremål. Se till att sladden är mellan objekt eller bakom ugnen. Använd inte en skadad strömkontakt, strömsladd eller ett vägguttag som sitter löst. Om du har skadade strömkontakter eller sladdar ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter. Häll eller spruta inte vatten direkt på ugnen. Placera inga föremål på ugnen, inuti ugnen eller på ugnens lucka. Spraya inte antändbara material, exempelvis insektsmedel, på ugnen. Förvara inte antändbara material i ugnen. Eftersom spritångor kan kontakta heta delar i ugnen ska du vara försiktig när du värmer upp mat eller dryck som innehåller alkohol. Barn kan stöta i eller klämma sina fingrar i luckan. Håll barn borta när du öppnar/stänger luckan.

## Mikrovågsvarning

Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt; var alltid försiktig vid hantering av behållaren. Låt alltid drycker stå i minst 20 sekunder innan du hanterar dem. Om så är nödvändigt ska du röra om under uppvärmning. Rör alltid om efter uppvärmning.

Följ dessa anvisningar för Fösta hjälpen i händelse av skallskador:

1. Håll det skållade området under kallt vatten i minst 10 minuter.
2. Täck med ett rent och torrt förband.
3. Stryk inte på krämer, oljor eller lotioner.

För att undvika skador på plåten eller gallret ska du inte lägga plåten eller gallret i vatten strax efter tillagning.

Använd inte ugnen till att fritera eftersom oljetemperaturen inte kan kontrolleras. Det kan resultera i att den heta oljan plötsligt kokar över.

## Försiktighetsåtgärder för mikrovågsugn

Använd endast mikrovågssäkra behållare. Använd inte metallbehållare, guld- eller silvertrimmad servis, grillspett etc.

Ta bort metallklämmor. Elektriska ljusbågar kan uppstå.

Använd inte ugnen till att torka tidningar eller kläder.

Använd kortare tider för mindre mängder mat för att förhindra överhettning eller att maten bränns.

Håll strömsladden och kontakten borta från vatten- och värmekällor.

För att undvika explosionsrisk ska du inte värma ägg med skal eller hårdkokta ägg. Värm inte lufttåta eller vakuumslutna behållare, nötter, tomater etc.

Täck inte över ventilationsöppningarna med trasor eller papper. Detta är en brandfara. Ugnen kan överhettas och stängas av automatiskt och förbli avstängd tills den svalnat tillräckligt.

Använd alltid grytlappar när du tar ut en maträtt.

Rör om vätskor halvvägs under uppvärmning eller efter att uppvärmningen har avslutats och låt vätskan stå i minst 20 sekunder för att förhindra att den blir för varm eller kokar.

Stå på en armlängd avstånd från ugnen när du öppnar luckan för att undvika skållskador till följd av att det tränger ut ånga eller varm luft.

Använd inte ugnen när den är tom. Ugnen stängs automatiskt av efter 30 minuter som en säkerhetsåtgärd. Vi rekommenderar att du alltid har ett glas vatten i ugnen för att absorbera mikrovågsenergi utifall ugnen startar oavsiktligt.

Installera ugnen i enlighet med mellanrummen i den här bruksanvisningen. (Se Installera mikrovågsugnen.)

Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.

## Försiktighetsåtgärder för användning av mikrovågsugnen

Om säkerhetsåtgärderna nedan inte följs kan det leda till skadlig exponering av mikrovågsenergi.

- Använd inte ugnen med luckan öppen. Manipulera inte med säkerhetslåsen (lucklåsen). Sätt inte i något i säkerhetslåsens hål.
- Placera inga föremål mellan luckan och ugnens framsida och låt inte rester av mat eller rengöringsmedel samlas på tätningssytor. Håll luckan och luckans tätningssytor rena genom att torka dem med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa efter varje användning.
- Använd inte ugnen om den är skadad. Använd endast efter att den har reparerats av en kvalificerad tekniker.  
**Viktigt:** ugnsluckan måste stänga ordentligt. Dörren får inte böjas; luckans gångjärn får inte vara trasiga eller sitta löst; dörrtätningarna och tätningssytorna får inte vara skadade.
- Alla justeringar eller reparationer måste utföras av en kvalificerad tekniker.

## Säkerhetsinstruktioner

### Begränsad garanti

Samsung tar ut en reparationskostnad för att byta ut ett tillbehör eller reparera en kosmetisk skada om skadan på apparaten eller av tillbehöret har orsakats av kunden. Föremål som det här villkoret inkluderar:

- Lucka, handtag, utpanel eller kontrollpanel som är buckliga, repiga eller trasiga.
- Plåt, styrrulle, koppling eller galler som är trasiga eller saknas.

Använd bara den här ugnen för det syfte den är avsedd för och enligt vad som beskrivs i bruksanvisningen. Varningar och viktiga säkerhetsanvisningar i den här bruksanvisningen täcker inte alla möjliga förhållanden och situationer som kan uppstå. Det är ditt ansvar att använda sunt förnuft, vara försiktig och noggrann vid installation, underhåll och användning av ugnen.

Eftersom de här anvisningarna täcker olika modeller kan mikrovågsugnen variera lite från de som beskrivs i bruksanvisningen och det är inte säkert att alla varningstecken finns med. Om du har några frågor eller kommentarer ska du kontakta närmaste Samsung-servicecenter eller söka hjälp och information online på adressen [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Använd endast denna ugn för uppvärmning av mat. Den är endast avsedd för användning i hemmet. Värm inga textilier eller kuddar fyllda med korn. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av felaktig eller olämplig användning av ugnen.

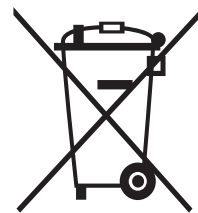
För att undvika en försämring av ugnsytan och farliga situationer ska du alltid hålla ugnen ren och väl underhållen.

### Produktgruppdefinition

Den här produkten är en grupp 2 klass B ISM-utrustning. Definitionen för grupp 2, som inkluderar all ISM-utrustning i vilken radiofrekvensenergi avsiktligt genereras och/eller används i form av elektromagnetisk strålning för behandling av material och EDM- och bågsvetsutrustning.

Klass B-utrustning är utrustning som passar för användning i hemmiljöer och i inrättningar som är direkt anslutna till ett lågspänningsnät som försörjer byggnader som används i privat syfte.

### Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingsystem)

Denna symbol på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Dessa föremål bör hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna för att förhindra fara för hälsa och miljö.

Hushållsanvändare bör kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller kommunen för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

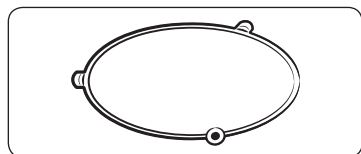
Besök [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html) om du vill veta mer om Samsungs miljöengagemang och om produktspecifika lagenliga skyldigheter (t.ex. REACH).



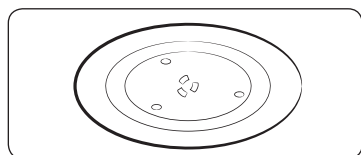
# Installation

## Tillbehör

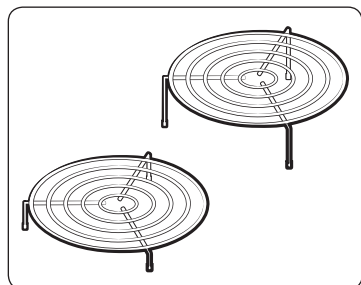
Beroende på modellen som du har köpt medföljer flera tillbehör som kan användas på olika sätt.



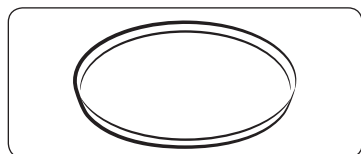
- 01 Rullskena**, placeras i mitten av ugnen. Rullskenan bär upp den roterande tallriken.



- 02 Roterande tallrik**, placeras på rullskenan med mittfästet på kopplingen. Den roterande tallriken är den huvudsakliga matlagningsytan och kan lätt tas bort för rengöring.



- 03 Högre galler, lägre galler**, placeras på den roterande tallriken. Metallgallren kan användas för samtidigt tillagning av två rätter. En liten rätt kan placeras på den roterande tallriken och en annan rätt på gallret. **Metallgallren kan användas för tillagning med grill och hetluft samt kombinerad tillagning.**

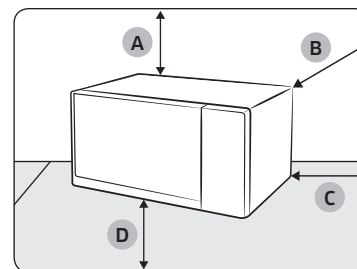


- 04 Brynplatta**, se sidan 27. Brynplattan används för att bryna maten bättre i mikrovågsugns- eller grillkombinationsläge. Det hjälper till att göra bakverk och pizzadeg knaprigare.

**⚠ VAR FÖRSIKTIG!**

**ANVÄND INTE** mikrovågsugnen utan rullskenan och den roterande tallriken.

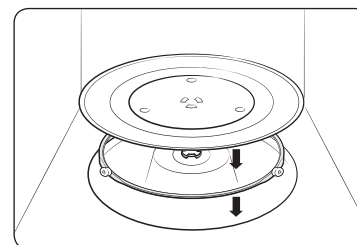
## Installationsplats



- A. 20 cm ovanför
- B. 10 cm bakom
- C. 10 cm på sidorna
- D. 85 cm ovanför golvet

- Välj en plan och jämn yta cirka 85 cm över golvet. Ytan måste bära ugnens vikt.
- Se till att det finns utrymme för ventilation, minst 10 cm från den bakre väggen och båda sidor och 20 cm uppåt.
- Installera inte ugnen på varma eller fuktiga platser, t.ex. i närheten av andra mikrovågsugnar eller ett element.
- Uppfyll specifikationerna för strömtillförsel för ugnen. Använd endast godkända förlängningskablar om nödvändigt.
- Torka insidan och lucktätningen med en fuktad trasa innan ugnen används för första gången.

## Roterande platta



Ta ut allt förpackningsmaterial inuti ugnen. Installera rullskenan och den roterande tallriken. Kontrollera att den roterande tallriken kan rotera obehindrat.



# Underhåll

## Rengöring

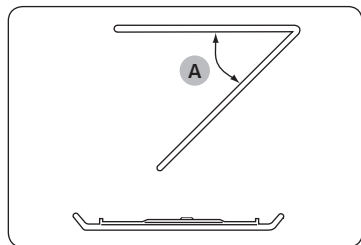
Rengör ugnen med jämna mellanrum för att undvika att smuts ansamlas på eller inuti ugnen. Var även speciellt uppmärksam på luckan, lucktätningen och den roterande tallriken och rullskenan (endast tillämpliga modeller).

Om luckan inte öppnas eller stängs lätt ska du först kontrollera om det finns smuts på luckans tätningar. Använd en mjuk trasa med tvålatten för att rengöra både ugnens in- och utsida. Skölj och torka ordentligt.

### För att avlägsna envis smuts med dålig lukt från insidan av ugnen

1. Med ugnen tom placerar du en kopp med utspädd citronsaft i mitten av den roterande tallriken.
2. Värm ugnen i 10 minuter på högsta effekt.
3. När programmet är klart ska du vänta tills ugnen har svalnat. Öppna sedan luckan och gör rent ugnsrummet.

### Rengöra insidan på modeller med svängande värmare



Om du vill rengöra den övre delen av ugnsrummet ska du sänka det övre värmeelementet med 45° (A) så som visas. Detta kommer att göra det lättare att rengöra det övre området. När du är klar ska du flytta tillbaka det övre värmeelementet.

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

- Håll luckan och luckans tätning ren och se till att luckan öppnar och stänger lätt. Annars kan ugnens livscykel förkortas.
- Var försiktig så att du inte spiller vatten i ugnens ventiler.
- Använd inte frätande eller kemiska ämnen för rengöring.
- När ugnen har svalnat ska du använda ett mildt rengöringsmedel för att rengöra ugnsrummet efter varje användning.

## Byte (reparation)

### ⚠ VARNING!

Den här ugnen har inga invändiga delar som kan demonteras av användaren. Försök inte att byta ut eller reparera ugnen själv.

- Om du har problem med gångjärn, tätningar och/eller luckan ska du kontakta en kvalificerad tekniker eller ett lokalt Samsung-kundcenter för teknisk hjälp.
- Om du vill byta ut en glödlampa ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter. Byt inte ut den själv.
- Om du stöter på ett problem med ugnens yttre hölje ska du först dra ur strömkabeln från strömkällan och sedan kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

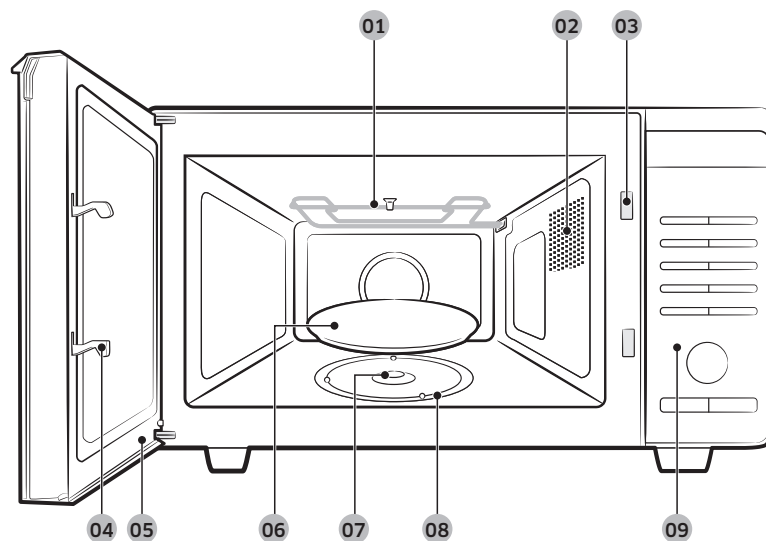
## Skötsel vid en längre tid utan användning

Om du inte använder ugnen under en längre tid ska du dra ur strömkabeln och flytta ugnen till en torr, dammfri plats. Damm och fukt som ansamlats inne i ugnen kan påverka ugnens prestanda.



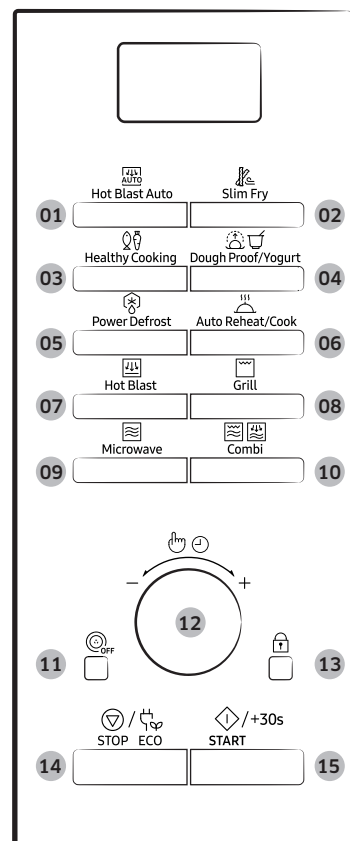
# Ugnsegenskaper

## Ugn



- |                |                    |                           |
|----------------|--------------------|---------------------------|
| 01 Värmelement | 02 Ventilationshål | 03 Hål för säkerhetsspärr |
| 04 Luckspärrar | 05 Lucka           | 06 Roterande platta       |
| 07 Koppling    | 08 Rullningsring   | 09 Manöverpanel           |

## Manöverpanel



- 01 Hot Blast Auto (Automatisk hetluft)
- 02 Slim Fry (Smal fritering)
- 03 Healthy Cooking (Hälsosam tillagning)
- 04 Dough Proof/Yogurt (Degsäker/Yoghurt)
- 05 Power Defrost (Snabb upptining)
- 06 Auto Reheat/Cook (Automatisk uppvärmning/Tillagning)
- 07 Hot Blast (Hetluft)
- 08 Grill
- 09 Microwave (Mikrovågsugn)
- 10 Combi (Kombi)
- 11 Roterande tallrik På/Av
- 12 Multifunktionsväljaren
- 13 Barnlås
- 14 STOP/ECO (STOPP/EKO)
- 15 START/+30s

Ugnsegenskaper

# Använda ugnen

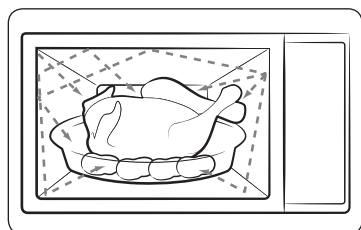
## Så fungerar en mikrovågsugn

Mikrovågor är elektromagnetiska vågor med hög frekvens. Den energi som frigörs gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.

Du kan använda din mikrovågsugn för:

- Upptining
- Uppvärmning
- Tillagning

Tillagningsprincip.



1. Mikrovågorna som genereras av magnetron som reflekteras inuti ugnen och fördelas jämnt medan maten roterar på den roterande plattan. Detta ger en jämn tillagning av maten.
2. Mikrovågorna absorberas av maten upp till ett djup på cirka 2,5 cm (1 tum). Därefter fortsätter tillagningen medan värmen fördelas i maten.
3. Tillagningstiden kan variera beroende på vilket kärl som används, samt matens egenskaper:
  - Mängd och täthet
  - Vatteninnehåll
  - Ursprunglig temperatur (kyld eller inte)

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Eftersom matens kärna tillagas genom värmefördelning, fortsätter tillagningen även då du tagit ut maten ur ugnen. Väntetider som är angivna i recept och i den här foldern måste respekteras för att säkerställa att:

- Tillagningen fördelas jämnt och i matens kärna.
- Samma temperatur finns överallt i maten.

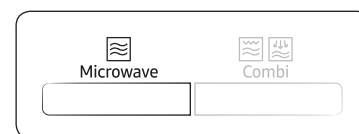
## Kontrollera att ugnen fungerar korrekt

Med följande enkla procedur kan du kontrollera att din ugn alltid fungerar korrekt. Om du inte är säker ska du läsa kapitlet "Felsökning" på sidan 47.

### 📌 OBS!

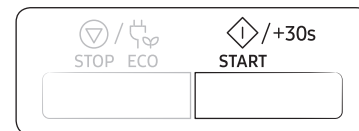
Ugnen måste vara ansluten till ett fungerande vägguttag. Den roterande tallriken måste vara på plats i ugnen. Vid användning av en effektnivå som överskrider max (100 % - 900 W) används, tar det längre tid för vatten att koka.

Öppna ugnsluckan genom att dra i handtaget på luckans övre sida. Placera ett glas vatten på den roterande tallriken. Stäng luckan.



Tryck på läget **Microwave (Mikrovågsugn)** och ställ in tiden på 4 eller 5 minuter genom att trycka på knappen **START/+30s**.

Ugnen värmer upp vattnet i 4 eller 5 minuter. Därefter kokar vattnet.



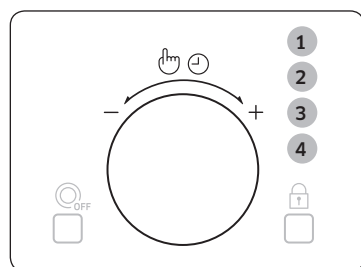
## Ställa in tiden

När strömmen är påkopplad visas "88:88" och sedan "12:00" automatiskt på skärmen. Ställ in aktuell tid. Tiden kan visas i 12- eller 24-timmarsformat. Klockan måste ställas in:

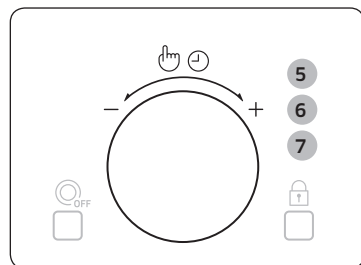
- När mikrovågsugnen installeras
- Efter ett strömavbrott

### OBS!

Glöm inte att ställa om klockan till sommartid och vintertid.



1. Tryck på **Multifunktionsväljaren**.
2. Vrid på **Multifunktionsväljaren** för att ange typ av tid som visas. (12 eller 24 timmar)
3. Tryck på **Multifunktionsväljaren** för att slutföra konfigurationen.
4. Vrid på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in timmen.



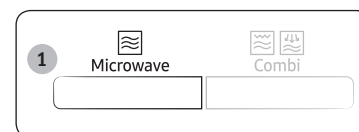
5. Tryck på **Multifunktionsväljaren**.
6. Vrid på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in minuterna.
7. När rätt tid visas trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att starta klockan. Tiden visas när du inte använder mikrovågsugnen.

## Tillagning/Uppvärmning

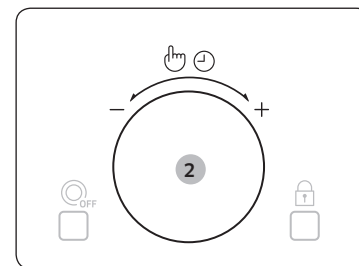
Anvisningarna nedan förklarar hur mat tillagas eller värms upp.

### VAR FÖRSIKTIG!

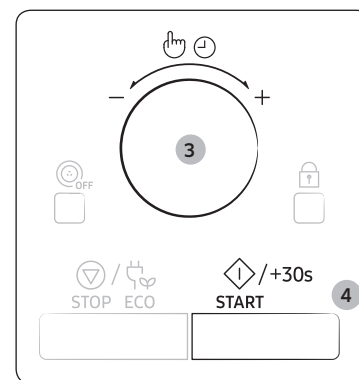
Kontrollera ALLTID inställningarna innan ugnen lämnas utan tillsyn. Öppna luckan. Placera först maten i mitten på den roterande plattan. Stäng luckan. Slå aldrig på mikrovågsugnen när den är tom.



1. Tryck på knappen **Microwave (Mikrovågsugn)**. Följande indikationer visas:  
 (Mikrovågsugnläge)  
900 W (Uteffekt)



2. Vrid på **Multifunktionsväljaren** tills rätt effektnivå visas. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in effektnivån.
  - Om du inte ställer in effektnivån inom 5 sekunder ändras den automatiskt till läget för inställning av tillagningstid.



3. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Tillagningstiden visas.
4. Tryck på knappen **START/+30s**. Ugnslampan tänds och tallriken börjar rotera. Tillagningen börjar. När den är klar.
  - 1) Piper ugnen 4 gånger.
  - 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
  - 3) Den aktuella tiden visas igen.

Använda ugnen

# Använda ugnen

## Effektnivåer och tidsvariationer

Med effektnivåfunktionen kan du anpassa den mängd energi som frigörs och därmed den tid som krävs för att tillaga eller värma upp din mat, beroende på typ och mängd. Du kan välja mellan sex effektnivåer.

Effektnivå	Procent	Effekt
HÖG	100 %	900 W
MEDELHÖG	67 %	600 W
MEDEL	50 %	450 W
MEDELLÅG	33 %	300 W
UPPTINING	20 %	180 W
LÅG	11 %	100 W

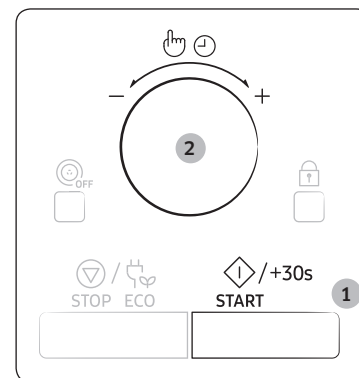
Den tillagningstid som anges i recept och i den här broschyren motsvarar angiven effektnivå.

Om du väljer en ...	Måste tillagningstiden vara ...
Högre effektnivå	Minskad
Lägre effektnivå	Ökad

## Justera tillagningstiden

Du kan öka tillagningstiden genom att trycka på knappen **START/+30s** en gång för varje steg om 30 sekunder som du vill lägga till.

- Kontrollera tillagningsprocessen när som helst genom att öppna luckan
- Öka återstående tillagningstid



### Metod 1

För att öka tillagningstiden för din mat under tillagningen, trycker du på knappen **START/+30s** för varje extra 30 sekunder du vill lägga till.

- **Exempel:** Om du vill lägga till tre minuter trycker du på knappen **START/+30s** sex gånger.

### Metod 2

Det är bara att vrida på **Multifunktionsväljaren** om du vill ställa in tillagningstiden.

- Öka tillagningstiden genom att vrida åt höger och minska tillagningstiden genom att vrida åt vänster.

## Stoppa tillagningen

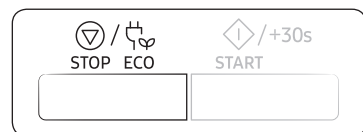
Du kan när som helst avbryta tillagningen så att du kan:

- Kontrollera maten
- Vända på eller röra om i maten
- Låta den stå en stund

För att avbryta tillagningen ...	Så ...
Tillfälligt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Öppna dörren eller tryck på knappen <b>STOP/ECO (STOPP/EKO)</b> en gång. Tillagningen stoppas.</li><li>• Stäng luckan igen och tryck på knappen <b>START/+30s</b> igen när du vill fortsätta tillagningen.</li></ul>
Fullständigt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tryck på knappen <b>STOP/ECO (STOPP/EKO)</b> en gång. Tillagningen stoppas.</li><li>• Om du önskar avbryta tillagningsinställningarna trycker du på knappen <b>STOP/ECO (STOPP/EKO)</b> igen.</li></ul>

## Ställa in energisparläge

Ugnen har ett energisparläge.



- Tryck på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)**. Display av.
- Om du vill inaktivera energisparläget öppnar du luckan eller trycker på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)** för att visa aktuell tid. Ugnen är redo att användas.

### **OBS!**

#### Autofunktion för energibesparing

Om du inte väljer någon funktion när apparaten är mitt i inställning eller användning och tillfälligt stoppad avbryts funktionen och klockan visas efter 25 minuter.

Ugnslampan stängs av efter 5 minuter med luckan öppen.

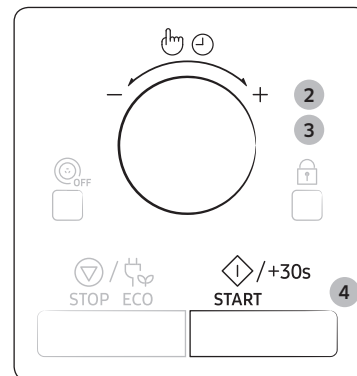
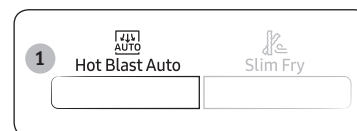
## Använda funktionerna för automatisk hetluft

De 10 funktionerna för **Hot Blast Auto (Automatisk hetluft)** inkluderar/tillhandahåller i förhand programmerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån. Du kan justera portionsstorleken genom att vrida på ratten **Multifunktionsväljaren**.

### **VAR FÖRSIKTIG!**

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

Öppna luckan. Placera först maten i mitten på den roterande plattan. Stäng luckan.



1. Tryck på knappen **Hot Blast Auto (Automatisk hetluft)**.
2. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att välja typ av mat.
3. Välj portionsstorlek genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
4. Tryck på knappen **START/+30s**. Maten tillagas enligt vald förhandsprogrammerad inställning. När den är klar.
  - 1) Piper ugnen 4 gånger.
  - 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
  - 3) Den aktuella tiden visas igen.

Använda ugnen

# Använda ugnen

## Guide för automatisk hetluft

I tabellen som följer visas de 10 olika programmen, mängderna, väntetiderna och lämpliga rekommendationer för **Hot Blast Auto (Automatisk hetluft)**. Programmen körs med en kombination av mikrovågor, grill och varmluftsvärmare.

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
H1	Frost panpizza	300-350 g	Ta bort förpackningen och placera pizzan på det låga gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.
H2	Hemgjord pizza	500-550 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredienser Pizzadeg (200-250 g) 150 g vetemjöl special, 3 g torrjäst, 0,5 msk olivolja, 100 ml varmt vatten, 0,5 msk socker och salt.</li></ul> Fyllning 100 g skivade grönsaker, 100 g tomatpuré, 80-100 g riven mozzarella. <ul style="list-style-type: none"><li>• Metod Blanda mjöl, jäst, olja, salt, socker och varmt vatten i en skål till en fuktig deg. Knåda i en maskin eller för hand i 5-10 minuter. Täck över degen och låt jäsa i 30 minuter. Kavla ut på brynplattan. Bred tomatpurén över degen och lägg sedan på grönsakerna. Fördela osten jämnt ovanpå. Placera dem på det höga gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.</li></ul>

Använda ugnen

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
H3	Lasagne	500-600 g 1000-1100 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredienser (1000-1100 g) 2 msk olivolja, 300 g köttfärs, 200 g tomatsås, 100 ml köttbuljong, 150 g torkade lasagneplattor (8 plattor), 1 lök (hackad), 1 msk vardera av torkad persilja, oregano, basilika, 200 g riven mozzarella - för 500-600 g ska halva mängden användas.</li><li>• Metod Sås: Värm oljan i en stekpanna och stek sedan köttfärsen med den hackade löken i ca 10 min tills den är gyllenbrun. Häll i tomatsåsen och köttbuljongen och lägg i de torkade örterna. Koka upp och låt sedan sjuda i 30 minuter. Tillaga lasagneplattorna enligt förpackningens anvisningar. Varva med lasagneplattor, köttfärssås och ost. Fördela sedan den mozzarellaost som finns kvar över lasagnen och ställ in den i ugnen på det låga gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.</li></ul>



Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
H4	Hemgjord gratäng	500-600 g 900-1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredienser (900-1000 g) 640 g potatis, 80 ml mjölk, 80 ml grädde, 40 g uppvispade hela ägg, 1 tsk vardera av salt, peppar, muskot, 120 g riven mozzarella, smör, timjan - för 500-600 g ska halva mängden användas.</li> <li>• Metod Skala potatisen och dela dem i 3 mm tjocka skivor. Smörj en ugn i form med smör. Fördela skivorna på en ren handduk och håll dem täckta med en handduk medan du förbereder resten av ingredienserna. Blanda resten av ingredienserna förutom riven ost i en stor skål och blanda väl. Lägg potatisskivorna i något överlappande lager i formen och håll blandningen över dem. Strö över den rivna osten och ställ dem på det låga gallret. Servera med några färska timjansblad ovanpå. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.</li> </ul>
H5	Frysta pommes frites	200-250 g 300-350 g	Fördela frysta pommes frites jämnt på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.
H6	Frysta Buffalo wings	400-450 g 500-550 g	Lägg de frysta Buffalo Wings (förkokta och kryddade) på ena sidan på en brynplatta. Placera plattan på det höga gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
H7	Ugnstekta kycklingbitar	500-600 g 900-1000 g	Väg kycklingbitarna, pensla med olja och krydda. Placera dem jämnt på det höga gallret. När ett pip hörs vänder du på kycklingen och trycker på start för att fortsätta. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.
H8	Ugnstekta kyckling	1100-1200 g 1200-1300 g	Pensla hela kycklingen med olja och håll över kryddorna. Placera bröstsidan nedåt först på brynplattan. Placera dem på det låga gallret. När ett pip hörs vänder du på kycklingen med hjälp av tänger och trycker på start för att fortsätta. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.

## Använda ugnen

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
H9	Köttpaj	500-600 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredienser 200 g nötkött i tärningar, 1 msk olivolja, ½ lök (skivad), 80 g svamp (skivad), 1 msk vardera av hackad persilja och timjan, 1 msk Worcestershire-sås, salt och peppar, 2 msk mjöl, 100 ml varm köttbuljong, 120 g färdig pajdeg, 1 äggula (uppvispad).</li><li>• Metod Häll mjöl, salt och peppar över köttet. Stek köttbitarna i en stekpanna med olja tills de har brynts. Rör ofta under tiden. Tillsätt lök, svamp, persilja, timjan, Worcestershire-sås, köttbuljong och låt koka upp. Sänk värmen när det har kokat upp och låt sjuda i en timme. Häll fyllningen i en ugnform, täck med pajdegen och tryck till kanterna så att det blir tätt. Dekorera med överbliven pajdeg. Skär över toppen och pensla med en uppvispad äggula. Placera dem på det låga gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.</li></ul>

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
H10	Hemgjord minipaj	400-500 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredienser Pajdeg 200 g vetemjöl, 80 g smör, 1 ägg, 30 g bacon (tärnad), 60 g grädde, 60 g crème fraiche, 2 ägg, 40 g riven ost, salt och peppar.</li><li>• Metod Gör degen genom att blanda mjöl, smör och ägg i en skål till en mjuk deg och låt vila i kylan i 30 minuter. Kavla ut degen och lägg i smörade metallformar (t.ex. muffinsformar för att få 6 minipajer). Blanda grädde, tärnat bacon, crème fraiche, ägg, ost, salt och peppar och håll blandningen i formarna. Placera dem på det låga gallret. Låt stå i 5 minuter efter tillagning.</li></ul>

## Använda funktionerna smal fritering

De 11 tillagningsfunktionerna **Slim Fry (Smal fritering)** inkluderar/tillhandahåller i förhand programmerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån. Du kan justera kategorin för Slim Fry (Smal fritering) genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.

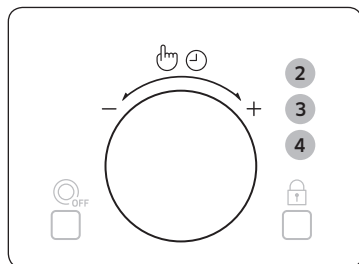
### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

Öppna luckan. Placera först maten i mitten på den roterande plattan. Stäng luckan.



1. Tryck på knappen **Slim Fry (Smal fritering)**.



2. Vrid på **Multifunktionsväljaren** för att välja tillagningskategorin. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att välja tillagningskategori.
  - 1) Potatis/Grönsaker
  - 2) Skaldjur
  - 3) Kyckling
3. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att välja typ av mat.
4. Välj portionsstorlek genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.



5. Tryck på knappen **START/+30s**.  
Maten tillagas enligt vald förhandsprogrammerad inställning. När den är klar.
  - 1) Piper ugnen 4 gånger.
  - 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
  - 3) Den aktuella tiden visas igen.

## Guide för smal fritering

Följande tabell visar de 11 automatiska programmen för **Slim Fry (Smal fritering)**. Den innehåller mängder och lämpliga anvisningar. Du kommer att använda mindre olja jämfört med en fritös, men med ett smakrikt resultat. Programmen körs med en kombination av varmluft, övervärmare och mikrovågsenergi.

### 1. Potatis/Grönsaker

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1-1	Frysta potatiskroetter	200-250 g 300-350 g	Fördela frysta potatiskroetter jämnt på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 1-2 minuter.
1-2	Hemgjorda pommes frites	300-350 g 450-500 g	Använd hård till mellanhård potatis och tvätta den. Skala potatisen och dela den i pinnar med en tjocklek på 10 x 10 mm. Blötlägg i kallt vatten (i 30 min.). Torka av dem med en handduk, väg dem och pensla med 5 g olivolja. Fördela den hemlagade pommes fritten jämnt på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret. Låt stå i 1-2 minuter.
1-3	Klyftpotatis	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Tvätta potatis i normal storlek och dela dem i klyftor. Pensla med olivolja och kryddor. Lägg dem med den skurna sidan uppåt på brynplatta. Placera plattan på det höga gallret. Låt stå i 1-3 minuter.

## Använda ugnen

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1-4	Frysta lökringar	100-150 g 200-250 g	Lägg frysta bröade lökringar eller frysta bröade bläckfisksringar jämnt fördelade på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 1-2 minuter.
1-5	Skivad squash	200-250 g 300-350 g	Skölj och dela squashen. Pensla med 5 g olivolja och krydda. Placera skivorna jämnt fördelade på brynplattan och sätt in på det övre gallret. Vänd efter ljudsignalen. Tryck på start för att fortsätta. (Ugnen fortsätter att fungera om du inte vänder). Låt stå i 1-2 minuter.

### 2. Skaldjur

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
2-1	Frysta räkor	200-250 g 300-350 g	Fördela frysta bröade räkor jämnt på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 1-2 minuter.
2-2	Frysta fiskbiffar	200-250 g 300-350 g	Fördela frysta panerade fiskbiffar jämnt på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 1-2 minuter.
2-3	Fryst friterad bläckfisk	150-200 g 250-300 g	Fördela frysta panerade bläckfisksringar jämnt på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 1-2 minuter.

### 3. Kyckling

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
3-1	Frysta chicken nuggets	200-250 g 300-350 g	Fördela frysta chicken nuggets jämnt på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret. Låt stå i 1-2 minuter.
3-2	Kycklingklubbor	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Väg kycklingklubborna, pensla med olja och krydda. Placera dem jämnt på det höga gallret. Vänd efter ljudsignalerna, ugnen stoppas. Tryck på start för att fortsätta. Låt stå i 1-3 minuter.
3-3	Kycklingvingar	200-250 g 300-350 g	Väg kycklingvingarna, pensla med olja och krydda. Placera dem jämnt på det höga gallret. Vänd efter ljudsignalerna, ugnen stoppas. Tryck på start för att fortsätta. Låt stå i 1-2 minuter.

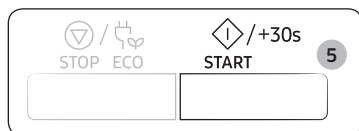
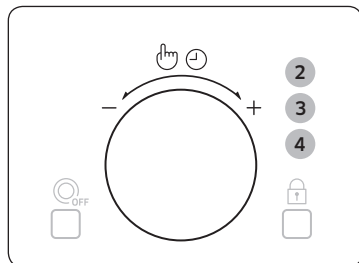
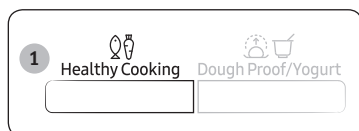
## Använda funktionerna hälsosam tillagning

De 13 funktionerna för **Healthy Cooking (Hälsosam tillagning)** inkluderar/tillhandahåller i förhand programmerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån. Du kan justera portionsstorleken genom att vrida på ratten **Multifunktionsväljaren**.

### **VAR FÖRSIKTIG!**

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

Öppna luckan. Placera först maten i mitten på den roterande plattan. Stäng luckan.



1. Tryck på knappen **Healthy Cooking (Hälsosam tillagning)**.
2. Välj matkategorin genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** och tryck sedan på **Multifunktionsväljaren**.
  - 1) Säd/Pasta
  - 2) Grönsaker
  - 3) Fågel/Fisk
3. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att välja typ av mat.
4. Välj portionsstorlek genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
5. Tryck på knappen **START/+30s**. Maten tillagas enligt vald förhandsprogrammerad inställning. När den är klar.
  - 1) Piper ugnen 4 gånger.
  - 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
  - 3) Den aktuella tiden visas igen.

## Guide för hälsosam tillagning

I tabellen som följer visas de olika mängderna och lämpliga instruktioner för ca 13 program för **Healthy Cooking (Hälsosam tillagning)**.

### 1. Säd/Pasta

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1-1	Brunt ris	150-200 g 200-250 g	Använd en stor ugnsäker glasform med lock. Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten. Täck över under tillagning. Rör om innan väntetiden och tillsätt salt och örter. Låt stå i 5-10 minuter.
1-2	Quinoa	150-200 g 200-250 g	Använd en stor ugnsäker glasform med lock. Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten. Täck över under tillagning. Rör om innan väntetiden och tillsätt salt och örter. Låt stå i 1-3 minuter.
1-3	Makaroner	100-150 g 200-250 g	Använd en stor ugnsäker glasform med lock. Tillsätt 4 gånger kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Täck ej över under tillagningen. Rör om innan väntetiden och håll av ordentligt efteråt. Låt stå i 1-3 minuter.

# Använda ugnen

## 2. Grönsaker

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
2-1	Gröna bönor	200-250 g 300-350 g	Skölj och rensa de gröna bönorna. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten när du tillagar 200-250 g och 45 ml (3 msk) för 300-450 g. Ställ skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Låt stå i 1-2 minuter.
2-2	Spenat	100-150 g 200-250 g	Skölj och rensa spenaten. Lägg den i en glasskål med lock. Tillsätt inget vatten. Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Låt stå i 1-2 minuter.
2-3	Skalad potatis	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Skölj och skala potatisen, dela i halvor och lägg i en glasskål med lock. Tillsätt 15-30 ml vatten (1-2 msk). Rör om efter tillagning. Rör om en gång under tillagningen när större mängder lagas. Låt stå i 3-5 minuter.
2-4	Grillad aubergine	100-150 g 200-250 g	Skölj och dela auberginerna. Pensla med olja och krydda. Placera skivorna jämnt fördelade på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret. Vänd efter ljudsignalen. Tryck på start för att fortsätta (Ugnen fortsätter att fungera om du inte vänder). Låt stå i 1-2 minuter.
2-5	Grillade tomater	400-450 g 600-650 g	Skölj och rensa tomater. Skär dem i halvor och lägg dem i en ugnssäker form. Tillsätt gratinerad ost ovanpå. Placera formen på det övre gallret. Låt stå i 1-2 minuter.

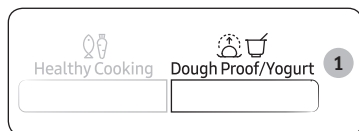
## 3. Fågel/Fisk

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
3-1	Kycklingbröst	300-350 g 400-450 g	Skölj kycklingbrösten och lägg på en djup ugnssäker glastallrik. Täck med mikrovågsfilm och stick hål i filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 2 minuter.
3-2	Kalkonbröst	300-350 g 400-450 g	Skölj kalkonbrösten och lägg på en djup ugnssäker glastallrik. Täck med mikrovågsfilm och stick hål i filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 2 minuter.
3-3	Grillade fiskfiléer	200-300 g 400-500 g	Placera fiskfiléerna jämnt på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret. Vänd på dem då du hör en ljudsignal. Låt stå i 1-2 minuter.
3-4	Grillade laxkotletter	200-250 g 300-350 g	Placera fiskstekarna jämnt på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret. Vänd på dem då du hör en ljudsignal. Låt stå i 2 minuter.
3-5	Ugnsstekt fisk	300-350 g 400-500 g	Pensla skinnet på den hela fisken (forell eller abborre) med olja, örter och kryddor. Placera fiskarna bredvid varandra på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret. Vänd på dem då du hör en ljudsignal. Låt stå i 3 minuter.

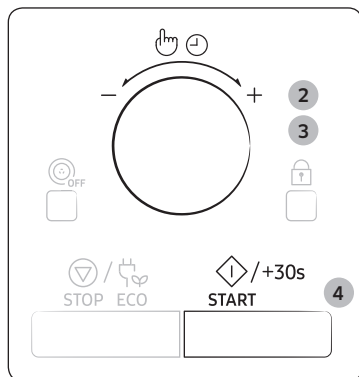
## Använda funktionerna för degsäker/yoghurt

De 5 funktionerna för **Dough Proof/Yogurt (Depsäker/Yoghurt)** inkluderar/tillhandahåller på förhand programmerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån. Du kan ställa in kategorin för Dough Proof/Yogurt (Depsäker/Yoghurt) genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** och sedan trycka på knappen **Dough Proof/Yogurt (Depsäker/Yoghurt)**.

Placera först maten i mitten på den roterande tallriken och stäng luckan.



1. Tryck på knappen **Dough Proof/Yogurt (Depsäker/Yoghurt)**.



2. Välj degsäker eller hemgjord yoghurt och tryck sedan på **Multifunktionsväljaren**.
  - 1) Depsäker
  - 2) Hemgjord yoghurt
3. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar.
4. Tryck på knappen **START/+30s**. Maten tillagas enligt vald förhandsprogrammerad inställning. När den är klar.
  - 1) Piper ugnen 4 gånger.
  - 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
  - 3) Den aktuella tiden visas igen.

### **VAR FÖRSIKTIG!**

Den roterande tallriken används inte under tillagning av yoghurt.

## Guide för degsäker/yoghurt

Följande tabell visar hur det automatiska programmet för jäst deg eller hemmagjord yoghurt fungerar.

### 1. Depsäker

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1-1	Pizzadeg	300-500 g	Placera degen i en skål av lämplig storlek och placera den på det låga gallret. Täck med aluminiumfolie.
1-2	Tårtdeg	500-800 g	Placera degen i en skål av lämplig storlek och placera den på det låga gallret. Täck med aluminiumfolie.
1-3	Bröddeg	600-900 g	Placera degen i en skål av lämplig storlek och placera den på det låga gallret. Täck med aluminiumfolie.

### 2. Hemgjord yoghurt

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
2-1	Små koppar	500 g	Distribuera 150 g naturell yoghurt jämnt i 5 keramiska koppar eller små glasburkar (30 g var). Lägg till 100 ml mjölk i varje kopp. Använd mjölk som räcker länge (rumstemperatur, 3,5 % fett). Täck alla med film och placera i en cirkel på den roterande tallriken. Låt stå 6 timmar i ett kylskåp när du är klar. Första gången rekommenderar vi att du använder torkad yoghurtkultur.

## Använda ugnen

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
2-2	Stor skål	500 g	Blanda 150 g naturell yoghurt med 500 ml mjölk som räcker länge (rumstemperatur, 3,5 % fett). Håll jämnt fördelade i stora glasskålar. Täck med film och placera på den roterande tallriken. Låt stå 6 timmar i ett kylskåp när du är klar. Första gången rekommenderar vi att du använder torkad yoghurtkultur.

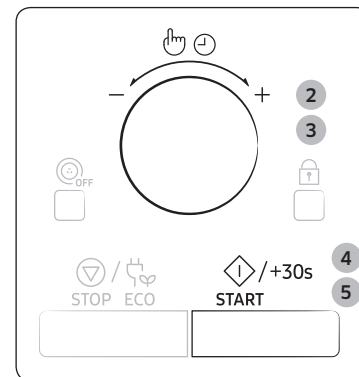
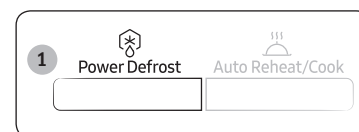
## Använda snabb upptining

Med funktionen **Power Defrost (Snabb upptining)** kan du tina kött, fågel, fisk, bröd, kakor och frukt. Upptiningstid och effektnivå ställs in automatiskt. Du väljer bara program och vikt.

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

Öppna luckan. Placera först maten i mitten på den roterande plattan. Stäng luckan.



1. Tryck på knappen **Power Defrost (Snabb upptining)**.

2. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att välja typ av mat.

3. Välj portionsstorlek genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.

4. Tryck på knappen **START/+30s**.

- Upptiningen börjar.
- Ugnen piper under upptiningen för att påminna dig om att vända på maten.

5. Tryck på knappen **START/+30s** igen för att avsluta upptiningen.

När den är klar.

- 1) Piper ugnen 4 gånger.
- 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
- 3) Den aktuella tiden visas igen.



## Guide för snabb upptining

I tabellen som följer visas de olika programmen för **Power Defrost (Snabb upptining)**, mängder och lämpliga instruktioner. Ta bort allt förpackningsmaterial före upptining. Placera kött, fågel och fisk på en plan glasbricka eller en keramisk tallrik, lägg bröd, kakor och frukt på hushållspapper.

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1	Kött	200-1500 g	Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd köttet när ugnen piper. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs. Låt stå i 20-60 minuter.
2	Fågel	200-1500 g	Skydda benen och vingspetsarna med aluminiumfolie. Vänd fågeln när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hel kyckling samt kycklingdelar. Låt stå i 20-60 minuter.
3	Fisk	200-1500 g	Skydda fiskstjärten med aluminiumfolie. Vänd fisken när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hela fiskar samt fiskfiléer. Låt stå i 20-50 minuter.
4	Bröd/Mjuk kaka	125-1000 g	Placera brödet horisontellt på en bit hushållspapper och vänd när ugnen piper. Placera kakan på en keramiktallrik och, om möjligt, vänd så fort ugnen piper. (Ugnen fortsätter att fungera, men stoppas när du öppnar luckan.) Programmet är lämpligt för alla typer av bröd, skivat eller hela limpor, samt kuvertbröd och baguetter. Lägg kuvertbröden i en cirkel. Programmet är lämpligt för alla typer av jästa kakor, småkakor, cheesecakes och smördeg. Det är inte lämpligt för pajdeg, frukt och gräddbakelser eller kakor med chokladöverdrag. Låt stå i 10-30 minuter.

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
5	Frukt	100-600 g	Sprid ut frukten jämt över en plan glastallrik. Det här programmet är lämpligt för alla sorters frukt. Låt stå i 5-20 minuter.

# Använda ugnen

## Använda funktionerna för automatisk uppvärmning/tillagning

De 5 funktionerna för **Auto Reheat/Cook (Automatisk uppvärmning/Tillagning)** inkluderar/ tillhandahåller på förhand programmerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån. Du kan justera portionsstorleken genom att vrida på ratten **Multifunktionsväljaren**.

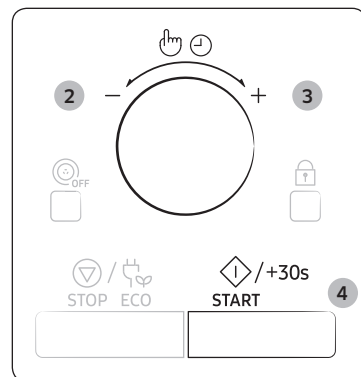
### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

Öppna luckan. Placera först maten i mitten på den roterande plattan. Stäng luckan.



1. Tryck på knappen **Auto Reheat/Cook (Automatisk uppvärmning/Tillagning)**.



2. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att välja typ av mat.
3. Välj portionsstorlek genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
4. Tryck på knappen **START/+30s**. Maten tillagas enligt vald förhandsprogrammerad inställning. När den är klar.
  - 1) Piper ugnen 4 gånger.
  - 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
  - 3) Den aktuella tiden visas igen.

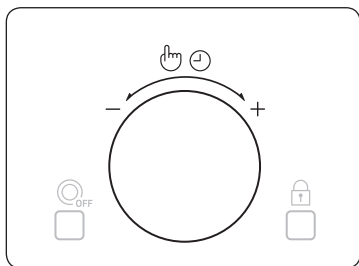
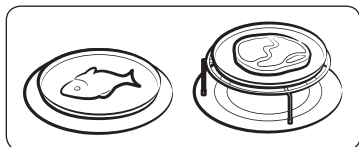
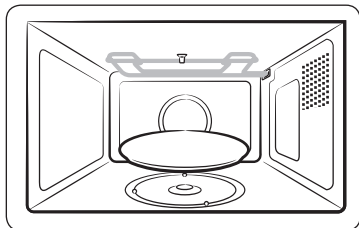
## Guide för automatisk uppvärmning/tillagning

I tabellen som följer visas de olika mängderna och lämpliga instruktioner för automatisk uppvärmning och tillagning.

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1	Färdig mat (kyld)	300-350 g 400-450 g	Placera på en keramiktallrik och täck med mikrotålig film. Det här programmet är lämpligt för rätter som består av tre delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta). Låt stå i 2-3 minuter.
2	Frost pizza	300-350 g 400-450 g	Placera fryst pizza på det låga gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.
3	Frost lasagne	400-450 g 600-650 g	Placera den frysta lasagnen i en lämplig ugnsfast form. Placera formen på det nedre gallret. Låt stå i 3-4 minuter efter tillagning.
4	Quiche (kyld)	600-650 g	Det här programmet är lämpligt för kyld quiche. Ta bort förpackningen och placera på en tallrik. Placera på den roterande tallriken. Låt stå i 1-2 minuter efter tillagning.
5	Ugnsstekt kyckling	1100-1150 g 1200-1250 g	Pensla kycklingen med olja och krydda. Placera bröstsidan nedåt först på brynplattan. Placera dem på det låga gallret. Vänd på dem då du hör ljudsignaler. Tryck på knappen <b>START/+30s</b> för att fortsätta tillagningen. Låt stå i 5 minuter.

## Använda brynplattan

Med brynplattan kan du bryna mat, inte bara ovansidan med grillen, utan även matens undersida blir krispig och brynt tack vare brynplattans höga temperatur. Flera av de saker du kan tillreda på brynplattan återfinns i tabellen (se nästa sida). Brynplattan kan också användas för bacon, ägg, korvar etc.



1. Placera brynplattan direkt på den roterande plattan och värm upp den med på högsta effekten för kombinationen mikrovågsugn och grill [450 W + Grill] genom att följa tider och instruktioner i diagrammet.
2. Pensla plattan med olja om du tillagar mat som t.ex. bacon och ägg för att bryna maten fint.
3. Placera maten på brynplattan.
4. Placera brynplattan på metallgallret (eller på den roterande plattan) i mikrovågsugnen.
5. Välj lämplig tillagningstid och effekt. (se tabellen på sidan).

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut brynplattan då den blir mycket het.
- Placera inga föremål på brynplattan som inte är värmetåliga.
- Placera aldrig brynplattan i ugnen utan den roterande plattan.
- Observera att brynplattan inte är lämplig för diskmaskin.

### 📖 OBS!

- Observera att brynplattan är försedd med ett teflonlager som inte är reptåligt. Använd inte skarpa föremål som t.ex. en kniv för att skära på brynplattan.
- Rengör brynplattan med varmt vatten och diskmedel och skölj med rent vatten.
- Använd inte en skurborste eller en hård svamp eftersom det övre lagret då skadas.

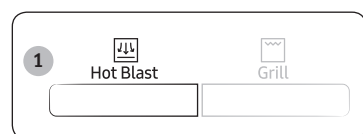
# Använda ugnen

## Hetluft

Läget **Hot Blast (Hetluft)** liknar en traditionell ugn. Mikrovågsläget används inte. Du kan ställa in temperaturen som du vill ha den från 40 °C till 200 °C. Den högsta tillagningstiden är 60 minuter.

- Använd alltid handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.
- Du uppnår bättre tillagnings- och brynresultat om du använder det undre gallret.

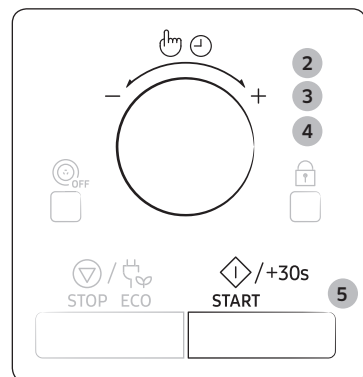
Öppna luckan och placera kärlet på det nedre gallret och på den roterande plattan.



1. Tryck på knappen **Hot Blast (Hetluft)**.

Följande indikationer visas:

 (Läget Hetluft)  
180 °C (Temperatur)



2. Ställ in temperaturen genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. (Temperatur: 40-200 °C, intervall på 10 °C)

- Om du inte ställer in temperaturen inom 5 sekunder ändras den automatiskt till läget för inställning av tillagningstid.

3. Tryck på **Multifunktionsväljaren**.

4. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. (Om du vill förvärma ugnen väljer du ": 0")

5. Tryck på knappen **START/+30s**.

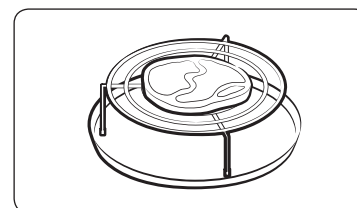
Tillagningen börjar. När den är klar.

- 1) Piper ugnen 4 gånger.
- 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
- 3) Den aktuella tiden visas igen.

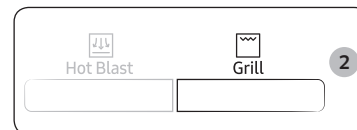
## Grillning

Med grillen kan du värma och bryna mat snabbt, utan att använda mikrovågor.

- Använd alltid handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.
- Du uppnår bättre tillagnings- och grillningsresultat om du använder det övre gallret.



1. Öppna luckan och placera maten på gallret.



2. Tryck på knappen **Grill**.

Följande indikationer visas:

 (Grillläge)

- Du kan inte reglera temperaturen för grillen.

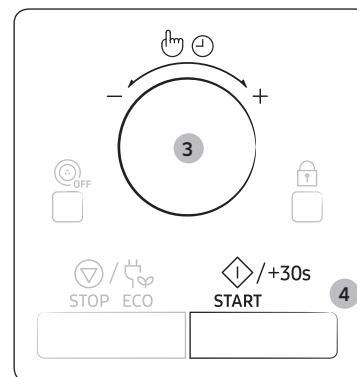
3. Ställ in grilltiden genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.

- Maximal tid för grillning är 60 minuter.

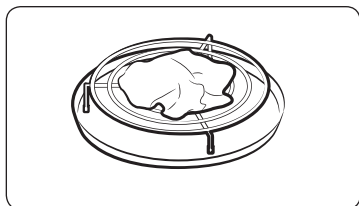
4. Tryck på knappen **START/+30s**.

Grillning startar. När den är klar.

- 1) Piper ugnen 4 gånger.
- 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
- 3) Den aktuella tiden visas igen.



## Val av tillbehör



Traditionell tillagning i ugnen kräver inga kokkärl. Du bör emellertid endast använda kokkärl som du skulle använda i en normal ugn.

Mikrovågssäkra kärl är vanligtvis lämpliga för varmluftstillagning; använd inte plastkärl, fat, pappersmuggar, servetter etc.

Om du vill välja ett kombinerat tillagningsläge (mikrovåg och grill eller hetluft), ska du endast använda kärl som är mikrovågs- och ugnssäkra.

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Mer information om lämpliga kärl och redskap finns i [Guide över matlagningskärl](#) på sidan 33.

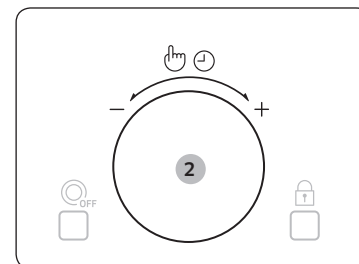
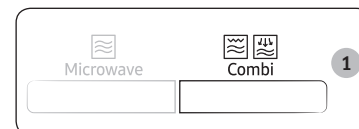
## Kombinera mikrovågsugn och grill

Du kan också kombinera mikrovågstillagning med grill för att snabbt tillreda och bryna samtidigt.

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

- Använd ALLTID mikrovågs- och ugnssäkra tillredningskärl. Glas- eller keramik är idealiska eftersom de gör att mikrovågorna penetrerar maten jämnt.
- Använd ALLTID handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma. Du uppnår bättre tillagnings- och grillningsresultat om du använder det övre gallret.

Öppna luckan. Placera maten på det galler som bäst lämpar sig för den typ av mat som ska tillagas. Placera gallret på den roterande plattan. Stäng luckan.



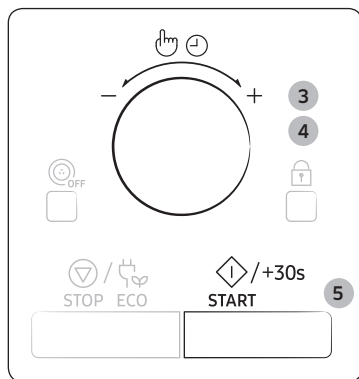
### 1. Tryck på knappen **Combi (Kombi)**.

Följande indikationer visas:  
Cb-1 (Mikrovågsugn + Grill)

### 2. Se till att displayen indikerar Cb-1 och tryck sedan på **Multifunktionsväljaren**.

Följande indikationer visas:  
☞☞ (Mikrovågs- och grillkombiläge)  
450 W (Uteffekt)

## Använda ugnen



3. Välj lämplig effektnivå genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** till dess att motsvarande utteffekt visas (450, 300, 180 W). Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in effektnivån.
  - Du kan inte reglera temperaturen för grillen.
  - Om du inte ställer in temperaturen inom 5 sekunder ändras den automatiskt till läget för inställning av tillagningstid.
4. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
  - Maximal tid för tillagning är 60 minuter.
5. Tryck på knappen **START/+30s**.  
Kombinationstillagning startar. När den är klar.
  - 1) Piper ugnen 4 gånger.
  - 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
  - 3) Den aktuella tiden visas igen.

## Kombinera mikrovågor och hetluft

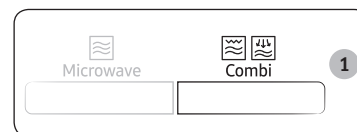
Kombinationstillagning kombinerar både mikrovågsenergi och hetluft. Det behövs ingen förvärmning då mikrovågsenergin är tillgänglig direkt. Många rätter går att tillaga i kombinationsläget, speciellt:

- Grillkött och fågel
- Pajer och kakor
- Ägg- och osträtter

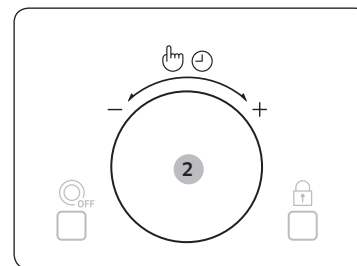
### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

- Använd ALLTID mikrovågs- och ugnssäkra tillredningskärl. Glas- eller keramikfärd är idealiska eftersom de gör att mikrovågorna penetrerar maten jämnt.
- Använd ALLTID handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma. Du uppnår bättre tillagnings- och brynresultat om du använder det undre gallret.

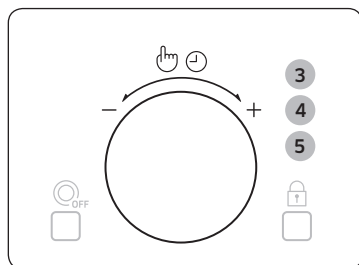
Öppna luckan. Placera mat på den roterande plattan eller på det nedre gallret som sedan kan läggas på den roterande plattan. Stäng luckan. Värmeelementet måste vara i horisontellt läge.



1. Tryck på knappen **Combi (Kombi)**.  
Följande indikationer visas:  
Cb-1 (Mikrovågsugn + Grill)




2. Se till att Cb-2 (Mikrovågsugn + Hetluft) visas på displayen genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** och sedan trycka på **Multifunktionsväljaren**.  
Följande indikationer visas:  
⏏ (Kombiläge med mikrovågor och hetluft)  
450 W (Utteffekt)



3. Välj lämplig effektnivå genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** till dess att motsvarande uteffekt visas (450, 300, 180, 100 W). Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in effektnivån.

- Om du inte ställer in effektnivån inom 5 sekunder ändras den automatiskt till läget för inställning av tillagningstid. (Standard: 450 W)

Följande indikationer visas:

 (Kombiläge med mikrovågor och hetluft)  
180 °C (Temperatur)

4. Ställ in lämplig temperatur genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** (Temperatur: 200–40 °C). Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in effektnivån.

- Om du inte ställer in temperaturen inom 5 sekunder ändras den automatiskt till läget för inställning av tillagningstid. (Standard: 180 °C)

5. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.

- Maximal tid för tillagning är 60 minuter.

6. Tryck på knappen **START/+30s**.

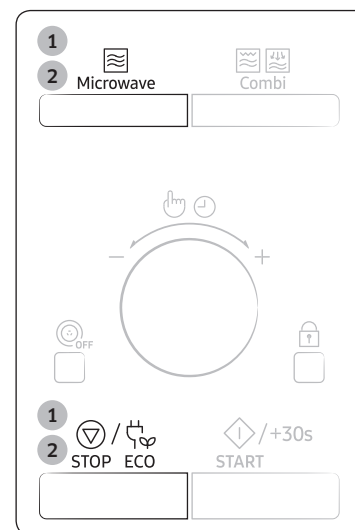
Kombinationstillagning startar. Ugnen värms upp till önskad temperatur och sedan fortsätter mikrovågstillagning till tillagningstiden är över. När den är klar.

- 1) Piper ugnen 4 gånger.
- 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
- 3) Den aktuella tiden visas igen.



## Stänga av ljudsignalen

Du kan stänga av ljudsignalen när som helst.



1. Tryck samtidigt på knappen **Microwave (Mikrovågsugn)** och **STOP/ECO (STOPP/EKO)**. Ugnen piper inte för att ange att en funktion avslutats.

- Följande indikationer visas:



2. Om du vill slå på ljudsignalen igen trycker du samtidigt på knappen **Microwave (Mikrovågsugn)** och **STOP/ECO (STOPP/EKO)** igen.

Ugnen fungerar normalt.

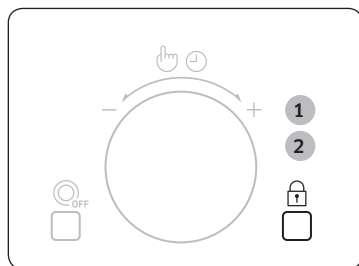
- Följande indikationer visas:




# Använda ugnen

## Använda funktionerna för barnlås

Mikrovågsugnen har ett speciellt barnskyddsprogram som gör att ugnen kan "spärras" så att barn och andra som inte känner till den inte kan starta den av misstag.



1. Tryck på knappen **Barnlås** i 3 sekunder.
  - Ugnen spärras (inga funktioner kan väljas).
  - I teckenfönstret visas "L".
2. För att låsa upp ugnen trycker du på knappen **Barnlås** i 3 sekunder. Ugnen kan användas som vanligt.

## Använda funktionen för roterande platta på/av

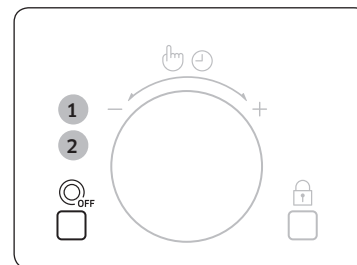
Med knappen **Roterande tallrik På/Av** kan du använda stora kärl som fyller hela ugnen genom att avbryta plattans rotation (endast i manuellt tillagningsläge).

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Resultaten blir mindre perfekt eftersom tillagningen inte är lika jämn. Vi rekommenderar att du vrider kärlet för hand halvvägs genom tillagningsprocessen.


### ⚠ VARNING!

Använd aldrig den roterande plattan utan mat i ugnen. Enheten kan fatta eld eller skadas.



1. Tryck på knappen **Roterande tallrik På/Av** under inställning av funktionerna Microwave (Mikrovågsugn), Grill, Hot Blast (Hetluft), Preheat (Förvärmning) och Combi (Kombi).
  - Detta är inte tillgängligt med den förprogrammerade funktionen eller innan du trycker på knappen **Microwave (Mikrovågsugn), Grill, Hot Blast (Hetluft), Preheat (Förvärmning) och Combi (Kombi)**.
2. För att slå på den roterande tallriken igen trycker du på knappen **Roterande tallrik På/Av** igen.

Symbolen **Roterande tallrik På/Av** visas på displayen och den roterande tallriken roterar inte under tillagningen.

 (Läget för roterande tallrik av)

### 📖 OBS!

Knappen **Roterande tallrik På/Av** är endast tillgänglig under tillagning.



## Guide över matlagingskärl

För att laga mat i mikrovågsugnen måste mikrovågorna kunna tränga igenom maten utan att reflekteras eller absorberas av kärlet som används.

Matlagingskärl måste därför väljas noggrant. Om kärlen är mikrovågståliga behöver du inte oroa dig.

Tabellen som följer visar olika typer av kärl och anger om de kan användas och i så fall hur de används i mikrovågsugnen.

Matlagingskärl	Mikrotålig	Anmärkningar
Aluminiumfolie	✓X	Kan användas i små mängder för att skydda delar från att kokas för mycket. Ljusbågsbildning kan uppstå om folien är för nära ugnsväggen eller om för mycket folie används.
Brynplatta	✓	Förvärm inte mer än 8 minuter.
Porslin och lergods	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis lämpligt om de inte har metalldekor.
Engångstallrikar i kartong	✓	Vissa frysta varor förpackas i sådana behållare.
Snabbmatsförpackning		
• Polystyrenmuggar, -behållare	✓	Kan användas till att värma upp mat. Överhettning kan göra att polystyren smälter.
• Papperspåsar eller tidningar	X	Kan fatta eld.
• Återvunnet papper eller metalldekor	X	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Glaskärl		
• Ugnssäkra kärl	✓	Kan användas om de inte har metalldekor.
• Finare glas	✓	Kan användas till att värma upp mat eller dryck. Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det plötsligt värms upp.
• Glasburkar	✓	Lock måste tas bort. Enbart lämpliga för uppvärmning.
Metall		
• Tallrikar	X	Kan orsaka ljusbågsbildning eller brand.

Matlagingskärl	Mikrotålig	Anmärkningar
• Metallförslutningar på fryspåsar	X	
Papper		
• Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	✓	För korta tillagningstider och uppvärmning. Kan även användas till att absorbera överflödigt vätska.
• Återvunnet papper	X	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Plast		
• Behållare	✓	Särskilt om värmåtlig termoplast används. Vissa andra plaster kan bli skeva eller missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan användas till att bevara vätska. Bör inte komma i närheten av maten. Var försiktig när filmen tas bort eftersom het ånga strömmar ut.
• Fryspåsar	✓X	Endast om de kan kokas eller är ugnsfasta. Får inte vara lufttäta. Stick hål med en gaffel om det behövs.
Vax- eller smörpapper	✓	Kan användas till att bevara vätska och förhindra stänk.

✓ : Rekommenderas      ✓X : Var försiktig      X : Farligt

# Matlagningstips

## Mikrovågor

Mikrovågorna penetrerar mat, attraherat av vattnet, fett och sockret. Mikrovågorna gör att matmolekylerna rör sig snabbt. Den snabba rörelsen i molekylerna skapar friktion och gör att maten blir varm.

## Tillagning

### Redskap för tillagning i mikrovågsugn:

Redskapen måste medge att mikrovågorna passerar genom dem för maximal effektivitet. Mikrovågor reflekteras av metall, såsom rostfritt stål, aluminium och koppar, men de kan även tränga igenom keramik, glas, porslin och plast samt papper och trä. Maten ska alltså aldrig tillagas i metallbehållare.

### Mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn:

Många sorters mat passar för tillagning i mikrovågsugn, inklusive färska eller frysta grönsaker, frukt, pasta, ris, gryn, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljkräm, soppor, puddingar, sylt och chutney kan också tillagas i mikrovågsugnen. I allmänhet passar tillagning i mikrovågsugn för all mat som vanligtvis görs på spisen. Det går exempelvis att smälta smör eller choklad (se kapitlet med tips och olika tekniker).

### Täck över under tillagningsprocessen

Det är mycket viktigt att maten täcks över under tillagningen, eftersom vattnet omvandlas till ånga och bidrar till tillagningsprocessen. Maten kan täckas över på olika sätt, t.ex. med ett keramikfat, ett plastskydd eller lämplig mikrotätlig plastfolie.

### Väntetider

Efter att tillagningen är klar är det viktigt att maten får stå och vänta så att temperaturen blir jämn i maträtten.

## Matlagningstips för frysta grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Tillaga maten under lock under kortast angivna tid - se tabell. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat. Rör om två gånger under tillagningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under väntetiden.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Spemat	150 g	600 W	5-6
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instruktioner Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Ärtor	300 g	600 W	7-8
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Gröna bönor	300 g	600 W	7½-8½
	Instruktioner Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Blandade grönsaker (morötter/ärtor/majs)	300 g	600 W	7-8
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Blandade grönsaker (kinesisk stil)	300 g	600 W	7½-8½
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		

## Matlagningsguide för färska grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 msk) för 250 g om ingen annan vattenmängd rekommenderas - se tabell. Tillaga maten under lock under kortast angivna tid - se tabell. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat. Rör om en gång under tillagningen och en gång efter. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under väntetiden på 3 minuter.

### OBS!

Skär de färska grönsakerna i lika stora delar. Ju mindre de skärs desto snabbare lagas de till.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6-7
<b>Instruktioner</b> Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten. Låt stå i 3 minuter och servera.			
Brysselkål	250 g	900 W	5½-6
	<b>Instruktioner</b> Tillsätt 60-75 ml (5-6 msk) vatten. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Morötter	250 g	900 W	4-4½
	<b>Instruktioner</b> Skär morötterna i jämnstora skivor. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Blomkål	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6½-7½
<b>Instruktioner</b> Förbered jämnstora delar. Skär stora delar i halvor. Sortera stjälkarna mot mitten. Låt stå i 3 minuter och servera.			

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Squash	250 g	900 W	3½-4
	<b>Instruktioner</b> Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Tillaga tills den är mjuk. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Aubergine	250 g	900 W	3-3½
	<b>Instruktioner</b> Skär auberginer i tunna skivor och skvätt över 1 tesked citronsaft. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Purjolök	250 g	900 W	3½-4
	<b>Instruktioner</b> Skär purjolöken i tjocka skivor. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Svamp	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
<b>Instruktioner</b> Tillaga hela eller skivade svampar. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Häll av före servering. Låt stå i 3 minuter och servera.			
Lök	250 g	900 W	4-4½
	<b>Instruktioner</b> Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	<b>Instruktioner</b> Skär paprikan i tunna skivor. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Potatis	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
<b>Instruktioner</b> Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller fjärdedelar. Låt stå i 3 minuter och servera.			

## Matlagningstips

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Kålrabbi	250 g	900 W	5½-6
	<b>Instruktioner</b> Skär kålrabbin i små kuber. Låt stå i 3 minuter och servera.		

### Matlagningsguide för ris och pasta

- **Ris:** Använd en stor glasskål med lock - riset blir dubbelt så stort vid tillagningen. Täck över under tillagning. Efter att tillagningen är klar ska du röra om under väntetiden och tillsätta salt eller kryddor och smör. Anmärkning: det är inte säkert att riset har absorberat allt vatten efter att tillagningstiden är slut.
- **Pasta:** Använd en stor glasskål. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Täck ej över under tillagningen. Rör om då och då under och efter tillagningen. Täck över under väntetiden och håll av ordentligt efteråt.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Vitt ris (förvällt)	250 g	450 W	15-16
	375 g		17½-18½
<b>Instruktioner</b> Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten. Låt stå i 5 minuter och servera.			
Brunt ris (förvällt)	250 g	450 W	18-19
	375 g		20-21
<b>Instruktioner</b> Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten. Låt stå i 5 minuter och servera.			
Blandat ris (ris och vildris)	250 g	450 W	18-19
	<b>Instruktioner</b> Tillsätt 500 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter och servera.		
Blandade korn (ris + gryn)	250 g	450 W	20-21
	<b>Instruktioner</b> Tillsätt 400 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter och servera.		
Pasta	250 g	900 W	9½-11
	<b>Instruktioner</b> Tillsätt 1 000 ml varmt vatten. Låt stå i 5 minuter och servera.		

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Snabbnudlar	1 litet paket (80 g)	900 W	7-7½
	1 stort paket (120 g)		9-9½
<b>Instruktioner</b> Använd en glasskål. Placera nudlarna i skålen och tillsätt 350 ml rumstempererat vatten i skålen. Tillaga övertäckt och stick flera hål. Efter tillagning, håll bort vatten och blanda snabbnudlarnas kryddor.			

## Uppvärmning

Du värmer upp mat på bara en bråkdel av den tid det tar för traditionella ugnar att värma mat på.

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider som anges i följande tabell som guide. Tiderna i tabellen avser vätskor i rumstemperatur mellan +18 till +20 °C eller en temperatur på omkring +5 till +7 °C för kyld mat.

### Placering och täckning

Undvik att värma stora delar såsom köttbitar - dessa blir gärna överkokta och torkar ut innan mitten blir varm. Det är bättre att värma små delar.

### Effektnivåer och omrörning

Vissa maträtter kan värmas med 900 W effekt medan andra bör värmas med 600 W, 450 W eller till och med 300 W.

Läs tabellerna för att få tips och vägledning. I allmänhet är det bättre att värma upp mat på lägre effekt, om maten är känslig eller i större kvantitet om den värms väldigt snabbt (exempelvis smulpa). Rör om noggrant eller vänd maten under uppvärmningen för bästa resultat. Rör om på nytt före servering när det är möjligt. Var speciellt försiktig när drycker eller barnmat värms upp. För att förhindra att vätskor kokar över bör du röra om före, under och efter uppvärmningen. Låt dem stå i mikrovågsugnen under väntetiden. Vi rekommenderar att du sätter en plasticsked eller glassticka i vätskan. Undvik att överhätta (och förstöra) maten. Det är lämpligt att låta tillagningen ske under något kortare tid än vad som anges och sedan kontrollera om den behöver förlängas.

### Uppvärmnings- och väntetider

När du värmer upp mat första gången är det bra att notera hur lång tid det tar - för framtida referens. Se alltid till att uppvärmd mat är jämnvarm. Låt maten stå under en kort tid efter uppvärmningen så att temperaturen blir jämnt fördelad. Den rekommenderade väntetiden efter uppvärmning är 2-4 minuter om inget annat rekommenderas i tabellen. Var speciellt försiktig när drycker eller barnmat värms upp. Se även kapitlet med säkerhetsföreskrifter.

# Matlagningstips

## Värma upp vätskor

Låt alltid maten stå i minst 20 sekunder efter det att ugnen stängts av så att temperaturen utjämnas. Rör om under uppvärmningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning. För att förhindra fördröjd kokning och eventuella skållskador bör du använda en plastsked eller glasstav och röra om i drycker före, under och efter uppvärmning.

## Värma barnmat

### Barnmat:

Töm den i en djup keramiktallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen! Låt den stå i 2-3 minuter före servering. Rör om på nytt och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: 30-40 °C.

### Babymjolk:

Häll i mjölken i en steriliserad glasflaska. Värm utan att täcka över. Värm aldrig nappflaskan med nappen på, flaskan kan explodera om den överhettas. Skaka om ordentligt före väntetiden och en gång till vid serveringen! Kontrollera alltid temperaturen på barnmat eller mjölk innan den ges till barnet. Rekommenderad serveringstemperatur: ca 37 °C.

## Obs!

I synnerhet barnmaten behöver kontrolleras noggrant före servering för att förhindra brännskador. Använd de effektnivåer och tider som anges i följande tabell som guide.

## Uppvärmning av vätska och mat

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider i tabellen som anges i följande tabell som guide.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Drycker (kaffe, te och vatten)	150 ml (1 kopp)	900 W	1-1½
	300 ml (2 koppar)		2-2½
450 ml (3 koppar)	3-3½		
600 ml (4 koppar)	3½-4		
<b>Instruktioner</b> Häll i koppar och värm utan att täcka över: 1 kopp i mitten, 2 mitt emot varandra och 3 koppar i en cirkel. Behåll i mikrovågsugnen för värmeutjämning och rör om ordentligt. Låt stå i 1-2 minuter och servera.			
Soppa (kyld)	250 g	600 W	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
<b>Instruktioner</b> Häll i en djup keramiktallrik eller en djup keramikskål. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering. Låt stå i 2-3 minuter och servera.			
Stuvning (kyld)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Instruktioner</b> Häll stuvningen i en djup keramiktallrik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och innan väntetiden och servering. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Pasta med sås (kyld)	350 g	600 W	3½-4½
	<b>Instruktioner</b> Häll i pastan (exempelvis spagetti eller äggnudlar) i en djup keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Rör om före servering. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Fylld pasta med sås (kyld)	350 g	600 W	4-5
	<b>Instruktioner</b> Häll i den fyllda pastan (exempelvis ravioli eller tortellini) i en djup keramiktallrik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och innan väntetiden och servering. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Tallriksmål (kylt)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
<b>Instruktioner</b> Placera en måltid med 2-3 kylda komponenter på ett keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Låt stå i 3 minuter och servera.			
Ostfondue redo för servering (kyld)	400 g	600 W	6-7
	<b>Instruktioner</b> Placera den färdiglagade ostfonduen i en ugnsfast glasskål med lock. Rör om då och då under och efter uppvärmningen. Rör om noga före servering. Låt stå i 1-2 minuter och servera.		

## Värma barnmat och mjölk

Använd effektnivåerna och uppvärmningstiderna i den här tabellen som guide för uppvärmning.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Barnmat (grönsaker + kött)	190 g	600 W	30 sek.
	<b>Instruktioner</b> Töm i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Barngröt (gryn + mjölk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.
	<b>Instruktioner</b> Töm i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Babymjök	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		1 min. till 1 min. 10 sek.
<b>Instruktioner</b> Skaka eller rör om noggrant och häll i en steriliserad glasflaska. Placera i mitten av den roterande tallriken. Täck ej över under tillagningen. Skaka noggrant före servering och kontrollera temperaturen. Låt stå i 2-3 minuter och servera.			

# Matlagningstips

## Upptining

Mikrovågor är ett utmärkt sätt att tina upp fryst mat på. De tinar upp maten skonsamt och snabbt. Detta kan vara en stor fördel om det kommer objudna gäster. Fryst kyckling måste tinas ordentligt före tillagning. Plocka bort eventuella metallclips och material som kan vara olämpligt att använda i mikron. Ställ den frusna maten på en tallrik utan att täcka över den. Vrid den halvvägs och låt eventuell vätska rinna av. Avlägsna inkräm så snabbt som möjligt. Kontrollera maten då och då för att säkerställa att den inte känns varm. Om mindre eller tunnare delar av den frysta kycklingen börjar bli varma kan de täckas med aluminiumfolie under upptiningen. Om kycklingen börjar bli varm på ytan ska du sluta tina den och låta den vila 20 minuter innan du fortsätter. Låt fisk, kött och kyckling stå för att tina helt. Väntetiden för total upptining varierar beroende på vilken mängd du tinar. Se tabellen nedan.

### OBS!

Mat som ligger plant är enklare att tina upp än tjocka lager och små mängder är bättre än större. Kom ihåg det här vid frysning och upptining av mat.

Använd följande tabell som guide för upptining av fryst mat med en temperatur på -18 till -20 °C.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)	
Kött	Hackat kött	250 g	180 W	6-7
		500 g		9-11
Fläskkotletter		250 g	180 W	7-8
	<b>Instruktioner</b> Placera köttet på den roterande tallriken. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden! Låt stå i 15-30 minuter och servera.			

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)	
Fågel	Kycklingdelar	500 g (2 st.)	180 W	14-15
	Hel kyckling	1200 g	180 W	32-34
<b>Instruktioner</b> Lägg först kycklingdelarna med skinnet nedåt eller hela kycklingen med bröstsidan nedåt på en tallrik i keramik. Täck de tunnare delarna, som vingar och bakdel, med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden! Låt stå i 15-60 minuter och servera.				
Fisk	Fiskfiléer	200 g	180 W	6-7
	Hel fisk	400 g	180 W	11-13
<b>Instruktioner</b> Placera fisk i mitten av en plan keramiktallrik. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda smala delar av filéer och fiskstjärtar med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden! Låt stå i 10-25 minuter och servera.				
Frukt	Bär	300 g	180 W	6-7
	<b>Instruktioner</b> Fördela frukten på en platt och rund glastallrik (med stor diameter). Låt stå i 5-10 minuter och servera.			



Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Bröd Frallor (ca 50 g st.)	2 st.	180 W	1-1½
	4 st.		2½-3
Rostat bröd/sandwich	250 g	180 W	4-4½
Tyskt bröd (vete + rågmjöl)	500 g	180 W	7-9
<b>Instruktioner</b> Placera bröden i en cirkel eller horisontalt på hushållspapper på mitten av den roterande tallriken. Vänd efter halva upptiningstiden! Låt stå i 5-20 minuter och servera.			

## Grill

Grillens värmeelement sitter under taket på ugnens insida. Det fungerar då luckan är stängd och den roterande tallriken fungerar. Den roterande tallriken bryner maten jämnare. Genom att värma upp grillen i 3-5 minuter bryns maten snabbare.

### Kokkärl för grillning:

Skall vara ugnsssäker och får innehålla metall. Använd inte kokkärl i plast då dessa kan smälta.

### Mat som är lämplig för grillning:

Kotletter, korvar, stekar, hamburgare, bacon och skinka, tunna fiskportioner, smörgåsar och alla sorters toast med pålägg.

### Viktigt:

Kom ihåg att när endast grillfunktionen används måste maten placeras på det övre gallret, om inte annat rekommenderas.

# Matlagningstips

## Mikrovågsugn + Grill

Det här tillagningsläget kombinerar strålningsvärmen från grillen med snabbheten i mikrovågstillagning. Det fungerar endast då luckan är stängd och den roterande tallriken fungerar. Tack vare den roterande tallriken bryns maten jämnt. De tre kombinationslägena är tillgängliga med den här modellen: 450 W + Grill, 300 W + Grill och 180 W + Grill.

### Matlagningskäril för tillagning med mikrovågor och grill:

Använd kokkäril som kan penetreras av mikrovågorna. Kokkärilen skall vara elfasta. Använd inte metallkäril i kombinationsläge. Använd inte kokkäril i plast då dessa kan smälta.

### Mat som lämpar sig för tillagning med mikrovågor och grill:

Mat som lämpar sig för tillagning i kombinationsläge är all sorts tillagad mat som kräver uppvärmning och bryning (t.ex. kall pasta), samt mat som kräver kort tillagningstid för att bryna matens ovansida. Det här läget kan också användas för tjocka portioner som blir godare med en brynt och krispig yta (t.ex. kycklingbitar som vänds efter halva tillagningstiden). Se grilltabellen för mer information.

### Viktigt:

När kombinationsläget (mikrovågor och grill) används måste maten placeras på det övre gallret, om inte annat rekommenderas. Se instruktionerna i följande tabell. Maten måste vändas för att den skall brynas på båda sidor.

## Grillguide för färsk mat

Värm upp grillen med grillfunktionen i 3-5 minuter. Använd de effektnivåer och grilltider i som anges i följande tabell som guide. Använd grytlappar när du ska ta ut den!

Färsk mat	Portionsstorlek	Effekt	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Rostat bröd	4 st. (om 25 kg)	Endast grill	3-3½	3-4
	<b>Instruktioner</b> Placera brödsnivorna sida vid sida på det höga gallret.			
Grillade tomater	400 g (2 st.)	1 steg: 450 W + Grill 2 steg: Grill	4-6	4-5
	<b>Instruktioner</b> Skär tomaterna i halvor. Placera ost på toppen. Placera i en cirkel i en låg ugnsfast glasform. Placera den på det höga gallret. Låt stå i 2-3 minuter.			
Toast med tomat och ost	4 st. (300 g)	1 steg: 300 W + Grill 2 steg: Grill	5-7	1-3
	<b>Instruktioner</b> Rosta först brödsnivorna. Placera brödsnivorna med pålägg på det höga gallret. Låt stå i 2-3 minuter.			
Toast Hawaii (skinka, ananas, ost)	4 st. (500 g)	1 steg: 300 W + Grill 2 steg: Grill	5-7	1-3
	<b>Instruktioner</b> Rosta först brödsnivorna. Placera brödsnivorna med pålägg på det höga gallret. Låt stå i 2-3 minuter.			
Bakad potatis	500 g	1 steg: 450 W + Grill 2 steg: Grill	11-13	3-5
	<b>Instruktioner</b> Skär potatisarna i halvor. Placera dem i en cirkel på det höga gallret med den skurna sidan mot grillen.			

Färsk mat	Portionsstorlek	Effekt	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Gratinerade potatisar/ Grönsaker (kyllda)	450 g	1 steg: 450 W + Grill 2 steg: Grill	11-13	3-5
	<b>Instruktioner</b> Placera den färska gratängen i en låg ugnsfast glasform. Placera formen på gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.			
Ugnsbakade äpplen	2 äpplen (ca 400 g)	1 steg: 300 W + Grill 2 steg: Grill	7-8	3-5
	<b>Instruktioner</b> Kärna ur äpplena och fyll dem med russin och sylt. Placera lite skivad mandel på toppen. Placera äpplena på en platt värmetålig glasskiva. Placera skivan på det låga gallret.			
Kycklingdelar	500 g (2 st.)	300 W + Grill	13-15	8-10
	<b>Instruktioner</b> Pensla kycklingdelarna med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på det höga gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter grillning.			
Ugnsstekt kyckling	1200 g	1 steg: 450 W + Hetluft 200 °C 2 steg: 300 W + Grill	23-27	28-33
	<b>Instruktioner</b> Pensla kycklingen med olja och kryddor. Placera kycklingen på det undre gallret. Låt stå i 5 min efter grillning.			
Ugnsstekt fisk	400-500 g	300 W + Grill	8-10	7-9
	<b>Instruktioner</b> Pensla skinnet på den hela fisken med olja och örter och kryddor. Placera två fiskar bredvid varandra (huvud mot stjärt) på det övre gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter grillning.			

Färsk mat	Portionsstorlek	Effekt	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Rostade grönsaker	300 g	Grill	9-11	-
	<b>Instruktioner</b> Skölj och förbered grönsaker i skivor (t.ex. zucchini, auberginen, paprika, pumpa). Pensla med olivolja och krydda. Placera på brynplattan på det höga gallret.			
Kokbanan	1 st. (200 g)	1 steg: 450 W + Grill 2 steg: Grill	7-9	4-5
	<b>Instruktioner</b> Skala och skiva kokbanan i 1 cm tjocka skivor och placera dem på brynplattan med grillgallret. Pensla alla sidorna med olja. Om kokbanan blir mjuk ska du minska tiden med 1-2 minuter mjuk typ. Låt stå i 1-2 minuter.			
Jams	200 g	1 steg: 450 W + Grill 2 steg: Grill	10-11	3-5
	<b>Instruktioner</b> Skala jams och skär i stavar med en tjocklek på 10 x 30 mm. Längden är ca 10 cm. Placera på brynplattan och pensla alla sidor med olja. Placera på det höga gallret och tillaga. Låt stå i 1-2 minuter.			

# Matlagningstips

## Hetluft

Matlagning med hetluft är en kraftfull kombination av grillvärmaren och varmluftsvärmaren med fläkt. Den varma luften blåser från toppen av utrymmet genom hål in i ugnen. Värmeelementet på toppen och bak och fläkten på sidoväggarna håller den varma luften jämnt cirkulerande.

### Kokkärl för matlagning med hetluft:

Alla traditionella ugnssäkra kokkärl, bakformar och plåtar – allt du normalt skulle använda i en traditionell varmluftsgugn – kan användas.

### Mat som lämpar sig för tillagning med hetluft:

Använd det här läget för kakor, enskilda scones, frallor och bakelser samt fruktkakor, petit choux och souffléer.

## Mikrovåg + Hetluft

Det här läget kombinerar mikrovågsenergin med den varma luften och minskar därför tillagningstiden samtidigt som den ger maten en brun frasig yta. Tillagning med varmluft är den traditionella och välkända metoden för tillagning av mat i ugn med varmluft som cirkuleras med hjälp av en fläkt i den bakre delen av ugnen.

### Kokkärl för tillagning med mikrovåg + hetluft:

Skall låta mikrovågorna tränga igenom. Skall vara ugnsfasta (t.ex. glas, keramik eller porslin utan metallkanter); i likhet med de kokkärl som beskrivs i avsnittet Mikrovåg och Grill.

### Mat som lämpar sig för tillagning med mikrovåg + hetluft:

Alla sorters kött och fågel samt grytor och gratängrätter, sockerkakor och lätta fruktkakor, pajer, smulpajer, rostade grönsaker, scones och bröd.

### Hetluftsguide för färsk och fryst mat

Värm upp hetluften till önskad temperatur med hetluftsfunktionen. Använd effektnivåerna och tiderna i den här tabellen som riktlinjer för hetluftstillagning. Använd grytlappar när du ska ta ut den!

Mat	Portionsstorlek	Läge	Tillagningstid (min.)
Frysta mini-tarteletter/Pizzabitar	250 g	200 °C	9-11
	Placera pizzabitarna på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret.		
Frysta pommes frites	300 g	200 °C	22-25
	Fördela frysta ugnschips på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret.		
Frysta chicken nuggets	300 g	200 °C	8-11
	Placera frysta nuggets på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret.		
Fryst pizza	300-400 g	200 °C	11-14
	Placera fryst pizza på det låga gallret.		
Hemgjord lasagne/ Pastagrätäng	500 g	170 °C	15-20
	Lägg pastan i en ugnsfast form. Placera formen på det låga gallret.		

Mat	Portionsstorlek	Läge	Tillagningstid (min.)
Fryst lasagne	400 g	1 steg: 450 W + 200 °C	16-18
		2 steg: 200 °C	3-5
Placera den i en passande värmetålig glasform eller låt den vara kvar i originalförpackningen (kontrollera att den är anpassad för mikrovågor och ugnsvärme). Placera fryst lasagne på det låga gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.			
Nötstek/Lammstek (medium)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	22-24 (första sidan)
			16-18 (andra sidan)
Pensla nötköttet/lammet med olja och krydda dem med peppar, salt och paprika. Placera på det låga gallret, först med fettsidan nedåt. När den är tillagad slår du in den i aluminiumfolie och låter den vila i 10-15 min.			
Frysta frallor	350 g (6 st.)	180 W + 160 °C	9-11
			Placera frallorna på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 2-3 minuter.
Tigerkaka	700 g	160 °C	50-55
			Placera färsk deg i en rund eller svart metallbakform (längd på 25 cm). Placera formen på det låga gallret. Låt stå i 5-10 minuter efter bakning.
Små mjuka kakor	30 g var	160 °C	28-32
			Placera upp till 12 små kakor/muffins i pappersformar på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 5 min efter gräddning.
Croissanter/Frallor (färsk deg)	200-250 g	200 °C	13-18
			Placera de kylda croissanterna eller frallorna på bakplåtspapper på det låga gallret.
Fryst kaka	1000 g	180 W + 160 °C	18-20
			Placera den frysta tårtan direkt på det låga gallret. Efter upptining och varmhållning ska den stå i 15-20 minuter.

Mat	Portionsstorlek	Läge	Tillagningstid (min.)
Hemgjord potatisgratäng	500 g	1 steg: 450 W + 180 °C	18-22
		2 steg: 180 °C	3-5
Placera gratängen i en ugnsfast form. Placera på det låga gallret.			
Hemlagad paj (medelstor)	500-600 g	160 °C	45-50
			Tillaga paj med medelstor metallform och placera på det låga gallret. Hänvisa till ett recept i tillagningsguiden för Automatisk hetluft.

# Matlagningstips

## Tips ock tricks

### Smälta smör

Häll i 50 g smör i en smal, djup glasform. Täck med ett plastlock. Värm i 30-40 sekunder på 900 W, tills smöret har smält.

### Smälta choklad

Häll i 100 g choklad i en smal, djup glasform. Värm i 3-5 minuter på 450 W tills chokladen har smält. Rör om en eller två gånger under tiden. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

### Smälta kristalliserad honung

Häll i 20 g kristalliserad honung i en djup, smal glasform. Värm i 20-30 sekunder på 300 W, tills honungen har smält.

### Smälta gelatin

Lägg i torra gelatinark (10 g) i 5 minuter i kallt vatten. Häll i gelatinet i en smal ugnstålign glasskål. Värm i 1 minut på 300 W. Rör om efter att det har smält.

### Tillagning av glasyr (för kakor och tårter)

Blanda snabbglasyr (ca 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten. Värm utan att täcka i en glasskål i 3½ till 4½ minuter på 900 W, tills glasyren är genomskinlig. Rör om två gånger under tillagningen.

### Koka sylt

Häll i 600 g frukt (exempelvis blandade bär) i en ugnssäker glasskål av lämplig storlek. Tillsätt 300 g socker och rör om ordentligt. Täck över och tillaga i 10-12 minuter på 900 W. Rör flera gånger under tillagning. Töm direkt i små syltglas med skruvlock. Låt dem stå på locket i 5 minuter.

### Tillaga pudding

Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en ugnsfast glasskål i lämplig storlek med lock. Tillaga med lock i 6½ till 7½ minuter på 900 W. Rör flera gånger under tillagning.

### Bryna mandelspån

Sprid ut 30 g mandlar jämnt fördelat på en medelstor keramiktallrik. Rör om flera gånger under bryning i 3½ till 4½ minuter vid 600 W. Låt stå i 2-3 minuter i ugnen. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

# Felsökning

## Felsökning

Om några av problemen nedan uppstår ska du utföra de föreslagna åtgärderna.

Problem	Orsak	Åtgärd
<b>Allmän</b>		
Det går inte att trycka in knapparna ordentligt.	Främmande material har fastnat mellan knapparna.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.
	För pekmodeller: Det finns fukt på ugnens exteriör.	Torka bort fukten från ugnens exteriör.
	Barnlås är aktiverat.	Inaktivera Barnlås.
Tiden visas inte.	Eko-funktionen (energisparfunktionen) är inställd.	Slå av Eko-funktionen.
Ugnen fungerar inte.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
	Luckans säkerhetsmekanism för öppning är täckt med främmande material.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.
Ugnen stoppar medan den används.	Användaren har öppnat luckan för att vända på maten.	Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen <b>START/+30s</b> igen för att starta funktionen.

Problem	Orsak	Åtgärd
Strömmen slås av medan ugnen är på.	Ugnen har använts under lång tid.	Efter tillagning under lång tid måste du låta ugnen svalna.
	Kylfläkten fungerar inte.	Lyssna efter ljudet från kylfläkten.
	Försöka att använda ugnen utan mat inuti.	Sätta in mat i ugnen.
	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	Om flera strömkontakter används i samma uttag.	Tilldela ett uttag för att användas enbart med ugnen.
Ett "poppande" ljud hörs under användning och ugnen fungerar inte.	Att tillaga förseglad mat eller använda en behållare med lock kan orsaka "poppande" ljud.	Använd inte slutna behållare eftersom de kan spricka under tillagningen på grund av expansion av innehållet.

## Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnens exteriör är för varm när den fungerar.	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	Det finns föremål ovanpå ugnen.	Ta bort alla föremål ovanpå ugnen.
Det går inte att öppna luckan på rätt sätt.	Det finns matrester mellan luckan och ugnens insida.	Gör rent ugnen och öppna sedan luckan.
Uppvärmning inklusive funktionen Värme fungerar inte korrekt.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1-2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.
Uppptiningsfunktionen fungerar inte.	För mycket mat tillagas.	Minska mängden mat och starta funktionen igen.

Problem	Orsak	Åtgärd
Lampan på insidan är svag eller tänds inte.	Luckan har lämnats öppen under en längre tid.	Lampan inuti ugnen kan stängas av automatiskt när Eko-funktionen används. Stäng och öppna luckan igen eller tryck på knappen <b>STOP/ECO (STOPP/EKO)</b> .
	Lampan inuti ugnen är täckt med främmande material.	Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan igen.
Ett pipande ljud hörs under tillagning.	Om funktionen Automatisk tillagning används betyder detta pipande ljud att det är dags att vända på maten under upptining.	Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen <b>START/+30s</b> igen för att starta om funktionen.
Ugnen är inte balanserad.	Ugnen är installerad på en ojämn yta.	Kontrollera att ugnen står på en jämn, stabil yta.
Gnistor uppstår under tillagning.	Metallbehållare används under ugn-/upptiningsfunktionerna.	Använd inte metallbehållare.
När ström ansluts börjar ugnen fungera omedelbart.	Luckan är inte korrekt stängd.	Stäng luckan och kontrollera igen.
Det kommer elektricitet från ugnen.	Strömmen eller strömuttaget är inte ordentligt jordad.	Se till att strömmen och strömuttaget är korrekt jordade.



Problem	Orsak	Åtgärd
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vatten droppar.</li> <li>2. En spricka i luckan avger ånga.</li> <li>3. Vatten blir kvar i ugnen.</li> </ol>	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Ljusstyrkan inuti ugnen varierar.	Ljusstyrkan ändras med effektvariationer enligt olika funktioner.	Effektvariationer under tillagning är inte ett problem. Det är inte ett problem med ugnen.
Tillagningen är klar, men kylfläkten körs fortfarande.	För att ventileru ugnen fortsätter kylfläkten att köras i cirka 3 minuter efter att tillagningen är klar.	Det är inte ett problem med ugnen.
<b>Roterande platta</b>		
Den roterande tallriken rubbas från sin plats eller slutar att rotera när den ska rotera.	Det finns ingen rullskena eller rullskenan sitter inte ordentligt på plats.	Installera rullskenan och försök igen.
Den roterande plattan släpar när den roterar.	Rullskenan är inte ordentligt på plats, det finns för mycket mat eller behållaren är för stor och berör insidan av mikrovågsugnen.	Justera mängden mat och använd inte behållare som är för stora.
Den roterande plattan skallrar när den roterar och är bullrig.	Matrester har fastnat på ugnens botten.	Ta bort eventuella matrester som har fastnat på ugnens botten.

Problem	Orsak	Åtgärd
<b>Grill</b>		
Rök kommer ur ugnen när den används.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.
	Maten är för nära grillen.	Placera den frysta maten på lämpligt avstånd medan den tillagas.
	Maten är inte ordentligt förberedd och/eller placerad.	Se till så att maten är ordentligt förberedd och placerad.
<b>Ugn</b>		
Ugnen blir inte varm.	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
Rök kommer ur ugnen under förvärmning.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.

## Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.	Plast eller icke värmetåliga kokkärn används.	Använd glaskokkärn lämpliga för höga temperaturer.
Det luktar illa från ugnens insida.	Matrester eller plast har smält och fastnat på insidan.	Använd ångfunktionen och torka sedan med en torr trasa. Du kan lägga in en citronsiva och köra ugnen för att ta bort lukt snabbare.
Ugnen lagar inte maten på rätt sätt.	Ugnsluckan öppnas ofta under tillagning.	Om du öppnar luckan ofta sjunker den invändiga temperaturen och det kan påverka resultatet för din tillagning.
	Ugnens kontroller är inte korrekt inställda.	Ställ in ugnens kontroller och försök igen.
	Grillen eller andra tillbehör är inte korrekt isatta.	Sätt i tillbehören korrekt.
	Fel typ eller storlek på kokkärn används.	Använd lämpliga kokkärn med platt botten.

## Informationskod

Kontrollera kod	Orsak	Åtgärd
C-20	Kontrollera temperatursensorn.	Tryck på knappen <b>STOP/ECO (STOPP/EKO)</b> och använd funktionen igen. Om det händer igen ska du slå av mikrovågsugnen i 30 sekunder och prova ställa in igen. Om det visas igen ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.
C-21	Temperatursensorn detekterar högre temperatur än inställd temperatur.	Slå av mikrovågsugnen för att kyla av produkten och försök ställa in igen. Om det visas igen ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.
C-d0	Kontrollknapparna är nedtryckta i mer än 10 sekunder.	Rengör knappen och kontrollera att det inte förekommer vatten runt knappen. Om det händer igen ska du slå av mikrovågsugnen i 30 sekunder och prova ställa in igen. Om det visas igen ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.

### OBS!

För koder som inte listas ovan, eller om den föreslagna lösningen inte löser problemet, ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.

## Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både specifikationerna och bruksanvisningen kan ändras utan föregående meddelande.

Modell		MC28M6045**, MC28M6065**
Strömförsörjning		230 V - 50 Hz AC
Strömförbrukning	Maximal effekt	2100 W
	Mikrovågsugn	1400 W
	Grill (värmeelement)	1500 W
	Hetluft (värmeelement)	Max. 2100 W
Uteffekt		100 W / 900 W - 6 nivåer (IEC-705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Mått (B x H x D)	Utvändigt (inklusive handtag)	517 x 310 x 463 mm
	Ugnsutrymme	358 x 235,5 x 327 mm
Volym		28 liter
Vikt	Netto	Ca 17,9 kg

Samsungs garanti täcker INTE samtal till servicetekniker för att få hjälp med hur produkten ska användas, korrekt installation eller att utföra normal rengöring eller underhåll.

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04549A-00

# Mikrobølgeovn

---

## Brukerhåndbok

MC28M6045\*\* / MC28M6065\*\*

---



**SAMSUNG**

# Innhold

<b>Sikkerhetsinstruksjoner</b>	<b>3</b>		
Generell sikkerhet	6		
Sikkerhetstiltak for mikrobølger	7		
Begrenset garanti	8		
Definisjon av produktgruppe	8		
Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)	8		
<b>Installasjon</b>	<b>9</b>		
Tilbehør	9		
Monteringssted	9		
Roterende tallerken	9		
<b>Vedlikehold</b>	<b>10</b>		
Rengjøring	10		
Utskiftning (reparasjon)	10		
Hensyn ved lange perioder uten bruk	10		
<b>Mikrobølgeovnsfunksjoner</b>	<b>11</b>		
Mikrobølgeovn	11		
Kontrollpanel	11		
<b>Bruk av mikrobølgeovnen</b>	<b>12</b>		
Slik virker en mikrobølgeovn	12		
Kontrollere at mikrobølgeovnen fungerer riktig	12		
Stille inn klokken	13		
Tilberedning/Oppvarming	13		
Justere tilberedningstiden	14		
Stanse tilberedningen	15		
Stille inn strømsparingsmodus	15		
Bruke funksjonene for varmestøt, auto	15		
Bruke funksjonene for tynn steking	19		
Bruke funksjonene for sunn matlaging	21		
		Bruke funksjonene for deigsikker/yoghurt	23
		Bruke funksjonene for kraftig tining	24
		Bruke funksjoner for automatisk oppvarming/tilberedning	26
		Bruke crisp-tallerkenen	27
		Varmestøt	28
		Grilling	28
		Velge tilbehør	29
		Kombinere mikrobølger og grill	29
		Kombinere mikrobølger og varmestøt	30
		Slå av pipesignalet	31
		Bruke funksjonene for barnesikring	32
		Slå den roterende tallerkenen på/av	32
		<b>Veiledning for kokekar</b>	<b>33</b>
		<b>Tilberedningsveiledning</b>	<b>34</b>
		Mikrobølger	34
		Tilberedning	34
		Gjenoppvarming	37
		Varme opp væsker	38
		Gjenoppvarming av babytmat	38
		Merknad:	38
		Tining	40
		Grill	41
		Mikrobølger + Grill	42
		Varmestøt	44
		Mikrobølger + Varmestøt	44
		Tips og triks	46
		<b>Feilsøking</b>	<b>47</b>
		Feilsøking	47
		Informasjonskode	50
		<b>Tekniske spesifikasjoner</b>	<b>51</b>

## Sikkerhetsinstruksjoner

### VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.

**ADVARSEL:** Hvis døren eller dørlåsene er ødelagt, må mikrobølgeovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kyndig person.

**ADVARSEL:** Det er farlig for andre enn kyndige personer å utføre service eller reparasjoner der det er nødvendig å fjerne et deksel som beskytter mot mikrobølgeenergi.

**ADVARSEL:** Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.

**ADVARSEL:** Barn må bare få lov til å bruke mikrobølgeovnen alene etter at de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at du kan stole på at barnet bruker mikrobølgeovnen på en sikker måte og forstår faren ved feil bruk.

Dette apparatet er kun beregnet til å brukes i husholdninger, og det er ikke beregnet til bruksområder som:

- kjøkken i personalrom i butikker, kontorer eller andre arbeidsmiljøer,
- gårdsvåninger,
- av kunder i hoteller, moteller og andre gjestehusmiljøer,
- vertshusmiljøer.

Bruk bare redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner. Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med mikrobølgeovnen på grunn av fare for antenning.

Mikrobølgeovnen er beregnet på å varme opp mat og drikke. Tørking av mat eller klær samt oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til personskaade, antenning eller brann.

Hvis du ser eller det kommer ut røyk, må du slå av apparatet eller trekke ut kontakten og holder døren lukket for å kvele eventuelle flammer.

Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket overkoking. Du må derfor være forsiktig når du håndterer beholderen.

Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres i eller ristes og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.

Egg med skall på og hele hardkokte egg må ikke varmes i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, også etter at oppvarmingen i mikrobølgeovn er avsluttet.

Mikrobølgeovnen må rengjøres regelmessig og eventuelle matrester må fjernes.

## Sikkerhetsinstruksjoner

Hvis ikke mikrobølgeovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.

Mikrobølgeovnen er bare ment å skulle brukes (frittstående) på kjøkkenbenken, og må ikke plasseres inni et skap.

Metallbeholdere mat og drikke skal ikke brukes i mikrobølgeovnen.

Vær forsiktig så du ikke flytter den roterende tallerkenen når du tar beholdere ut av apparatet.

Apparatet skal ikke rengjøres med en damprens.

Apparatet skal ikke rengjøres med vann under trykk.

Apparatet er ikke ment å skulle installeres i kjøretøyer, campingvogner, bobiler og lignende.

Dette apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med svekkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller av personer som mangler relevant erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller får instruksjoner av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Barn må være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som kan utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens serviceagent eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.

Mikrobølgeovnen skal plasseres i riktig retning og høyde for å garantere enkel tilgang til ovnsrommet og ovnsbrytere.

Når du skal bruke mikrobølgeovnen for første gang, bør den først brukes med vann i 10 minutter.

Hvis mikrobølgeovnen lager en merkelig lyd, det lukter brent eller kommer røyk, må du koble fra strømkontakten øyeblikkelig og kontakte nærmeste servicesenter.

Mikrobølgeovnen må plasseres i nærheten av en stikkontakt.



**ADVARSEL:** På grunn av de høye temperaturene som genereres når mikrobølgeovnen brukes i kombinasjonsmodus, må barn som bruker mikrobølgeovnen, overvåkes av voksne.

Under bruk blir apparatet varmt. Unngå å berøre varmeelementene inne i mikrobølgeovnen.

**ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.

Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses.

Det skal ikke brukes en damprens.

**ADVARSEL:** Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren for å unngå muligheten for elektrisk støt.

For å unngå overoppvarming må apparatet ikke monteres bak en dekorativ dør.

**ADVARSEL:** Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk.

Unngå å berøre varmeelementene.

Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

**FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kort tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

Døren eller den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.

Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.

Overflatene kan bli varme under bruk.

Apparatene er ikke beregnet på betjening ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år gamle og blir holdt tilsyn med.

Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.

# Sikkerhetsinstruksjoner

## Generell sikkerhet

Eventuelle endringer eller reparasjoner skal kun utføres av kvalifisert personell.

Ikke varm opp mat eller væske i lufttette beholdere for mikrobølgeovnfunksjonen.

Ikke bruk benzen, tynner, alkohol, damprensere eller høytrykksspyler til å rengjøre mikrobølgeovnen.

Ikke plasser mikrobølgeovnen: nær et varmeapparat eller brennbart materiale, på steder som er fuktige, fettete, støvete eller som er utsatt for direkte sollys eller vann, steder der det kan lekke gass, eller på en ujevn overflate.

Denne mikrobølgeovnen må være skikkelig jordet i samsvar med lokale og nasjonale retningslinjer.

Bruk regelmessig en tørr klut til å fjerne smuss fra støpsel og kontakter.

Ikke trekk i strømledningen, bøy den for hardt eller plasser tunge gjenstander på den.

Ved en eventuell gasslekkasje (propan, flytende petroleumsgass osv.) må du lufte umiddelbart.

Ikke ta strømledningen.

Ikke berør strømledningen med våte hender.

Når mikrobølgeovnen er på, må du ikke slå den av ved å koble fra strømledningen.

Ikke få inn fingre eller fremmedelementer. Hvis det kommer fremmedelementer i mikrobølgeovnen, må du koble fra strømledningen og kontakte ditt lokale Samsung-servicesenter.

Ikke bruk for mye makt eller trykk mikrobølgeovnen.

Ikke plasser mikrobølgeovnen over skjøre gjenstander.

Sørg for at strømspenningen, frekvensen og strømstyrken samsvarer med produktets spesifikasjoner.

Sett støpselet ordentlig inn i stikkkontakten på veggen. Ikke bruk flere adaptere, skjøteledninger eller en elektrisk omformere.

Ikke heng strømledningen på metallgjenstander. Kontroller at ledningen er mellom gjenstandene eller bak mikrobølgeovnen.

Ikke bruk et skadet støpsel, en skadet strømledning eller en løs veggkontakt. Hvis du har skadde støpsler eller strømledninger, kan du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Ikke hell eller spray vann direkte på mikrobølgeovnen.

Ikke plasser gjenstander på eller inne i mikrobølgeovnen, eller på ovnsdøren.

Ikke spray flyktige stoffer som insektmidler på mikrobølgeovnen.

Ikke lagre brennbare materialer i mikrobølgeovnen. Fordi alkoholdamp kan komme i kontakt med ovns varme deler, må du være forsiktig med å varme mat eller drikke som inneholder alkohol.

Barn kan gå på ovnsdøren eller få fingrene i klem i den. Når du åpner/lukker døren, må du sørge for at det ikke er barn i nærheten.

## Advarsel om mikrobølger

Oppvarming av drikke i mikrobølgeovnen kan føre til forsinket, sprutende overkoking. Derfor må du alltid være forsiktig når du håndterer beholderen. La alltid drikkevaren stå og kjøle seg ned i minst 20 sekunder før du håndterer den. Rør om nødvendig innimellom oppvarmingen. Rør alltid etter oppvarming.

Hvis du brenner deg, må du følge disse førstehjelpsinstruksjonene:

1. Senk det forbrente området ned i kaldt vann i minst 10 minutter.
2. Dekk med en ren, tørr forbinding.
3. Ikke bruk kremer, oljer eller lotion.

For å unngå skade på brett eller rack skal det ikke plasseres i vann like etter steiking.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til frityrsteking, da oljetemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan føre til at den varme oljen plutselig koker over.

## Sikkerhetstiltak for mikrobølgeovn

Bruk bare redskaper som er egnet for mikrobølgeovn. Ikke bruk metallbeholdere, servise med gull- eller sølvkant, grillspyd osv.

Fjern surret metalltråd. Det kan oppstå lysbuer.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke papir eller klær.

Bruk kortere tid for små matporsjoner for å unngå å overopphete eller brenne maten.

Hold strømledningen og støpselet borte fra vann- og varmekilder.

For å unngå eksplosjonsfare må du ikke varme egg med skall eller hardkokte egg. Ikke varm opp lufttette eller vakuumsforseglede beholdere, nøtter, tomater osv.

Ikke dekk til ventilasjonshullene med stoff eller papir. Det er brannfarlig. Mikrobølgeovnen kan overopphetes og slå seg av automatisk. Den forblir avslått til den er avkjølt.

Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra mikrobølgeovnen.

Rør rundt i væske halvveis i eller etter oppvarmingen og la den stå i minst 20 sekunder for å unngå at den koker over.

Stå på en armlengdes avstand fra mikrobølgeovnen når du åpner døren slik at du ikke skåldes av varm luft eller damp som kommer ut.

Ikke bruk mikrobølgeovnen når den er tom. Av sikkerhetshensyn vil mikrobølgeovnen slå seg av automatisk i 30 minutter. Vi anbefaler at du plasserer et glass vann inne i mikrobølgeovnen for å absorbere mikrobølgeenergi i tilfelle mikrobølgeovnen startes utilsiktet.

Installer mikrobølgeovnen i samsvar med kravene i denne håndboken. (Se Installere mikrobølgeovnen.)

Vær forsiktig når andre elektriske apparater kobles til kontakter i nærheten av mikrobølgeovnen.

## Sikkerhetstiltak for mikrobølger

Hvis disse sikkerhetstiltakene ikke følges, kan det føre til skadelig eksponering for mikrobølgeenergi.

- Ikke bruk mikrobølgeovnen når døren er åpen. Ikke tukle med sikkerhetslåsene i døren. Ikke sett inn noe i sikkerhetslåshullene.
- Ikke plasser gjenstander mellom mikrobølgeovnsdøren og forsiden, og ikke la rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningslistene i mikrobølgeovnen. Hold dørene og tetningslistene rene ved å tørke av dem med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen hvis den er skadet. Skal kun brukes etter at den er reparert av en kvalifisert tekniker.  
**Viktig:** Ovnsdøren må kunne lukkes ordentlig. Døren skal ikke være bøyd, dørhengslene skal ikke være ødelagte eller løse, dørlåsene og tetningslistene skal ikke være skadde.
- Alle justeringer eller reparasjoner skal utføres av en kvalifisert tekniker.

## Sikkerhetsinstruksjoner

### Begrenset garanti

Samsung vil ta betalt for å bytte ut tilbehør eller reparere en kosmetisk feil dersom skaden på enheten eller tilbehøret er forårsaket av kunden. Denne bestemmelsen gjelder følgende:

- Dør, håndtak, ytterpanel eller kontrollpanel som er bulkete, oppskrapet eller ødelagt.
- Ødelagt eller manglende brett, føringshjul, kobling eller ledningsrack.

Bruk denne mikrobølgeovnen bare til dens tiltenkte formål som beskrevet i denne instruksjonshåndboken. Advarsler og viktige sikkerhetsinstruksjoner i denne håndboken dekker ikke alle mulige tilstander og situasjoner som kan oppstå. Det er ditt ansvar å bruke sunn fornuft og være forsiktig ved installasjon, vedlikehold og bruk av mikrobølgeovnen.

Siden disse følgende bruksanvisningene dekker forskjellige modeller, kan egenskapene til din mikrobølgeovn variere noe fra de som beskrives i denne håndboken og ikke alle varselstegn gjelder. Hvis du har spørsmål eller bekymringer, kan du kontakte ditt nærmeste Samsung-servicesenter eller finne hjelp og informasjon online på [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Denne mikrobølgeovnen skal kun brukes til oppvarming av matvarer. Den er kun ment for bruk i hjemmet. Skal ikke brukes til å varme opp tekstiler eller puter fylt med korn. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes uriktig bruk av mikrobølgeovnen.

For å unngå at overflatene på mikrobølgeovnen forringes, samt unngå farlige situasjoner, må mikrobølgeovnen alltid være ren og godt vedlikeholdt.

### Definisjon av produktgruppe

Dette produktet tilhører ISM-utstyr i gruppe 2 klasse B. Definisjonen for gruppe 2 som inneholder alt ISM-utstyr der radiofrekvensenergi med vilje genereres og/eller brukes i form av elektromagnetisk stråling for behandling av materialer, og EDM- og elektrosviseutstyr.

Klasse B-utstyr er utstyr som passer til bruk i husholdninger og i virksomheter som er direkte koblet til et lavstrømsnettverk som forsyner hus som brukes som boligbygninger.

### Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)



(Gjelder i land med avfallssortering)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

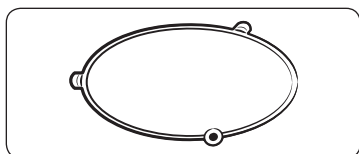
Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

Ønsker du informasjon om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser, f.eks. REACH, kan du gå til: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

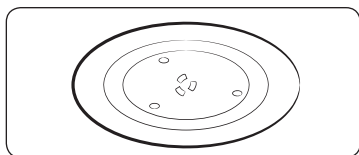
# Installasjon

## Tilbehør

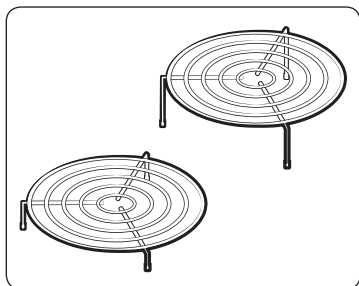
Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, følger det med diverse tilbehør som kan brukes på mange forskjellige måter.



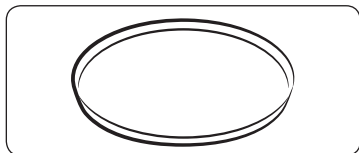
- 01 Roterende ring**, skal plasseres midt i ovnen. Tallerkenen plasseres på den roterende ringen.



- 02 Roterende tallerken**, skal plasseres på den roterende ringen slik at midten passer i koblingen. Tallerkenen er stedet der maten blir tilberedt. Den kan enkelt tas ut og rengjøres.



- 03 Høyt stativ, lavt stativ**, skal plasseres på den roterende tallerkenen. Metallstativene kan benyttes til å tilberede to retter samtidig. En liten rett kan plasseres på den roterende tallerkenen og den andre på stativet. **Metallstativet kan brukes til grilling, varmestøt og kombinasjonstilberedning.**

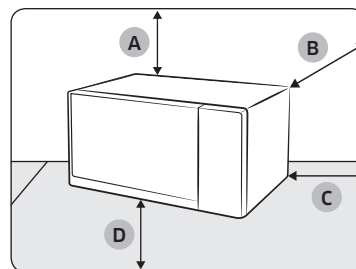


- 04 Crisp-tallerken**, se side 27. Crisp-tallerkenen brukes til å brunne mat mer enn med kombinasjonen av mikrobølge og grill. Den bidrar til at paier og pizzadeig blir sprø.

### ⚠ FORSIKTIG

**IKKE** bruk mikrobølgeovnen uten den roterende ringen og tallerkenen.

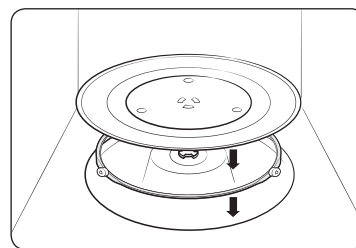
## Monteringssted



- A. 20 cm over
- B. 10 cm bak
- C. 10 cm på siden
- D. 85 cm fra gulvet

- Velg en flat, jevn overflate som er omtrent 85 cm over gulvet. Overflaten må støtte ovnens vekt.
- Sørg for at det er plass til ventilasjon, minst 10 cm fra bakvegg og sider, og 20 fra toppen.
- Ikke installer mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser, for eksempel ved siden av en mikrobølgeovner eller radiatorer.
- Rett deg etter ovnens spesifikasjoner for strømforsyning. Bare bruk godkjente skjøteledninger hvis dette er nødvendig.
- Tørk av innsiden av mikrobølgeovnen og dørlåsene med en fuktig klut før du bruker mikrobølgeovnen for første gang.

## Roterende tallerken



Fjern alt emballasjemateriale inne i mikrobølgeovnen. Installer den roterende ringen og tallerkenen. Kontroller at tallerkenen roterer fritt.



## Vedlikehold

### Rengjøring

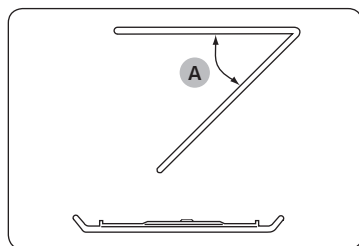
Rengjør mikrobølgeovnen regelmessig for å unngå at urenheter samler seg opp på eller inni mikrobølgeovnen. Pass også spesielt nøye på døren, dørlåsene og den roterende tallerkenen og ringen (kun for relevante modeller).

Hvis døren ikke kan åpnes eller lukkes jevnt, kontrollerer du først om det har samlet seg opp urenheter i dørlåsene. Bruk en myk klut med såpevann til å rengjøre på innsiden og utsiden av mikrobølgeovnen. Skyll og tørk grundig.

#### Fjerning av gjenstridig og illeluktende smuss fra innsiden av mikrobølgeovnen

1. Når mikrobølgeovnen er tom, setter du en kopp med utvannet sitronsaft på midten av den roterende tallerkenen.
2. Varm opp mikrobølgeovnen i 10 minutter på maksimal styrke.
3. Når syklusen er ferdig, venter du til mikrobølgeovnen kjøler seg ned. Deretter åpner du døren og rengjør tilberedningskammeret.

#### Rengjøre inni modeller med dreievarme



For å rengjøre det øvre området i ovnsrommet senker du det øverste varmeelementet 45° (A) som vist. Dette gjør det lettere å rengjøre det øvre området. Når dette er ferdig, settes det øverste varmeelementet på plass igjen.

#### ⚠ FORSIKTIG

- Hold døren og dørlåsen ren og pass på at døren åpnes og lukkes jevnt. Hvis ikke kan ovnens levetid forkortes.
- Pass på å ikke søle vann inn i ovnsventilene.
- Ikke bruk noen slipende eller kjemiske midler ved rengjøring.
- Etter hver gang mikrobølgeovnen er brukt, rengjør du ovnskammeret med et mildt rengjøringsmiddel etter at mikrobølgeovnen har kjølt seg ned.

### Utskiftning (reparasjon)

#### ⚠ ADVARSEL

Denne mikrobølgeovnen har ingen innvendige deler som kan fjernes av bruker. Ikke prøv å skifte ut eller reparere mikrobølgeovnen selv.

- Hvis det oppstår problemer med hengsler, låser og/eller dør, kontakter du en kvalifisert tekniker eller et lokalt Samsung-servicesenter for å få teknisk hjelp.
- Hvis du vil skifte lyspæren, kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter. Ikke skift den selv.
- Hvis det oppstår et problem med ovnens ytre panel, må du først koble strømfedningen fra strømkilden, og deretter kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter.

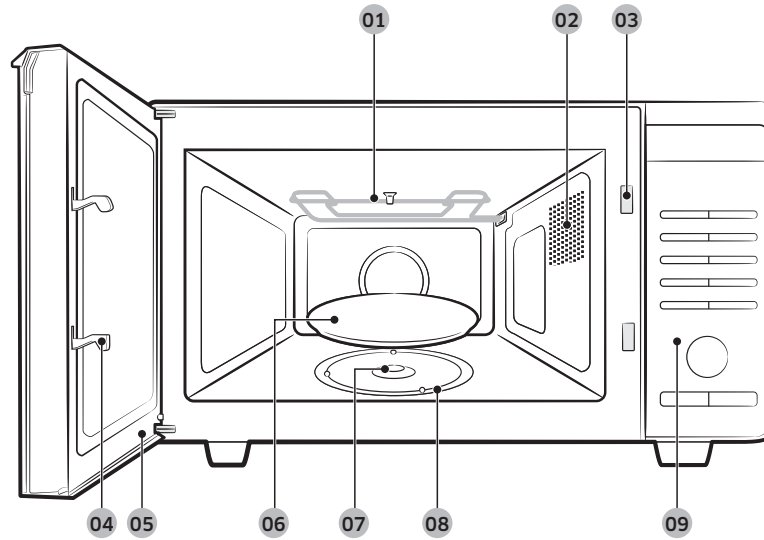
#### Hensyn ved lange perioder uten bruk

Hvis du ikke bruker mikrobølgeovnen over en lengre tidsperiode, kobler du ut strømkabelen og flytter mikrobølgeovnen til et tørt, støvfritt sted. Støv og fukt som bygger seg opp inni mikrobølgeovnen kan påvirke ovnens ytelse.



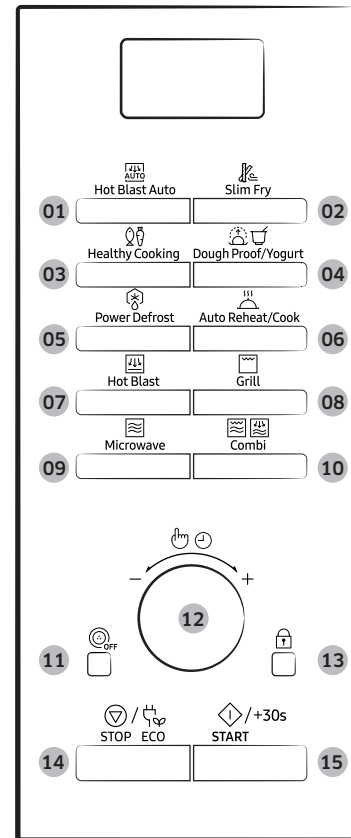
# Mikrobølgeovnsfunksjoner

## Mikrobølgeovn



- |                 |                     |                               |
|-----------------|---------------------|-------------------------------|
| 01 Varmeelement | 02 Ventilasjonshull | 03 Hull for sikkerhetssperrer |
| 04 Låsehaker    | 05 Dør              | 06 Roterende tallerken        |
| 07 Kobling      | 08 Roterende ring   | 09 Kontrollpanel              |

## Kontrollpanel



- 01 Hot Blast Auto (Varmestøt, auto)
- 02 Slim Fry (Tynn steking)
- 03 Healthy Cooking (Sunn matlaging)
- 04 Dough Proof/Yogurt (Deigsikker/Yoghurt)
- 05 Power Defrost (Kraftig tining)
- 06 Auto Reheat/Cook (Automatisk oppvarming/Tilberedning)
- 07 Hot Blast (Varmestøt)
- 08 Grill
- 09 Microwave (Mikrobølgeovn)
- 10 Combi (Kombi)
- 11 Roterende tallerkenen På/Av
- 12 Flerfunksjonsvelger
- 13 Barnesikring
- 14 STOP/ECO (STOPP/ØKO)
- 15 START/+30s

Mikrobølgeovnsfunksjoner

# Bruk av mikrobølgeovnen

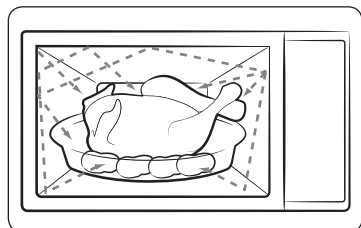
## Slik virker en mikrobølgeovn

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Energien som frigjøres gjør at mat kokes eller oppvarmes uten å endre verken form eller farge.

Du kan benytte mikrobølgeovnen til:

- Tining
- Gjenoppvarming
- Koking

Tilberedningsprinsipp.



1. Mikrobølgene genereres av magnetronen og reflekteres i ovnsrommet og spres jevnt mens maten roterer på tallerkenen. Slik tilberedes maten jevnt.
2. Mikrobølgene absorberes av maten i en dybde på opptil ca. 2,5 cm. Tilberedningen fortsetter deretter etter som varmen spres i maten.
3. Tilberedningstid varierer med beholderen som brukes og matens egenskaper:
  - Mengde og tetthet
  - Vanninnhold
  - Starttemperatur (nedkjølt eller ikke)

### FORSIKTIG

Etter som midten av maten kokes ved varmespredning, fortsetter tilberedningen også etter at du har tatt maten ut av mikrobølgeovnen. Ventetiden angitt i oppskrifter og i dette heftet må derfor overholdes for å sikre:

- jevn tilberedning av maten helt inn til midten
- samme temperatur gjennom hele maten

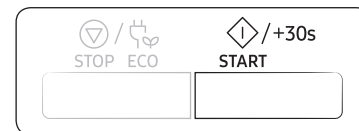
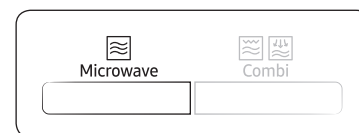
## Kontrollere at mikrobølgeovnen fungerer riktig

Med følgende enkle prosedyre kan du kontrollere at mikrobølgeovnen virker riktig hele tiden. Hvis du er i tvil, kan du se i kapitlet "Feilsøking" på side 47.

### MERK

Mikrobølgeovnen må kobles inn i riktig stikkontakt på veggen. Den roterende tallerkenen må være plassert i mikrobølgeovnen. Hvis det brukes et annet strømnivå enn maksimum (100 % - 900 W), trenger vannet lengre tid for å koke.

Åpne døren til mikrobølgeovnen ved å trekke i håndtaket på øverste side av døren. Sett et glass vann på tallerkenen. Lukk døren.



Trykk på modusen **Microwave (Mikrobølgeovn)** og still inn tiden til 4 eller 5 minutter ved å trykke på **START/+30s**-knappen.

Mikrobølgeovnen varmer vannet i 4 eller 5 minutter. Vannet må ikke koke.



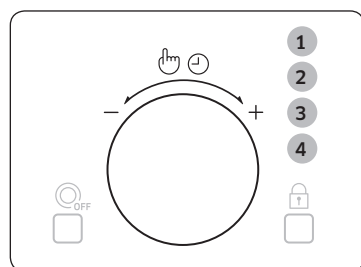
## Stille inn klokken

Når strømmen kobles til, vises "88:88" og deretter "12:00" automatisk på skjermen. Still inn riktig tid. Klokken kan ha enten 24- eller 12-timers visning. Du må stille klokken:

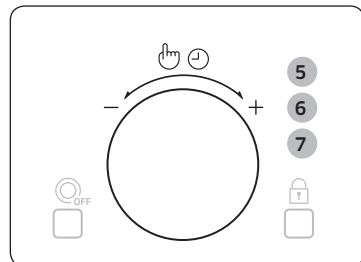
- Første gang du installerer mikrobølgeovnen
- Etter et strømbrudd

### MERK

Ikke glem å stille klokken når du bytter til og fra sommer- og vintertid.



1. Trykk på **Flerfunksjonsvelger**.
2. Dreie på **Flerfunksjonsvelger** for å angi hvordan tiden skal vises. (12T eller 24T)
3. Trykk på **Flerfunksjonsvelger** for å fullføre oppsettet.
4. Dreie på **Flerfunksjonsvelger** for å stille inn time.



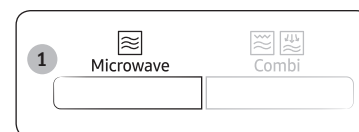
5. Trykk på **Flerfunksjonsvelger**.
6. Dreie på **Flerfunksjonsvelger** for å stille inn minutt.
7. Når riktig klokkeslett vises, trykker du en gang til på **Flerfunksjonsvelger** for å starte klokken. Tiden vises når du ikke bruker mikrobølgeovnen.


## Tilberedning/Oppvarming

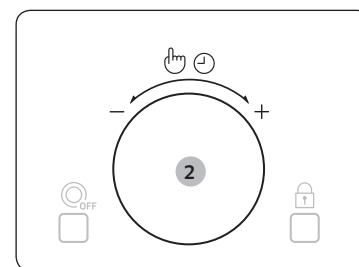
Følgende fremgangsmåte forklarer hvordan du tilbereder eller varmer opp mat.

### FORSIKTIG

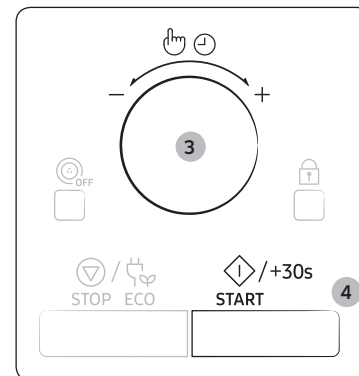
Kontroller ALLTID innstillingene før du forlater mikrobølgeovnen. Åpne døren. Plasser maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren. Slå aldri på mikrobølgeovnen når den er tom.



1. Trykk på knappen for **Microwave (Mikrobølge)**. Følgende indikatorer vises:  
 (Mikrobølgemodus)  
900 W (Utgangseffekt)



2. Dreie på **Flerfunksjonsvelger** til det ønskede effektnivået vises. Etterpå trykker du på **Flerfunksjonsvelger** for å angi effektnivået.
  - Hvis du ikke stiller inn effektnivået innen 5 sekunder, går enheten automatisk til trinnet for å stille inn tilberedningstid.



3. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**. Tilberedningstiden vises.
4. Trykk på **START/+30s**-knappen. Ovnsløset blir tent og tallerkenen begynner å rotere. Tilberedningen starter. Når den er ferdig.
  - 1) Ovnens piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

## Bruk av mikrobølgeovnen

### Effektnivåer og tidsvariasjoner

Effektnivåfunksjonen gjør det mulig for deg å tilpasse den mengden energi som spres og dermed tiden som kreves til å tilberede eller varme opp maten din, alt etter type og mengde. Du kan velge mellom seks effekttrinn.

Effektnivå	Prosent	Utsignal
HØYT	100 %	900 W
MIDDELS HØYT	67 %	600 W
MIDDELS	50 %	450 W
MIDDELS LAVT	33 %	300 W
TINING	20 %	180 W
LAVT	11 %	100 W

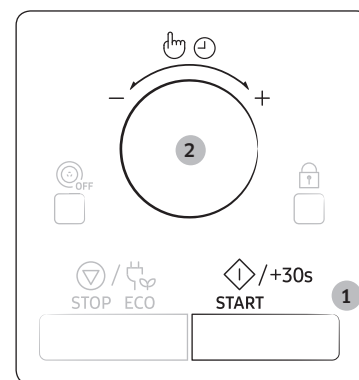
Tilberedningstidene oppgitt i oppskrifter og i dette heftet tilsvarer det bestemte effektnivået som angis.

Hvis du velger en...	Så må tilberedningstiden være...
Høyere effekttrinn	Økt
Lavere effekttrinn	Redusert

### Justere tilberedningstiden

Du kan øke tilberedningstiden ved å trykke én gang på **START/+30s**-knappen for hvert 30. sekund som skal legges til.

- Kontrollere hvordan tilberedningen går, når som helst ved ganske enkelt å åpne døren
- Øke gjenværende tilberedningstid



#### Metode 1

Ønsker du å øke tilberedningstiden for maten, trykker du på **START/+30s**-knappen én gang for hver 30. sekund som du ønsker å legge til.

- **Eksempel:** For å legge til tre minutter trykker du på **START/+30s**-knappen seks ganger.

#### Metode 2

Det er bare å dreie på **Flerfunksjonsvelger** når du skal justere tilberedningstiden.

- Du øker tilberedningstiden ved å dreie mot høyre, og du reduserer den ved å dreie mot venstre.

## Stanse tilberedningen

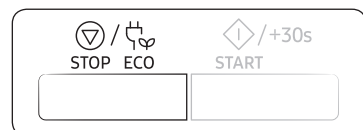
Du kan stanse tilberedningen når som helst slik at du kan:

- Kontrollere maten
- Snu maten eller røre i den
- La den stå

For å stoppe tilberedningen...	Gjør deretter slik...
Midlertidig	<ul style="list-style-type: none"><li>• Åpne døren eller trykk én gang på knappen for <b>STOP/ECO (STOPP/ØKO)</b>. Tilberedningen stopper.</li><li>• Når du vil fortsette tilberedningen, lukker du døren og trykker på <b>START/+30s</b>-knappen.</li></ul>
Fullstendig	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trykk én gang på knappen for <b>STOP/ECO (STOPP/ØKO)</b>. Tilberedningen stopper.</li><li>• Hvis du ønsker å annullere tilberedningsinnstillingene, trykker du på knappen for <b>STOP/ECO (STOPP/ØKO)</b>.</li></ul>

## Stille inn strømsparingsmodus

Mikrobølgeovnen har en strømsparingsmodus.



- Trykk på knappen for **STOP/ECO (STOPP/ØKO)**. Skjerm av.
- For å gå ut av strømsparingsmodus åpner du døren eller trykker på knappen for **STOP/ECO (STOPP/ØKO)**. Skjermen viser da gjeldende klokkeslett. Mikrobølgeovnen er klar til bruk.

### MERK

#### Automatisk energisparingsfunksjon

Hvis du ikke velger en funksjon når apparatet er midt i en innstilling eller bruker den midlertidige stopptilstanden, avbrytes funksjonen og klokken vises etter 25 minutter. Ovnslampen slås av etter 5 minutter når døren er åpen.

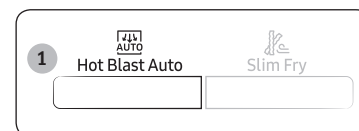
## Bruke funksjonene for varmestøt, auto

De 10 funksjonene for **Hot Blast Auto (Varmestøt, auto)** inkluderer/tilbyr forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået. Du kan justere mengden mat ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**.

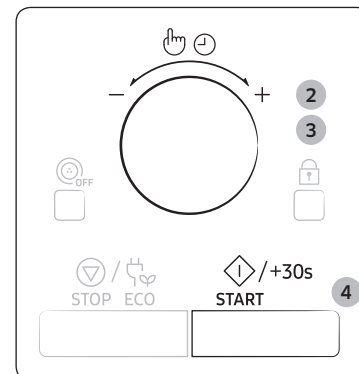
### FORSIKTIG

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

Åpne døren. Plasser maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren.



1. Trykk på knappen **Hot Blast Auto (Varmestøt, auto)**.



2. Velg mattypen du tilbereder ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene. Da trykker du på **Flerfunksjonsvelger** for å velge mattypen.
3. Du kan justere mengden mat ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**.
4. Trykk på **START/+30s**-knappen. Maten tilberedes etter den forhåndsprogrammerte innstillingen du valgte. Når den er ferdig.
  - 1) Ovnen piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

## Bruk av mikrobølgeovnen

### Veiledning for varmestøt, auto

Følgende tabell viser 10 programmer for **Hot Blast Auto (Varmestøt, auto)**, mengder, hviletid og relevante anbefalinger. Disse programmene kjører med en kombinasjon av mikrobølger, grill og konveksjonselement.

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
H1	Frossen pan-pizza	300-350 g	Ta ut en pakke og legg pizzaen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
H2	Hjemmelaget pizza	500-550 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredienser Pizza-deig (200-250 g) 150 g hvetemel, 3 g tørrgjær, 0,5 spiseskje olivenolje, 100 ml varmt vann, 0,5 spiseskje sukker og salt</li><li>• Metode Fyll 100 g oppskårne grønnsaker, 100 g tomatpuré, 80-100 g revet mozzarellaost.</li><li>• Metode Hell mel, gjær, olje, salt og lunkent vann i en bolle, og bland det til du får en bløt deig. Elt i en mikser eller for hånd i omtrent 5-10 minutter. Dekk til med et lokk og hev i omtrent 30 min. Kjevle ut i crisp-tallerkenen. Fordel tomatpuréen på deigen og tilsett grønnsaker. Strø osten jevnt over. Sett den på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.</li></ul>

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
H3	Hjemmelaget lasagne	500-600 g 1000-1100 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredienser (1000-1100 g) 2 spiseskjeer olivenolje, 300 g kjøttdeig, 200 g tomat saus, 100 ml kjøttbuljong, 150 g tørre lasagneplater (8 plater), 1 løk (hakket), 1 teskje hver med tørkede persilleflak, oregano og basilikum, 200 g revet mozzarellaost - bruk halv mengde ved tilberedning av 500-600 g.</li><li>• Metode Saus: Varm olje i en stekepanne, og stek kjøttdeigen og den hakkede løken i ca. 10 minutter inntil kjøttet er brunet over det hele. Hell over tomat sausen og buljongen, og tilsett de tørkede urtene. Kok opp blandingen, og la den småkoke i 30 min. Tilbered lasagneplatene i henhold til instruksjonene på pakken. Legg lasagneplater, kjøtt saus og ost i lag, og gjenta lagene. Strø så den gjenværende mozzarellaosten jevnt over pastaen og sett dem på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.</li></ul>

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
H4	Hjemmelagd grateng	500-600 g 900-1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredienser (900-1000 g) 640 g poteter, 80 ml melk, 80 ml fløte, 40 g pisket, helt egg, 1 teskje hver av salt, pepper og muskat, 120 g revet mozzarellaost, smør, timian – bruk halv mengde ved tilberedning av 500-600 g.</li> <li>• Metode Skrell potetene, og skjær dem i skiver på 3 mm. Gni smøret over hele overflaten til gratengformen. Legg skivene ut over et rent håndkle, og hold den tildekket med håndkleet mens du forbereder resten av ingrediensene. Bland resten av ingrediensene, unntatt den revede osten, i en stor bolle, og rør godt. Legg potetskivene lagvis i formen, og hell blandingen over potetene. Potetskivene skal delvis overlape hverandre. Strø den revede osten på toppen og sett den på det lave stativet. Server gratengen med noen ferske timianblader når den er ferdig tilberedt. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.</li> </ul>
H5	Frossen pommefrites	200-250 g 300-350 g	Fordel frosne pommefrites jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på den høye risten. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
H6	Frosne kyllingvinger	400-450 g 500-550 g	Legg de frosne kyllingvingene (forhåndsstekt og krydret) på den ene siden av crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på den høye risten. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
H7	Stekte kyllingstykker	500-600 g 900-1000 g	Vei kyllingbitene, og pensle dem med olje og krydder. Legg dem jevnt utover på det høye stativet. Når det piper, snur du kyllingen og trykker på start for å fortsette. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
H8	Stekt kylling	1100-1200 g 1200-1300 g	Pensle kyllingen fullstendig med olje og krydder. Legg brystsiden ned først på crisp-tallerkenen. Sett dem på det lave stativet. Når det piper, snur du kyllingen med en klype og trykker på start for å fortsette. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.

## Bruk av mikrobølgeovnen

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
H9	Biffstekpai	500-600 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredienser 200 g terninger av storfekjøtt, 1 spiseskje olivenolje, ½ løk (hakket), 80 g sopp (hakket), 1 spiseskje hver av hakket persille og timian, 1 spiseskje Worcestershire-saus, salt og pepper, 2 spiseskjeer mel, 100 ml varm kjøttbuljong, 120 g ferdiglaget butterdeig, 1 pisket eggeplomme.</li><li>• Metode Strø mel, salt og pepper over kjøttet. Stek det i en stekepanne med olje, rør ofte til det er brunet. Tilsett løk, sopp, persille, timian, Worcestershire-saus og kjøttbuljong og stek. Etter steking senker du temperaturen og lar det småkoke i en time. Hell fyllblandingen over i en ovnsform og dekk til med butter-deigen og trykk kantene sammen for å forsegle. Dekorer deigkanten med kniv og gaffel. Lag snitt på toppen og pensle med pisket eggeplomme. Sett dem på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.</li></ul>

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
H10	Hjemmelaget mini-quette	400-500 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredienser Bunn 200 g vanlig mel, 80 g smør, 1 egg, 30 g bacon i terninger, 60 g fløte, 60 g creme fraiche, 2 egg, 40 g revet ost, salt og pepper.</li><li>• Metode For å lage deigen legger du mel, smør og egg i en bolle og blander til det blir en myk deig, og deretter lar du den hvile i kjøleskap i 30 min. Kjevle ut deigen og plasser i smurte metallformer (som muffinsformer for seks mini-quicher). Bland sammen krem, bacon-terninger, creme fraiche, egg, ost, salt, pepper og hell blandingen i formene. Sett dem på det lave stativet. La stå i 5 minutter etter tilberedning.</li></ul>

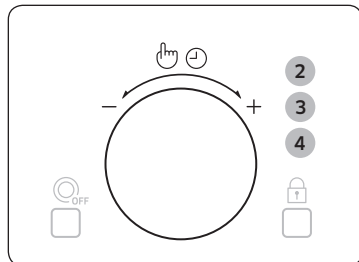
## Bruke funksjonene for tynn steking

De 11 automatiske funksjonene for **Slim Fry (Tynn steking)** inkluderer/tilbyr forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået. Du kan justere kategorien Slim Fry (Tynn steking) ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**.

### **FORSIKTIG**

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

Åpne døren. Plasser maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren.



1. Trykk på knappen **Slim Fry (Tynn steking)**.
2. Dreie på **Flerfunksjonsvelger** for å stille inn tilberedningskategorien. Da trykker du på **Flerfunksjonsvelger** for å velge tilberedningskategorien.
  - 1) Poteter/Grønnsaker
  - 2) Sjømat
  - 3) Kylling
3. Velg mattypen du tilbereder ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene. Da trykker du på **Flerfunksjonsvelger** for å velge mattypen.
4. Du kan justere mengden mat ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**.



5. Trykk på **START/+30s**-knappen. Maten tilberedes etter den forhåndsprogrammerte innstillingen du valgte. Når den er ferdig.
  - 1) Ovnens piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

## Veiledning for tynn steking

I tabellen nedenfor vises de 11 automatiske programmene under **Slim Fry (Tynn steking)** for steking. Den inneholder mengder og passende instruksjoner. Du vil bruke mindre olje sammenlignet med oljesteking, samtidig som du får smakfulle resultater. Programmene kjører med en kombinasjon av konveksjon, overvarmer og mikrobølgeenergi.

### 1. Poteter/Grønnsaker

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1-1	Frosne potetkroketter	200-250 g 300-350 g	Fordel frosne potetkroketter jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 1-2 minutter.
1-2	Hjemmelagde pommes frites	300-350 g 450-500 g	Bruk harde til middels harde poteter, og vask dem. Skrell potetene, og skjær dem i pinner med en tykkelse på 10 x 10 mm. Legg i kaldt vann (i 30 min.). Tørk dem med en håndduk, vei dem og pensle dem med olivenolje (ca. 5 g). Fordel hjemmelagde pommes frites jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det høye stativet. La stå i 1-2 minutter.
1-3	Potetbåter	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Vask poteter i vanlig størrelse, og skjær dem i båter. Pensle med olivenolje og krydder. Legg dem med de skjærte sidene ned på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det høye stativet. La stå i 1-3 minutter.

## Bruk av mikrobølgeovnen

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1-4	Frosne løkringer	100-150 g 200-250 g	Fordel frosne løkringer eller frosne blekksprutringer jevnt på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 1-2 minutter.
1-5	Squash i skiver	200-250 g 300-350 g	Skyll squashen, og skjær den opp. Pensle med 5 g olivenolje, og tilsett krydder. Fordel stykkene jevnt på crisp-tallerkenen, og sett den på det høye stativet. Vend den når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette. (Ovnen fortsetter å gå hvis du ikke vender den.) La stå i 1-2 minutter.

### 2. Sjømat

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
2-1	Frosne reker	200-250 g 300-350 g	Fordel frosne innbakte reker jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 1-2 minutter.
2-2	Frosne fiskekoteletter	200-250 g 300-350 g	Fordel frosne, innbakte fiskekoteletter jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 1-2 minutter.
2-3	Frossen, stekt blekksprut	150-200 g 250-300 g	Fordel frosne, innbakte blekksprutringer jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 1-2 minutter.

### 3. Kylling

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
3-1	Frosne frityrstekte kyllingbiter (nuggets)	200-250 g 300-350 g	Fordel frosne frityrstekte kyllingbiter (nuggets) jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det høye stativet. La stå i 1-2 minutter.
3-2	Kyllinglår	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Vei lårene, og pensle dem med olje og krydder. Legg dem jevnt utover på det høye stativet. Vend når ovnen piper. Ovnen slutter å gå. Trykk på start for å fortsette. La stå i 1-3 minutter.
3-3	Kyllingvinger	200-250 g 300-350 g	Vei kyllingvingene, og pensle dem med olje og krydder. Legg dem jevnt utover på det høye stativet. Vend når ovnen piper. Ovnen slutter å gå. Trykk på start for å fortsette. La stå i 1-2 minutter.



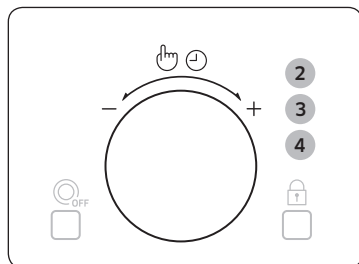
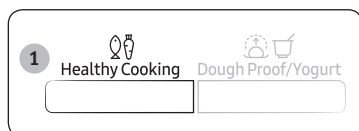
## Bruke funksjonene for sunn matlaging

De 13 automatiske funksjonene for **Healthy Cooking (Sunn matlaging)** tilbyr forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået. Du kan justere mengden mat ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**.

### **FORSIKTIG**

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

Åpne døren. Plasser maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren.



1. Trykk på knappen for **Healthy Cooking (Sunn matlaging)**.

2. Velg matkategorien ved å dreie **Flerfunksjonsvelger** og trykk på **Flerfunksjonsvelger**.

- 1) Korn/Pasta
- 2) Grønnsaker
- 3) Fjærkre/Fisk

3. Velg mattypen du tilbereder ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene. Da trykker du på **Flerfunksjonsvelger** for å velge mattypen.

4. Du kan justere mengden mat ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**.



5. Trykk på **START/+30s**-knappen. Maten tilberedes etter den forhåndsprogrammerte innstillingen du valgte. Når den er ferdig.
  - 1) Ovnens piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

## Veiledning for sunn matlaging

Følgende tabell viser mengder og relevante instruksjoner for 13 programmer for **Healthy Cooking (Sunn matlaging)**

### 1. Korn/Pasta

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1-1	Brun ris	150-200 g 200-250 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle med lokk. Hell i dobbel mengde kaldt vann. Dekk til under tilberedning. Rør om før hviletiden og tilsett salt og urter. La stå i 5-10 minutter.
1-2	Quinoa	150-200 g 200-250 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle med lokk. Hell i dobbel mengde kaldt vann. Dekk til under tilberedning. Rør om før hviletiden og tilsett salt og urter. La stå i 1-3 minutter.
1-3	Makaroni	100-150 g 200-250 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle med lokk. Hell firedobbel mengde kokende vann og en klype salt i bollen, og rør godt. Tilbered uten lokk. Rør om før hviletiden og hell av vannet etterpå. La stå i 1-3 minutter.

## Bruk av mikrobølgeovnen

### 2. Grønnsaker

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
2-1	Grønne bønner	200-250 g 300-350 g	Skyll og rens grønne bønner. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Tilsett 30 ml (2 spiseskjeer) vann når du tilbereder 200-250 g, og tilsett 45 ml (3 spiseskjeer) for 300-450 g. Sett bollen midt på den roterende tallerkenen. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 1-2 minutter.
2-2	Spinat	100-150 g 200-250 g	Skyll og rens spinaten. Legg dem i en glassbolle med lokk. Ikke tilsett vann. Sett bollen midt på den roterende tallerkenen. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 1-2 minutter.
2-3	Skrelte poteter	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Vask og skrell potetene, kutt dem i to, og legg dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 15-30 ml vann (1-2 teskjeer). Rør etter tilberedning. Hvis du koker større mengder, rører du en gang under kokingen. La stå i 3-5 minutter.
2-4	Grillet aubergine	100-150 g 200-250 g	Skyll auberginen, og skjær den opp. Pensle med olje og krydder. Fordel stykkene jevnt på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på den høye risten. Vend den når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette. (Ovnen fortsetter å gå hvis du ikke vender den.) La stå i 1-2 minutter.
2-5	Grillede tomater	400-450 g 600-650 g	Skyll og rens tomatene. Kutt dem i to, og legg dem i en ovnssikker bolle. Legg revet ost på toppen. Sett retten på det høye stativet. La stå i 1-2 minutter.

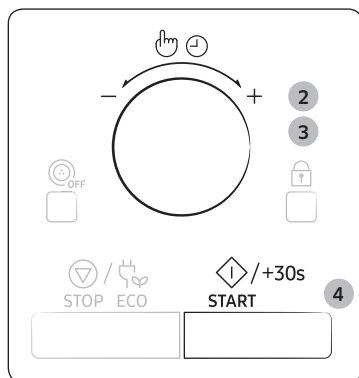
### 3. Fjærkre/Fisk

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
3-1	Kyllingbryst	300-350 g 400-450 g	Skyll kyllingbryststykkene og legg dem i en stor ovnssikker glassbolle. Dekk med mikrobølge-plastfolie og stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 2 minutter.
3-2	Kalkunbryst	300-350 g 400-450 g	Skyll kalkunbryststykkene og legg dem i en stor ovnssikker glassbolle. Dekk med mikrobølge-plastfolie og stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 2 minutter.
3-3	Grillede fiskefileter	200-300 g 400-500 g	Fordel fiskefiletene jevnt på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på den høye risten. Snu når ovnen piper. La stå i 1-2 minutter.
3-4	Grillede lakseskiver	200-250 g 300-350 g	Fordel fiskebiffene jevnt på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på den høye risten. Snu når ovnen piper. La stå i 2 minutter.
3-5	Stekt fisk	300-350 g 400-500 g	Pensle skinnet på den hele fisken (ørret eller sik) med olje, og tilsett urter og krydder. Legg fiskene med hode mot hale på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på den høye risten. Snu når ovnen piper. La stå i 3 minutter.

## Bruke funksjonene for deigsikker/yoghurt

De 5 funksjonene for **Dough Proof/Yogurt (Deigsikker/Yoghurt)** inkluderer/tilbyr forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået. Du kan justere kategorien Dough Proof/Yogurt (Deigsikker/Yoghurt) ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger** og deretter trykke på knappen **Dough Proof/Yogurt (deigsikker/yoghurt)**.

Først plasserer du maten midt på det roterende fatet og lukker døren.



1. Trykk på knappen **Dough Proof/Yogurt (Deigsikker/Yoghurt)**.
2. Velg deigsikker eller hjemmelaget yoghurt og trykk på **Flerfunksjonsvelger**.
  - 1) Deigsikker
  - 2) Hjemmelaget yoghurt
3. Velg mattypen du tilbereder ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene.
4. Trykk på **START/+30s**-knappen. Maten tilberedes etter den forhåndsprogrammerte innstillingen du valgte.
  - 1) Ovnens piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

### **FORSIKTIG**

Den roterende tallerkenen går ikke under tilberedning av yoghurt.

## Veiledning for deigsikker/yoghurt

Følgende tabell viser hvordan du bruker de automatiske programmene for å heve gjærdeig eller hjemmelaget yoghurt.

### 1. Deigsikker

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1-1	Pizzadeig	300-500 g	Legg deigen i en bolle av passende størrelse, og sett den på det lave stativet. Dekk til med aluminiumsfolie.
1-2	Kakedeig	500-800 g	Legg deigen i en bolle av passende størrelse, og sett den på det lave stativet. Dekk til med aluminiumsfolie.
1-3	Brøddeig	600-900 g	Legg deigen i en bolle av passende størrelse, og sett den på det lave stativet. Dekk til med aluminiumsfolie.

### 2. Hjemmelaget yoghurt

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
2-1	Små kopper	500 g	Fordel 150 g naturellyoghurt i 5 keramiske kopper eller små glasskrukker (30 g hver). Tilsett 100 ml melk i hver kopp. Bruk melk med lang holdbarhet (romtemperatur, 3,5 % fett). Dekk til hver kopp med plastfolie, og plasser dem i en sirkel på den roterende tallerkenen. La stå i seks timer i kjøleskapet når det er ferdig. Ved første gangs bruk anbefaler vi bruk av tørr yoghurtbakteriegjær.

## Bruk av mikrobølgeovnen

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
2-2	Stor bolle	500 g	Bland 150 g naturellyoghurt med 500 ml melk med lang holdbarhet (romtemperatur, 3,5 % fett). Hell blandingen jevnt i den store glassbollen. Dekk til med plastfolie, og sett det på den roterende tallerkenen. La stå i seks timer i kjøleskapet når det er ferdig. Ved første gangs bruk anbefaler vi bruk av tørr yoghurtbakteriegjær.

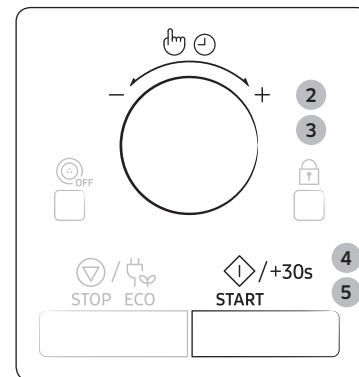
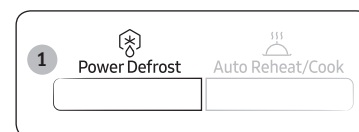
## Bruke funksjonene for kraftig tining

Med funksjonene for **Power Defrost (Kraftig tining)** kan du tine kjøtt, fjærkre, fisk, brød, kaker og frukt. Tinetiden og effektnivået blir stilt inn automatisk. Du velger bare program og vekt.

### ⚠ FORSIKTIG

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

Åpne døren. Plasser maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren.



1. Trykk på knappen **Power Defrost (Kraftig tining)**.
2. Velg mattypen du tilbereder ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene. Da trykker du på **Flerfunksjonsvelger** for å velge mattypen.
3. Du kan justere mengden mat ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**.
4. Trykk på **START/+30s**-knappen.
  - Tiningen begynner.
  - Mikrobølgeovnen piper i løpet av tineprogrammet, for å minne deg om å snu maten.
5. Trykk på knappen **START/+30s** én gang til å fullføre tiningen. Når den er ferdig.
  - 1) Ovnens piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelsestallet vil pipe tre ganger (én gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

## Veiledning for kraftig tining

Følgende tabell viser de ulike programmene for **Power Defrost (Kraftig tining)**, mengder og relevante instruksjoner. Fjern alle typer emballasje før tining. Plasser kjøtt, fjærkre og fisk på en flat tallerken av glass eller steingods, og brød, kaker og frukt på kjøkkenpapir.

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1	Kjøtt	200-1500 g	Skjerm kantene med aluminiumsfolie. Vend kjøttet når mikrobølgeovnen piper. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig. La stå i 20-60 minutter.
2	Fjærkre	200-1500 g	Skjerm tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Vend fjærfeet når mikrobølgeovnen piper. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler. La stå i 20-60 minutter.
3	Fisk	200-1500 g	Skjerm halen på hele fisker med aluminiumsfolie. Vend fisken når mikrobølgeovnen piper. Dette programmet passer både for hel fisk og fiskefileter. La stå i 20-50 minutter.

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
4	Brød/Kake	125-1000 g	Legg brødet vannrett på litt kjøkkenpapir og snu det så snart mikrobølgeovnen piper. Legg kaken på en steingodstallerken og snu den hvis det er mulig, så snart mikrobølgeovnen piper. (Mikrobølgeovnen fortsetter å gå, men stopper når du åpner døren.) Dette programmet passer for alle typer brød, oppskåret eller helt, og for rundstykker og baguetter. Plasser rundstykker i en ring. Dette programmet passer for alle typer gjærbakst, kaker, myke småkaker, ostekake og butterdeig. Det passer ikke for sprø kaker, frukt- og kremkaker eller kaker med sjokoladeglasur. La stå i 10-30 minutter.
5	Frukt	100-600 g	Spre frukten jevnt utover på et flatt glassfat. Dette programmet passer for alle typer frukt. La stå i 5-20 minutter.

# Bruk av mikrobølgeovnen

## Bruke funksjoner for automatisk oppvarming/tilberedning

De 5 automatiske funksjonene for **Auto Reheat/Cook (Automatisk oppvarming/Tilberedning)** inkluderer/tilbyr forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået. Du kan justere mengden mat ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**.

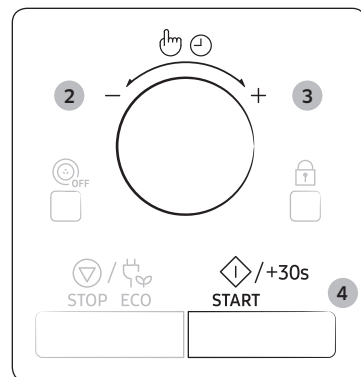
### ⚠ FORSIKTIG

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

Åpne døren. Plasser maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren.



1. Trykk på knappen for **Auto Reheat/Cook (Automatisk oppvarming/Tilberedning)**.



2. Velg mattypen du tilbereder ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene. Da trykker du på **Flerfunksjonsvelger** for å velge mattypen.
3. Du kan justere mengden mat ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**.
4. Trykk på **START/+30s**-knappen. Maten tilberedes etter den forhåndsprogrammerte innstillingen du valgte.
- 1) Ovnens piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

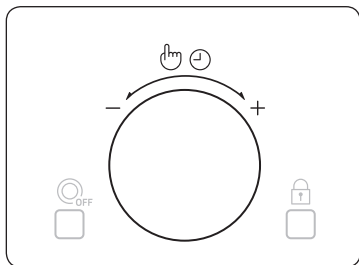
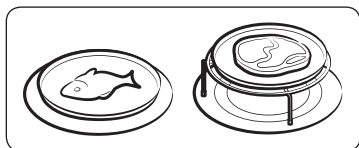
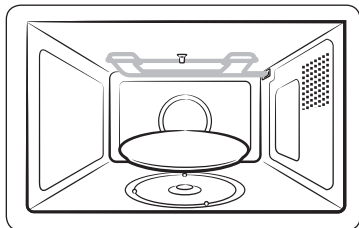
## Veiledning for automatisk oppvarming/tilberedning

Følgende tabell viser mengder og relevante instruksjoner for automatisk oppvarming og tilberedning.

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1	Ferdigmåltid (avkjølt)	300-350 g 400-450 g	Plasser på en tallerken som tåler mikrobølgeovn og dekk med plastfolie for mikrobølgeovn. Dette programmet passer for måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta). La stå i 2-3 minutter.
2	Frossen pizza	300-350 g 400-450 g	Sett den frosne pizzaen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
3	Frossen lasagne	400-450 g 600-650 g	Legg den frosne lasagnen i en passende ovnsfast form. Sett retten på det lave stativet. La stå i 3-4 minutter etter tilberedning.
4	Quiche (avkjølt)	600-650 g	Dette programmet passer for avkjølt quiche. Ta ut en pakke og sett den på tallerkenen. Plasser på det roterende fatet. La stå i 1-2 minutter etter tilberedning.
5	Stekt kylling	1100-1150 g 1200-1250 g	Pensle den avkjølte kyllingen med olje og krydder. Legg brystsidene ned først på crisptallerkenen. Sett dem på det lave stativet. Snu dem når ovnen piper. Trykk på knappen <b>START/+30s</b> for å fortsette prosessen. La stå i 5 minutter.

## Bruke crisp-tallerkenen

Med crisp-tallerkenen kan du brune maten ikke bare på oversiden med grillen, men også bunnen av maten blir sprø og brun på grunn av den høye temperaturen på crisp-tallerkenen. Du finner mange ting du kan tilberede på crisp-tallerkenen i diagrammet (se neste side). Crisp-tallerkenen kan også benyttes til bacon, egg, pølser osv.



1. Sett crisp-tallerkenen direkte på den roterende tallerkenen og forvarm den med den høyeste kombinasjonen av mikrobølge/grill (450 W + Grill) ved å følge tidene og instruksjonene i diagrammet.
2. Pensle tallerkenen med olje hvis du tilbereder mat som bacon og egg. Da blir maten pent brun.
3. Plasser maten på crisp-tallerkenen.
4. Sett crisp-tallerkenen på metallstativet (eller den roterende tallerkenen) i mikrobølgeovnen.
5. Velg riktig tilberedningstid og effekt. (se tabellen på neste side)

## ⚠ FORSIKTIG

- Bruk alltid grytekluter når du tar ut crisp-tallerkenen. Den blir svært varm.
- Ikke plasser utstyr på crisp-tallerkenen som ikke er varmebestandig.
- Sett aldri crisp-tallerkenen i ovnen uten den roterende tallerkenen.
- Legg merke til at crisp-tallerkenen ikke tåler oppvaskmaskin.

## 📖 MERK

- Vær oppmerksom på at crisp-tallerkenen har et teflonlag som ikke er ripesikkert. Ikke bruk skarpe gjenstander som kniver til å skjære på crisp-tallerkenen.
- Rengjør crisp-tallerkenen med varmt vann og vaskemiddel og skyll med rent vann.
- Ikke bruk skurebørste eller hard svamp, det kan medføre skade på overflaten.

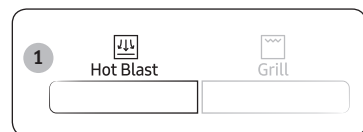
# Bruk av mikrobølgeovnen

## Varmestøt

Modusen **Hot Blast (Varmestøt)** ligner en tradisjonell ovn. Det er ikke støtte for mikrobølgemodus. Du kan stille temperaturen etter ønske, fra 40 °C til 200 °C. Maksimal tilberedningstid er 60 minutter.

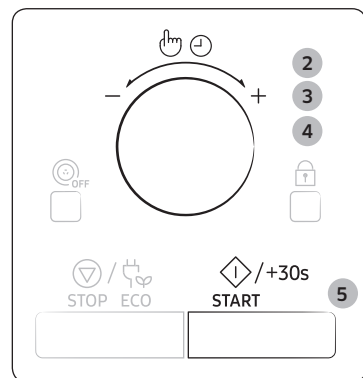
- Bruk alltid grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.
- Du kan oppnå bedre tilberedning og bruning hvis du bruker det lave stativet.

Åpne døren og sett utstyret på det lave stativet og sett det på den roterende tallerkenen.



1. Trykk på knappen **Hot Blast (Varmestøt)**.

Følgende indikatorer vises:  
 (Modusen varmestøt)  
180 °C (Temperatur)

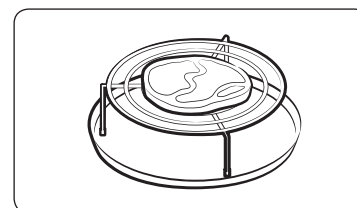


2. Still inn temperaturen ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**. (Temperatur: 40–200 °C, intervaller på 10 °C)
  - Hvis du ikke stiller inn temperaturen innen 5 sekunder, går enheten automatisk til trinnet for å stille inn tilberedningstid.
3. Trykk på **Flerfunksjonsvelger**.
4. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**. (Hvis du vil forvarme ovnen, må du velge følgende: " : 0")
5. Trykk på **START/+30s**-knappen. Tilberedningen starter. Når den er ferdig.
  - 1) Ovnens piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelsest signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

## Grilling

Med grillen kan du varme opp og brune mat raskt, uten bruk av mikrobølger.


- Bruk alltid grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.
- Du kan oppnå bedre tilberedning og grilling hvis du bruker det høye stativet.



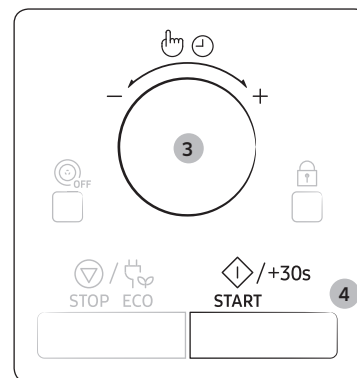
1. Åpne døren og sett maten på stativet.



2. Trykk på knappen **Grill**.

Følgende indikatorer vises:  
 (Grillmodus)

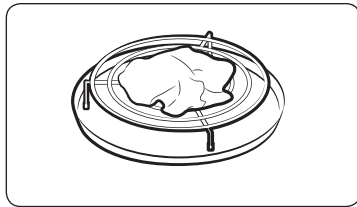
- Du kan ikke stille inn temperaturen på grillen.



3. Still inn grilltiden ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**.
  - Maksimal grilltid er 60 minutter.
4. Trykk på **START/+30s**-knappen. Grillingen starter. Når den er ferdig.
  - 1) Ovnens piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelsest signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.



## Velge tilbehør



Tradisjonell ovnstilberedning krever kokekar. Men du bør bare bruke kokekar som du ville bruke i din vanlige ovn.

Kar for mikrobølgeovn egner seg vanligvis ikke til konveksjonstilberedning. Ikke bruk plastbeholdere, tallerkener, papirkrus, håndklær osv.

Hvis du ønsker å velge kombinert tilberedningsmodus (mikrobølger og grill eller varmemestøt), må du bare bruke utstyr som er sikkert i mikrobølgeovn og i vanlig ovn.

### **FORSIKTIG**

Ønsker du mer informasjon om kokekar og redskaper, kan du se [Veiledning for kokekar](#) på side 33.

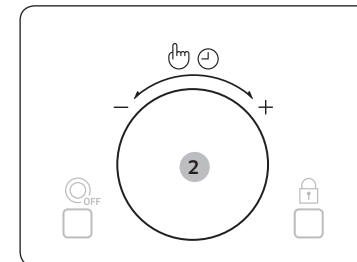
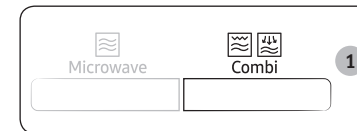
## Kombinere mikrobølger og grill

Du kan også kombinere tilberedning i mikrobølgeovn med grilling, for at maten skal tilberedes raskt og brunes samtidig.

### **FORSIKTIG**

- Bruk ALLTID kokekar som er sikre i både mikrobølgeovn og i vanlig ovn. Tallerkener i glass eller leirgods er ideelt, ettersom de lar mikrobølgene trenge jevnt inn i maten.
- Bruk ALLTID grytekluter når du tar i utstyr i mikrobølgeovnen, siden det vil være meget varmt. Du kan oppnå bedre tilberedning og grilling hvis du bruker det høye stativet.


Åpne døren. Plasser maten på det stativet som er best egnet til den typen mat som skal tilberedes. Plasser stativet på den roterende tallerkenen. Lukk døren.



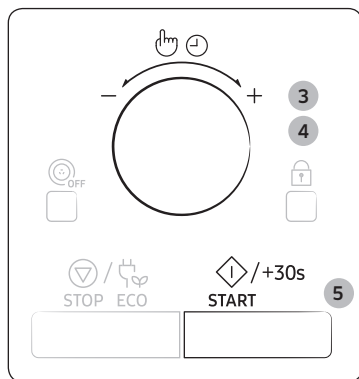
### 1. Trykk på knappen for **Combi (Kombi)**.

Følgende indikatorer vises:  
Cb-1 (Mikrobølger + Grill)

### 2. Kontroller at Cb-1 vises på skjermen, og trykk deretter på **Flerfunksjonsvelger**.

Følgende indikatorer vises:  
 (Kombinasjonsmodus mikrobølge og grill)  
450 W (Utgangseffekt)

## Bruk av mikrobølgeovnen



3. Velg riktig effektnivå ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger** til den effekten du ønsker, vises (450, 300, 180 W). Etterpå trykker du på **Flerfunksjonsvelger** for å angi effektnivået.

- Du kan ikke stille inn temperaturen på grillen.
- Hvis du ikke stiller inn temperaturen innen 5 sekunder, går enheten automatisk til trinnet for å stille inn tilberedningstid.

4. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**.

- Maksimal tilberedningstid er 60 minutter.

5. Trykk på **START/+30s**-knappen.

Kombinasjonstilberedning starter. Når den er ferdig.

- 1) Ovnens piper 4 ganger.
- 2) Sluttpåminnelsestida vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
- 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

## Kombinere mikrobølger og varmestøt

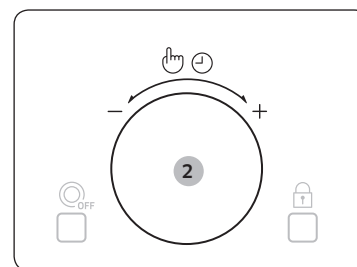
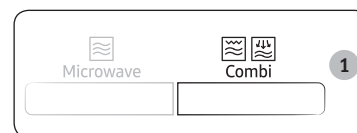
Kombinasjonstilberedning bruker både mikrobølge- og varmestøtoppvarming. Ingen forvarming er nødvendig, siden mikrobølgeenergien er tilgjengelig umiddelbart. Mange matvarer kan tilberedes i kombinasjonsmodus. Den egner seg spesielt for:

- Steker og fjærkre
- Paier og kaker
- Egge- og osteretter

### ⚠ FORSIKTIG

- Bruk ALLTID kokekar som er sikre i både mikrobølgeovn og i vanlig ovn. Tallerkener i glass eller leirgods er ideelt, ettersom de lar mikrobølgene trenge jevnt inn i maten.
- Bruk ALLTID gryteklater når du tar i utstyr i mikrobølgeovnen, siden det vil være meget varmt. Du kan oppnå bedre tilberedning og bruning hvis du bruker det lave stativet.

Åpne døren. Plasser maten på den roterende tallerkenen eller på det lave stativet, som deretter plasseres på den roterende tallerkenen. Lukk døren. Varmeelementet må være i vannrett posisjon.

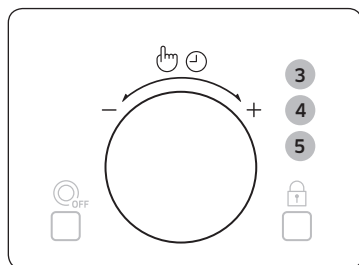


1. Trykk på knappen for **Combi (Kombi)**.

Følgende indikatorer vises:  
Cb-1 (Mikrobølger + Grill)

2. Kontroller at Cb-2 vises på skjermen (mikrobølger og varmestøt) ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**, og trykk deretter på **Flerfunksjonsvelger**.

Følgende indikatorer vises:  
⏻ (Kombinasjonsmodus mikrobølge og varmestøt)  
450 W (Utgangseffekt)



3. Velg riktig effektnivå ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger** til den effekten du ønsker, vises (450, 300, 180, 100 W). Etterpå trykker du på **Flerfunksjonsvelger** for å angi effektnivået.

- Hvis du ikke stiller inn effektnivået innen 5 sekunder, går enheten automatisk til trinnet for å stille inn tilberedningstid. (Standard: 450 W)

Følgende indikatorer vises:

- (Kombinasjonsmodus mikrobølge og varmestøt)
- 180 °C (Temperatur)

4. Still inn riktig temperatur ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger** (temperatur: 200-40 °C). Etterpå trykker du på **Flerfunksjonsvelger** for å angi effektnivået.

- Hvis du ikke stiller inn temperaturen innen 5 sekunder, går enheten automatisk til trinnet for å stille inn tilberedningstid. (Standard: 180 °C).

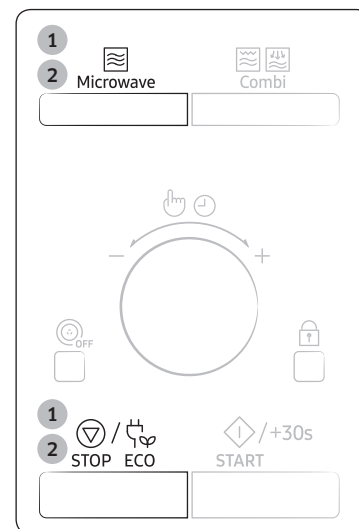
5. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **Flerfunksjonsvelger**.
- Maksimal tilberedningstid er 60 minutter.

6. Trykk på **START/+30s**-knappen. Kombinasjonstilberedning starter. Ovnen varmes opp til ønsket temperatur, og fortsetter med mikrobølgetilberedning til tilberedningstiden er over. Når den er ferdig.
- 1) Ovnen piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.



## Slå av pipesignalet

Du kan slå av pipingene når du vil.



1. Trykk på knappene **Microwave (Mikrobølgeovn)** og **STOP/ECO (STOPP/ØKO)** samtidig.

Mikrobølgeovnen piper ikke for å signalisere avslutning av en funksjon.

- Følgende indikatorer vises:



2. For å slå på pipesignalet igjen trykker du på knappene **Microwave (Mikrobølgeovn)** og **STOP/ECO (STOPP/ØKO)** samtidig igjen. Mikrobølgeovnen virker normalt.

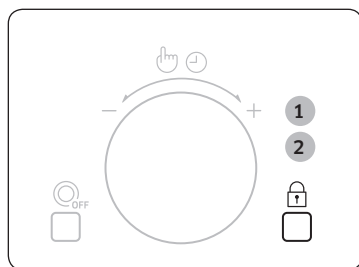
- Følgende indikatorer vises:



## Bruk av mikrobølgeovnen

### Bruke funksjonene for barnesikring

Mikrobølgeovnen er utstyrt med et spesielt barnesikringsprogram, som gjør det mulig å "låse" mikrobølgeovnen slik at barn eller andre som ikke er kjent med den, ikke kan starte den ved et uhell.



1. Trykk på knappen for **Barnesikring** i 3 sekunder.
  - Mikrobølgeovnen er låst (ingen funksjoner kan velges).
  - Skjermen viser "L".
2. For å låse opp mikrobølgeovnen trykker du på knappen for **Barnesikring** i 3 sekunder. Mikrobølgeovnen kan brukes som normalt.

### Slå den roterende tallerkenen på/av

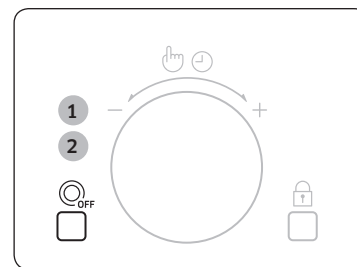
Med knappen **Roterende tallerkenen På/Av** kan du bruke store tallerkener som fyller hele ovnen ved å hindre den roterende tallerkenen i å rotere (bare i manuell tilberedningsmodus).

#### ⚠ FORSIKTIG

Resultatene vil bli mindre tilfredsstillende i dette tilfellet siden kokingen blir mindre jevn. Vi anbefaler at du dreier tallerkenen for hånd halvveis i tilberedningsprosessen.

#### ⚠ ADVARSEL

Bruk aldri den roterende tallerkenen uten mat i ovnen. Dette kan forårsake brann eller skade på enheten.



1. Trykk på knappen **Roterende tallerkenen På/Av** under innstillingen Microwave (Mikrobølgeovn), Grill, Hot Blast (Varmestøt), Preheat (Forvarme) og funksjonen Combi (Kombi).
  - Den er ikke tilgjengelig for forhåndsprogrammert funksjon eller hvis ikke knappene **Microwave (Mikrobølgeovn)**, **Grill**, **Hot Blast (Varmestøt)**, **Preheat (Forvarme)** og **Combi (Kombi)** er trykket på.

Symbolet **Roterende tallerkenen På/Av** vises på skjermen. Den roterende tallerkenen vil ikke rotere.

Ⓞ<sub>OFF</sub> (Modusen for roterende tallerkenen av)

2. For å slå den roterende tallerkenen på igjen trykker du igjen på knappen **Roterende tallerkenen På/Av**. Symbolet **Roterende tallerkenen På/Av** forsvinner fra skjermen. Den roterende tallerkenen vil nå rotere.

#### 📖 MERK

Denne knappen for **Roterende tallerkenen På/Av** er kun tilgjengelig under tilbereding.

## Veiledning for kokekar

Hvis du vil tilberede mat i mikrobølgeovnen, må mikrobølgene kunne penetrere maten, uten å bli reflektert eller absorbert av kokekaret som brukes.

Du må derfor være forsiktig når du velger kokekar. Hvis kokekaret er merket som sikkert for mikrobølgeovn, behøver du ikke bekymre deg.

Følgende tabell viser ulike typer kokekar og angir om de kan brukes og hvordan de skal brukes i mikrobølgeovn.

Kokekar	Tåler mikrobølgeovn	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓X	Kan brukes i små mengder for å beskytte områder mot overkoking. Folien kan bøye seg hvis den ligger for nær ovnsveggen eller hvis det brukes for mye folie.
Crisp-tallerken	✓	Ikke forhåndsoppvarm i mer enn åtte minutter.
Porselen og keramikk	✓	Porselen, keramikk, glasert keramikk og benporselen kan vanligvis brukes, hvis de ikke har metalldekor.
Engangstallerkener i polyesterpapp	✓	Noe frossenmat er pakket på slike fat.
Hurtigmatemballasje		
• Polystyrenkopper og -beholdere	✓	Kan brukes til å varme opp mat i. Overoppheting kan føre til at polystyren smelter.
• Papirposer eller aviser	X	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metalldekor	X	Kan føre til gnister.
Glasstøy		
• Ildfaste former	✓	Kan brukes hvis de ikke har metalldekor.
• Fat av tynt glass	✓	Kan brukes til å varme opp mat eller drikke i. Skjørt glass kan knuse eller sprekke hvis det varmes opp raskt.

Kokekar	Tåler mikrobølgeovn	Kommentarer
• Glasskrukker	✓	Må fjerne lokket. Passer bare til oppvarming.
Metall		
• Fat	X	Kan føre til gnister eller brann.
• Klips til fryseposer	X	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	✓	For kort tilberedningstid og oppvarming. Også for å absorbere overflødig fuktighet.
• Resirkulert papir	X	Kan føre til gnister.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig varmebestandig termoplast. Noen andre plasttyper kan misformes eller misfarges ved høye temperaturer. Ikke bruk melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten. Må ikke berøre maten. Vær forsiktig når du fjerner folien. Det kan komme ut varm damp.
• Fryseposer	✓X	Bare hvis den tåler koking eller er ovnsikker. Må ikke være lufttett. Perforer med en gaffel, om nødvendig.
Vokset eller fettsikkert papir	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten og hindre sprut.

✓ : Anbefales      ✓X : Vær forsiktig      X : Usikkert

# Tilberedningsveiledning

## Mikrobølger

Mikrobølgene går gjennom maten, og absorberes av vann, fett og sukker i maten. Mikrobølgene får molekylene i maten til å bevege seg hurtig. Denne bevegelsen skaper friksjon, og maten tilberedes av varmen som oppstår.

## Tilberedning

### Kjøkkenutstyr for tilberedning i mikrobølgeovn:

Mikrobølgene må kunne passere gjennom kjøkkenutstyret for at maksimal effekt skal oppnås. Mikrobølgene blir reflektert av metall, for eksempel stål, aluminium og kobber, men passerer gjennom steingods, glass, porselen og plast, samt papir og tre. Mat må derfor aldri tilberedes i metallbeholdere.

### Matvarer som er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn:

Mange typer mat er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn, blant annet friske eller frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, suppe, dampet pudding, hermetisk mat og gryteretter kan også tilberedes i mikrobølgeovn. Generelt kan man si at tilberedning i mikrobølgeovn er ideelt for alle matvarer som vanligvis tilberedes på en kokeplate. Smelting av smør eller sjokolade, for eksempel (se kapitlet med tips, teknikker og hint).

### Tildekking under tilberedning

Det er viktig å dekke til maten mens den tilberedes, fordi vannet som fordampes bidrar til at maten blir kokt. Maten kan dekkes til på ulike måter, for eksempel med en steingodstallerken, et plastdeksel eller en plastfolie som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.

### Hviletider

Når tilberedningen er ferdig er det viktig å la maten hvile slik at temperaturen i maten jevner seg ut.

## Tilberedningsveiledning for frosne grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden - se tabellen. Fortsett tilberedningen til du er fornøyd. Rør om to ganger under tilberedning, og en gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til maten i hviletiden.

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Spinat	150 g	600 W	5-6
	<b>Instruksjoner</b> Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Brokkoli	300 g	600 W	8-9
	<b>Instruksjoner</b> Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Erter	300 g	600 W	7-8
	<b>Instruksjoner</b> Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Grønne bønner	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Instruksjoner</b> Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Grønnsaksblanding (gulrøtter/erter/mais)	300 g	600 W	7-8
	<b>Instruksjoner</b> Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Grønnsaksblanding (kinesisk)	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Instruksjoner</b> Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		

## Tilberedningsveiledning for friske grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Bruk 30–45 ml kaldt vann (2–3 spiseskjeer) for hver 250 g hvis ikke annet er anbefalt – se tabell. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden – se tabellen. Fortsett tilberedningen til du er fornøyd. Rør om av og til under og etter tilberedning. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til, og la maten hvile i 3 minutter.

### MERK

Skjær de friske grønnsakene i omtrent like store biter. Jo mindre bitene er, jo raskere blir de gjennomkokt.

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Brokkoli	250 g	900 W	4–4½
	500 g		6–7
<b>Instruksjoner</b> Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten. Server etter at den har stått i 3 minutter.			
Rosenkål	250 g	900 W	5½–6
	<b>Instruksjoner</b> Bruk 60–75 ml (5–6 spiseskjeer) vann. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Gulrøtter	250 g	900 W	4–4½
	<b>Instruksjoner</b> Skjær gulrøttene i omtrent like store biter. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Blomkål	250 g	900 W	4–4½
	500 g		6½–7½
<b>Instruksjoner</b> Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stalker i to. Legg stilkene inn mot midten. Server etter at den har stått i 3 minutter.			

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Squash	250 g	900 W	3½–4
	<b>Instruksjoner</b> Skjær squash i skiver. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann, eller litt smør. Kok bitene til de er møre. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Eggfrukt (aubergine)	250 g	900 W	3–3½
	<b>Instruksjoner</b> Skjær auberginen i små biter, og stenk med 1 spiseskje sitronsaft over. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Purreløk	250 g	900 W	3½–4
	<b>Instruksjoner</b> Skjær purreløk i tykke biter. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Sopp	125 g	900 W	1½–2
	250 g		2½–3
<b>Instruksjoner</b> Tilberede små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann. Stenk med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av væske før du serverer. Server etter at den har stått i 3 minutter.			
Løk	250 g	900 W	4–4½
	<b>Instruksjoner</b> Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Paprika	250 g	900 W	4½–5
	<b>Instruksjoner</b> Skjær paprika i små skiver. Server etter at den har stått i 3 minutter.		

## Tilberedningsveiledning

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Poteter	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
<b>Instruksjoner</b> Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter. Server etter at den har stått i 3 minutter.			
Turnips/Kålrot	250 g	900 W	5½-6
	<b>Instruksjoner</b> Skjær turnips/kålrot i små biter. Server etter at den har stått i 3 minutter.		

### Tilberedningsveiledning for ris og pasta

- **Ris:** Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn, og lokk - risen dobler sitt volum når den kokes. Dekk til under tilberedning. Når tilberedningen er ferdig, rører du før du lar maten hvile, og legger til salt, urter eller smør. Bemerkning: det kan være at risen ikke har absorbert alt vannet når den er ferdig kokt.
- **Pasta:** Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn. Hell kokende vann og en klype salt i bollen, og rør godt. Tilbered uten lokk. Rør om av og til under og etter tilberedning. Dekk til mens du lar maten hvile, og hell av vannet etterpå.

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Hvit ris (halvkokt)	250 g	450 W	15-16
	375 g		17½-18½
<b>Instruksjoner</b> Hell i dobbel mengde kaldt vann. Server etter at den har stått i 5 minutter.			
Brun ris (halvkokt)	250 g	450 W	18-19
	375 g		20-21
<b>Instruksjoner</b> Hell i dobbel mengde kaldt vann. Server etter at den har stått i 5 minutter.			
Blandet ris (ris og villris)	250 g	450 W	18-19
	<b>Instruksjoner</b> Bruk 500 ml kaldt vann. Server etter at den har stått i 5 minutter.		
Blandet korn (ris + korn)	250 g	450 W	20-21
	<b>Instruksjoner</b> Bruk 400 ml kaldt vann. Server etter at den har stått i 5 minutter.		
Pasta	250 g	900 W	9½-11
	<b>Instruksjoner</b> Bruk 1000 ml kaldt vann. Server etter at den har stått i 5 minutter.		



Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Hurtignudler	1 liten pakke (80 g)	900 W	7-7½
	1 stor pakke (120 g)		9-9½
<b>Instruksjoner</b> Bruk en glassballe som tåler mikrobølgeovn. Legg nudlene i en bolle og hell oppi 350 ml romtemperert vann. Kok nudlene med lokket på, og stikk hull på lokket flere ganger. Når de har kokt ferdig, heller du av vannet og blander i hurtignudeldrydderne.			

## Gjenoppvarming

Mikrobølgeovnen kan varme opp mat på en brøkdel av tiden en vanlig kokeplate bruker. Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i tabellen nedenfor som en veiledning. Tidene i tabellen tar utgangspunkt i væske som holder romtemperatur, +18 til +20 °C, eller avkjølte matvarer med en temperatur på +5 til +7 °C.

### Arrangere og dekke til

Unngå å varme opp store matvarer som for eksempel store kjøttstykker. Slike matvarer blir ofte oversteikt og uttørket før de er gjennomvarme. Oppvarming fungerer best med mindre stykker.

### Effektnivåer og omrøring

Enkelte matvarer kan varmes opp med 900 W, mens andre matvarer bør varmes opp med 600 W, 450 W eller til og med 300 W.

Se i tabellen hvis du trenger veiledning. Generelt er det bedre å varme opp mat med lave effektnivåer hvis maten er ømtålig, hvis det er store mengder mat, eller hvis maten blir fort oppvarmet (for eksempel små paier). Du får best resultat ved å røre godt og snu maten mens den varmes opp. Rør om igjen før servering, hvis det er mulig. Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babytmat. Rør om før, under og etter oppvarming for å unngå at væsken koker over og forårsaker fare for skålding. La væsken stå i mikrobølgeovnen i hviletiden. Vi anbefaler at du setter en plastskje eller glasspinne i væsken. Unngå å varme maten for mye. Det er bedre å undervurdere tilberedningstiden og heller varme maten mer etterpå om nødvendig.

### Oppvarmings- og hviletider

Det kan være nyttig å notere tilberedningstiden første gang du varmer opp mat - for fremtidig referanse. Kontroller alltid at den oppvarmede maten er gjennomvarm. La maten hvile noen minutter etter oppvarming, slik at temperaturene jevnes ut. Anbefalt hviletid er 2-4 minutter, hvis ikke annet er anbefalt i tabellen. Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babytmat. Se også kapitlet med sikkerhetstiltak.

# Tilberedningsveiledning

## Varme opp væsker

La alltid væsken hvile minst 20 sekunder etter at mikrobølgeovnen er slått av, slik at temperaturen jevner seg ut. Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming. For å forhindre forsinket koking og mulig forbrenning bør du sette en plastskje eller glasspinne i drikken og røre før, under og etter oppvarming.

## Gjenoppvarming av babyemat

### Babyemat:

Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming! La maten stå i 2-3 minutter før den serveres. Rør igjen og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30 og 40 °C.

### Babymelk:

Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp uten tildekking. Du må aldri varme tåteflasken med smokken på. Flasken kan eksplodere hvis den blir overopphetet. Rist godt før hviletiden, og igjen før servering! Kontroller alltid temperaturen på babyemat eller melk før du gir det til babyen. Anbefalt serveringstemperatur: ca. 37 °C.

## Merknad:

Babyemat må kontrolleres nøye før den serveres, for å unngå forbrenning. Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i tabellen nedenfor som en veiledning ved oppvarming.

## Oppvarming av væske og matvarer

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Drikke (kaffe, te og vann)	150 ml (1 kopp)	900 W	1-1½
	300 ml (2 kopper)		2-2½
450 ml (3 kopper)	3-3½		
600 ml (4 kopper)	3½-4		
<b>Instruksjoner</b> Hell i kopper og varm opp utildekket Plasser 1 kopp i midten, 2 ovenfor hverandre og 3 i ring. La stå i mikrobølgeovnen i hviletiden og rør godt om. Server etter at den har stått i 1-2 minutter.			
Suppe (kald)	250 g	600 W	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
<b>Instruksjoner</b> Hell opp i en dyp steingodstallerken eller en dyp steingodsbolle. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.			
Gryterett (kald)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Instruksjoner</b> Hell gryteretten i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Pasta med saus (kald)	350 g	600 W	3½-4½
	<b>Instruksjoner</b> Hell pasta (f.eks. spaghetti eller nudler) på en flat steingodstallerken. Dekk til med plastfolie før mikrobølgeovn. Rør om før du serverer. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Fylt pasta med saus (kald)	350 g	600 W	4-5
	<b>Instruksjoner</b> Hell fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Porsjonsmåltid (kaldt)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
	<b>Instruksjoner</b> Lag til et måltid med 2-3 kalde komponenter på en steingodstallerken. Dekk med plastfolie som tåler mikrobølgeovn. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Ostefondue klar til servering (kald)	400 g	600 W	6-7
	<b>Instruksjoner</b> Ha den serveringsklare ostefonduen i en ovnsfast glassbolle med lokk i passe størrelse. Rør om av og til under og etter oppvarming. Rør godt om før du serverer. Server etter at den har stått i 1-2 minutter.		

## Oppvarming av babymat og melk

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Babymat (grønnsaker + kjøtt)	190 g	600 W	30 sek.
	<b>Instruksjoner</b> Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Babygrøt (korn + melk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.
	<b>Instruksjoner</b> Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Babymelk	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		1 min. til 1 min. 10 sek.
	<b>Instruksjoner</b> Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den roterende tallerkenen. Tilbered uten lokk. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		

# Tilberedningsveiledning

## Tining

Mikrobølgeovner er svært velegnet for tining av frossen mat. Mikrobølgeovner tiner frossen mat skånsomt og hurtig. Dette kan være nyttig hvis det for eksempel dukker opp uventede gjester. Frossent fjærkre må være gjennomtint før tilberedning. Fjern eventuelle metalltråder og fjern innpakningen slik at væsken kan renne av. Legg de frosne matvaren på en tallerken uten lokk. Snu halvveis rundt, hell av eventuell væske, og fjern innvoller så raskt som mulig. Kontroller med jevne mellomrom at matvarene ikke er varme å ta på. Hvis små eller tynne deler av de frosne matvarene begynner å bli varme, kan de skjermes ved å pakke dem inn i svært små biter av aluminium under tining. Hvis fjærkre blir varm utvendig stopper du opptiningen og venter 20 minutter før du fortsetter. La fisk, kjøtt og fjærkre hvile slik at de blir helt gjennomtint. Hviletid for gjennomtining avhenger av hvor store mengder som skal tines opp. Se tabellen under.

### MERK

Flate matvarer tines raskere enn tykke, og små mengder trenger kortere tid enn store mengder. Husk dette når du fryser og tiner mat.

Bruk tabellen under som en veiledning ved opptining av frosne matvarer med en temperatur på -18 til -20 °C.

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Kjøtt	Kjøttdeig		
	250 g	180 W	6-7
	500 g		9-11
Svinestek	250 g	180 W	7-8
	<b>Instruksjoner</b> Legg kjøttet på den roterende tallerkenen. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden! Server etter at den har stått i 15-30 minutter.		

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Fjærkre	Kyllingstykker	500 g (2 stk.)	180 W
	Hel kylling	1200 g	180 W
<b>Instruksjoner</b> Legg først kyllingstykkene med skinnet ned, hel kylling med brystet ned på en flat steingodstallerken. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden! Server etter at den har stått i 15-60 minutter.			
Fisk	Fiskefileter	200 g	180 W
	Hel fisk	400 g	180 W
<b>Instruksjoner</b> Plasser frossen fisk midt på en flat steingodstallerken. Legg de tynneste delene under tykkere deler. Skjerm tynne kanter av fileter og halestykker på hele fisk med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden! Server etter at den har stått i 10-25 minutter.			
Frukt	Bær	300 g	180 W
	<b>Instruksjoner</b> Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken (med stor diameter). Server etter at den har stått i 5-10 minutter.		

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
<b>Brød</b> Rundstykker (hvert på ca. 50 g)	2 stk.	180 W	1-1½
	4 stk.		2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
Tysk brød (hvete og rugbrød)	500 g	180 W	7-9
	<b>Instruksjoner</b> Ordne rundstykker i en ring eller brød vannrett på kjøkkenpapir midt på den roterende tallerkenen. Vend halvveis i opptiningstiden! Server etter at den har stått i 5-20 minutter.		

## Grill

Grilloppvarmingselementet befinner seg under taket inne i ovnsrommet. Det virker når døren er lukket og den roterende tallerkenen roterer. Tallerkenens rotering gjør maten mer jevnt brun. Forvarming av grillen i 3-5 minutter vil gjøre maten raskere brun.

### Kokekar til grilling:

Må være ovnsfast og kan ha metall på seg. Ikke bruk noen type plastkokekar, siden de kan smelte.

### Mat som egner seg til grilling:

Koteletter, pølser, steik, hamburgere, bacon og spekeskinke, tynne fiskeporsjoner, smørbrød og alle slags toast med pålegg.

### Viktig merknad:

Husk at maten må plasseres på det høye stativet når du bruker grillmodus, med mindre andre anbefalinger er gitt.

# Tilberedningsveiledning

## Mikrobølger + Grill

Denne tilberedningsmodusen kombinerer strålevarmen fra grillen med hastigheten ved mikrobølgetilberedning. Det virker bare når døren er lukket og den roterende tallerkenen roterer. På grunn av at tallerkenen roterer, brunes maten jevnt. Tre kombinasjonsmoduser er tilgjengelige med denne modellen: 450 W + Grill, 300 W + Grill og 180 W + Grill.

### Kokekar for tilberedning med mikrobølge + grill:

Benytt kokekar som mikrobølgene kan gå gjennom. Kokekarene må være ovnsfast. Ikke bruk kokekar av metall i kombinasjonsmodus. Ikke bruk noen type plastkokekar, siden de kan smelte.

### Matvarer som er egnet for tilberedning med mikrobølge + grill:

Mat som egner seg til tilberedning i kombinasjonsmodus omfatter alle slags kokt mat som trenger gjenoppvarming og bruning (for eksempel ovnsbakt pasta), så vel som mat som krever kort tilberedningstid for å brune toppen på maten. Denne modusen kan også benyttes til tykke matporsjoner som gjør seg godt med en brunet og sprø overflate (for eksempel kyllingstykker - vend dem når over halvparten av steking er ferdig). Se i grilltabellen hvis du ønsker mer informasjon.

### Viktig merknad:

Husk at maten må plasseres på det høye stativet når du bruker kombinasjonsmodus (mikrobølge + grill), med mindre andre anbefalinger er gitt. Se i instruksjonene i tabellen nedenfor. Maten må vendes, hvis den skal brunes på begge sider.

## Grillveiledning for fersk mat

Forvarm grillen med grillfunksjonen i 3-5 minutter. Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming. Bruk grytekluter når du tar den ut.

Fersk mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	1 trinn (min.)	2 trinn (min.)
Toastskeer	4 stk. (à 25 g)	Bare grill	3-3½	3-4
	<b>Instruksjoner</b> Legg toastskeer ved siden av hverandre på det høye stativet.			
Grillede tomater	400 g (2 stk.)	1 trinn: 450 W + Grill 2 trinn: Grill	4-6	4-5
	<b>Instruksjoner</b> Skjær tomaterne i to. Legg litt ost oppå. Ordne i en sirkel på en flat ovnsfast glasstallerken. Sett det på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter.			
Ostesmørbrød med tomat	4 stk. (300 g)	1 trinn: 300 W + Grill 2 trinn: Grill	5-7	1-3
	<b>Instruksjoner</b> Rist brødskivene først. Legg tosten med pålegg på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter.			
Toast Hawaii (skinke, ananas, osteskeer)	4 stk. (500 g)	1 trinn: 300 W + Grill 2 trinn: Grill	5-7	1-3
	<b>Instruksjoner</b> Rist brødskivene først. Legg tosten med pålegg på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter.			
Bakte poteter	500 g	1 trinn: 450 W + Grill 2 trinn: Grill	11-13	3-5
	<b>Instruksjoner</b> Skjær potetene i to. Legg dem i en sirkel på stativet med skjæreflatene mot grillen.			

Fersk mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	1 trinn (min.)	2 trinn (min.)
Gratinerte poteter/ Grønnsaker (kalde)	450 g	1 trinn: 450 W + Grill 2 trinn: Grill	11-13	3-5
	<b>Instruksjoner</b> Legg fersk grateng i en liten, ildfast form. Sett formen på stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.			
Bakte epler	2 epler (ca. 400 g)	1 trinn: 300 W + Grill 2 trinn: Grill	7-8	3-5
	<b>Instruksjoner</b> Ta ut kjernene av eplene og fyll dem med rosiner og syltetøy. Legg litt mandelflør oppå. Plasser eplene på et ildfast glassfat. Plasser fatet direkte på det lave stativet.			
Kyllingstykker	500 g (2 stk.)	300 W + Grill	13-15	8-10
	<b>Instruksjoner</b> Pensle kyllingbitene med olje og krydder. Legg dem i en ring på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.			
Stekt kylling	1200 g	1 trinn: 450 W + Varmestøt 200 °C 2 trinn: 300 W + Grill	23-27	28-33
	<b>Instruksjoner</b> Pensle kyllingen med olje og krydder. Sett kyllingen på det lave stativet. La stå i 5 minutter etter grilling.			
Stekt fisk	400-500 g	300 W + Grill	8-10	7-9
	<b>Instruksjoner</b> Pensle skinnen på den hele fisken med olje og tilsett urter og krydder. Legg to fisker med hode mot hale på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.			

Fersk mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	1 trinn (min.)	2 trinn (min.)
Stekte grønnsaker	300 g	Grill	9-11	-
	<b>Instruksjoner</b> Skyll og tilbered grønnsaker i skiver (f.eks., squash, aubergine, paprika, gresskar). Pensle med olivenolje, og tilsett krydder. Legg de på crisp-tallerkenen på det høye stativet.			
Kokebanan	Pr. 1 stk. (200 g)	1 trinn: 450 W + Grill 2 trinn: Grill	7-9	4-5
	<b>Instruksjoner</b> Skrell og del kokebananen i biter på 1 cm, og legg bitene på crisp-tallerkenen med grillstativ. Pensle alle sidene med olje. Hvis du vil ha kokebananen bløt, reduserer du tiden med 1-2 minutter. La stå i 1-2 minutter.			
Søtpotet	200 g	1 trinn: 450 W + Grill 2 trinn: Grill	10-11	3-5
	<b>Instruksjoner</b> Skrell søtpoteten og skjær dem i pinner med en tykkelse på 10 x 30 mm, og skjær opp til en lengde på omtrent 10 cm. Legg bitene på crisp-tallerkenen og pensle alle sidene med olje. Sett tallerkenen på det høye stativet og tilbered. La stå i 1-2 minutter.			

# Tilberedningsveiledning

## Varmestøt

Steking med varmestøt er en kraftig kombinasjon av grillvarmeren og konveksjonsvarmeren med vifte. Varmeluften blåser fra toppen av ovnsrommet gjennom hullene i ovnen. Varmeelementet på toppen og baksiden og viften i baksideveggen gjør at varmluften sirkulerer jevnt.

### Kokekar som er egnet for tilberedning med varmestøt:

Alle vanlig ovnsfaste kokekar, bakeformer og brett – alt du vanligvis ville bruke i en tradisjonell konveksjonsovn – kan brukes.

### Matvarer som er egnet for tilberedning med varmestøt:

Bruk denne modusen for kjeks, enkeltstående scones, rundstykker, kaker (også fruktkaker), vannbakkels og suffléer.

## Mikrobølger + Varmestøt

I denne modusen kombineres mikrobølgeenergi med varmluft, slik at tilberedningstiden reduseres samtidig som maten får en brun og sprø overflate. Tilberedning med konveksjon er den tradisjonelle og velkjente måten å lage mat på i en ovn med varmluft som sirkuleres av en vifte på bakveggen.

### Kokekar for tilberedning med mikrobølge og varmestøt:

Må kunne slippe mikrobølgene gjennom. Må være ovnsfast (som glass, keramikk eller porselen uten metallkanter). Samme type som kokekarene som er beskrevet under mikrobølge + grill.

### Matvarer som er egnet for tilberedning med mikrobølger og varmestøt:

All slags kjøtt og fjærkre, gryteretter og gratenger, sukkerbrød og lette fruktkaker, paier, stekte grønnsaker, scones og brød.

## Varmestøtveiledning for fersk og frossen mat

Forvarm varmestøtet med varmestøtfunksjonen til ønsket temperatur. Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved varmestøttilberedning. Bruk grytekluter når du tar den ut.

Mat	Porsjonsstørrelse	Modus	Tilberedningstid (min.)
Frosne miniterter/ Pizza-snacks	250 g	200 °C	9-11
	Plasser pizza-snacks på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på lav rist.		
Frosne pommes frites	300 g	200 °C	22-25
	Fordel frosne pommes frites over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det høye stativet.		
Frosne frityrstekte kyllingbiter (nuggets)	300 g	200 °C	8-11
	Sett de frosne kyllingbitene på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på den høye risten.		
Frossen pizza	300-400 g	200 °C	11-14
	Sett den frosne pizzaen på den lave risten.		



Mat	Porsjonsstørrelse	Modus	Tilberedningstid (min.)
Hjemmelaget lasagne/ Pastagrateg	500 g	170 °C	15-20
	Legg pasta på en ildfast tallerken. Sett formen på det lave stativet.		
Frossen lasagne	400 g	1 trinn: 450 W + 200 °C 2 trinn: 200 °C	16-18 3-5
	Plasser i en egnet ildfast form eller la stå i formen den ble kjøpt i (så lenge denne egner seg for mikrobølger og ovnsvarme). Sett den frosne lasagnaen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.		
Okse-/Lammestek (medium)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	22-24 (første side) 16-18 (andre side)
	Pensle steken med olje og krydre den med pepper, salt og paprika. Plasser den på det lave stativet med fettsiden ned. Ta den ut av ovnen når den er ferdig, pakk inn i aluminiumsfolie og la den hvile i 10-15 minutter.		
Frosne rundstykker	350 g (6 stk.)	180 W + 160 °C	9-11
	Sett rundstykkene på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter.		
Marmorkake	700 g	160 °C	50-55
	Legg den ferske deigen i en liten rektangulær kakeform av metall (diameter 25 cm). Sett formen på det lave stativet. La stå i 5-10 minutter etter steking.		
Småkaker	hver på 30 g	160 °C	28-32
	Plasser opptil 12 små kaker/muffins i papirformer på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på lav rist. La stå i 5 minutter etter steking.		
Croissanter/ Rundstykker (fersk deig)	200-250 g	200 °C	13-18
	Sett de kalde croissantene eller rundstykkene på bakepapir på den lave risten.		

Mat	Porsjonsstørrelse	Modus	Tilberedningstid (min.)
Frossen kake	1000 g	180 W + 160 °C	18-20
	Sett den frosne kaken på det lave stativet. Etter tining og oppvarming lar du den hvile i 15-20 minutter.		
Hjemmelagd potetgrateg	500 g	1 trinn: 450 W + 180 °C 2 trinn: 180 °C	18-22 3-5
	Legg gratengen på en ildfast tallerken. Sett på lav rist.		
Hjemmelaget quiche (medium størrelse)	500-600 g	160 °C	45-50
	Tilbered quiche med en mellomstor metallpanne og sett på lav rist. Se en oppskrift i veiledningen for autotilberedning med varmestøt.		

# Tilberedningsveiledning

## Tips og triks

### Smelte smør

Legg 50 g smør i en dyp glasstallerken. Dekk til med plastlokk. Varm opp i 30-40 sekunder på 900 W, til smøret har smeltet.

### Smelte sjokolade

Legg 100 g sjokolade i en liten dyp glasstallerken. Varm opp i 3-5 minutter på 450 W, til sjokoladen har smeltet. Rør om en eller to ganger mens den smelter. Bruk grytekluter når du tar ut av mikrobølgeovnen!

### Smelte krystallisert honning

Legg 20 g krystallisert honning i en liten dyp glasstallerken. Varm opp i 20-30 sekunder på 300 W, til honningen har smeltet.

### Smelte gelatine

Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter. La vannet renne av platene og legg dem i en liten glassballe som tåler mikrobølgeovn. Varm opp i 1 minutt på 300 W. Rør etter smelting.

### Glasur (til kaker)

Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann. Varm opp i en glassballe for mikrobølgeovn uten lokk i 3½ til 4½ minutt på 900 W til glasuren er gjennomsiktig. Rør om to ganger under oppvarming.

### Koke syltetøy

Legg 600 g frukt (f.eks. bær) i en passende ildfast glassballe med lokk. Tilsett 300 g sukker og rør godt. Tilbered tildekket i 10-12 minutter ved 900 W. Rør flere ganger under tilberedingen. Hell rett over på små syltetøyglass med skruelukk. Sett opp ned i 5 minutter.

### Lage pudding

Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) ved å følge produsentens instruksjoner, og rør godt. Bruk en passende ildfast glassballe med lokk. Tilbered tildekket 6½ til 7½ minutt ved 900 W. Rør grundig flere ganger under tilberedingen.

### Brune mandelflak

Fordel 30 g mandler i flak jevnt på en passe stor keramisk tallerken. Rør om flere ganger under bruning i 3½ til 4½ minutt på 600 W. La retten hvile i ovnen i 2-3 minutter. Bruk grytekluter når du tar ut av mikrobølgeovnen!

# Feilsøking

## Feilsøking

Hvis du opplever noen av problemene nedenfor, kan du forsøke den foreslåtte løsningen.

Problem	Årsak	Tiltak
<b>Generelt</b>		
Knappene kan ikke trykkes inn skikkelig.	Fremmedelemerter kan settes fast mellom knappene.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.
	For berøringsmodeller: Det er fukt på utsiden.	Tørk av fukten fra utsiden.
	Barnesikringen er aktivert.	Deaktiver barnesikringen.
Det vises ikke noe klokkeslett.	ØKO-funksjonen (strømsparing) er angitt.	Slå av ØKO-funksjonen.
Mikrobølgeovnen virker ikke.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
	Døren er åpen.	Lukk døren og prøv igjen.
	Døren åpner sikkerhetsmekanismene som er dekket med fremmedelemerter.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.
Mikrobølgeovnen stopper under bruk.	Brukeren har åpnet døren for å vende mat.	Trykk på knappen <b>START/+30s</b> igjen etter å ha vendt maten, for å starte handlingen.

Problem	Årsak	Tiltak
Mikrobølgeovnen slår seg av under bruk.	Mikrobølgeovnen har vært i gang over en lengre periode.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned når den har vært i bruk over en lengre periode.
	Kjøleviften fungerer ikke.	Hør etter om du kan høre kjøleviften.
	Prøv å betjene mikrobølgeovnen uten mat i den.	Sett mat i mikrobølgeovnen.
	Det er ikke nok ventileringsplass for mikrobølgeovnen.	Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av mikrobølgeovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
Flere strømkontakter brukes i samme støpsel.	Flere strømkontakter brukes i samme støpsel.	Bruk bare ett støpsel for mikrobølgeovnen.
	Å tilberede mat i beholdere med lufttette lokk, kan føre til smellelyder.	Ikke bruk lufttette beholdere, da de kan sprekke under tilberedelse på grunn av at innholdet utvider seg.
Det kommer smellelyder under bruk, og mikrobølgeovnen fungerer ikke.	Å tilberede mat i beholdere med lufttette lokk, kan føre til smellelyder.	Ikke bruk lufttette beholdere, da de kan sprekke under tilberedelse på grunn av at innholdet utvider seg.

## Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Utsiden av mikrobølgeovnen blir for varm under bruk.	Det er ikke nok ventileringsplass for mikrobølgeovnen.	Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av mikrobølgeovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
	Det er gjenstander oppå mikrobølgeovnen.	Fjern alle gjenstander oppå mikrobølgeovnen.
Døren kan ikke åpnes inn skikkelig.	Matrester sitter fast mellom døren og ovns innvendige flater.	Rengjør mikrobølgeovnen og åpne deretter døren.
Oppvarming, inkludert Warm-funksjonen, fungerer ikke som den skal.	Mikrobølgeovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.
Tinefunksjonen fungerer ikke.	Det er for mye mat i mikrobølgeovnen.	Reduser mengden vann og start funksjonen igjen.

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.	Døren har stått åpen lenge.	Ovnslyset kan slå seg av automatisk når ØKO-funksjonen er aktiv. Lukk og åpne døren på nytt, eller trykk på knappen <b>STOP/ECO (STOPP/ØKO)</b> .
	Ovnslyset er dekket med fremmedelementer.	Rengjør innsiden av mikrobølgeovnen, og sjekk på nytt.
Det kommer en pipelyd under tilberedning.	Hvis funksjonen for automatisk tilberedning brukes, betyr denne pipelyden at det er på tide å vende maten som tines.	Trykk på knappen <b>START/+30s</b> igjen etter å ha vendt maten, for å starte handlingen på nytt.
Mikrobølgeovnen er ikke i vater.	Mikrobølgeovnen er montert på en ujevn overflate.	Sørg for at mikrobølgeovnen er montert på en flat, stabil overflate.
Det kommer gnister under tilberedning.	Metallbeholdere brukes i ovns-/tinefunksjoner.	Ikke bruk metallbeholdere.
Når strømmen er tilkoblet, begynner mikrobølgeovnen å fungere med én gang.	Døren er ikke skikkelig lukket.	Lukk døren og sjekk igjen.
Det kommer elektrisitet fra mikrobølgeovnen.	Strømmen eller støpselet er ikke skikkelig jordet.	Sørg for at strømmen og støpselet er skikkelig jordet.

Problem	Årsak	Tiltak
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Det drypper vann.</li> <li>2. Det kommer damp ut en åpning i døren.</li> <li>3. Vann forblir i mikrobølgeovnen.</li> </ol>	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i mikrobølgeovnen. Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Styrken på lyset i mikrobølgeovnen varierer.	Lysstyrken endres avhengig av endringer i nytteeffekt i henhold til funksjon.	Endringer i nytteeffekt under tilberedning er ikke feil. Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.
Tilberedningen er ferdig, men kjøleviften går fremdeles.	Kjøleviften fortsetter å gå i omtrent 3 minutter etter at tilberedningen er ferdig, for å ventilere mikrobølgeovnen.	Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.
<b>Roterende tallerken</b>		
Den roterende tallerkenen får feil plassering eller slutter å rotere mens den er i gang.	Det er ingen roterende ring, eller den roterende ringen er ikke skikkelig på plass.	Monter den roterende ringen og prøv igjen.
Tallerkenen sleper når den roterer.	Den roterende ringen er ikke skikkelig på plass, det er for mye mat eller beholderen er for stor og berører innsiden av mikrobølgeovnen.	Tilpass mengden mat og ikke bruk beholdere som er for store.

Problem	Årsak	Tiltak
Den roterende tallerkenen skrangler når den roterer og lager bråk.	Matrester sitter fast i bunnen av mikrobølgeovnen.	Fjern alle matrester som sitter fast i bunnen av mikrobølgeovnen.
<b>Grill</b>		
Det kommer røyk fra mikrobølgeovnen under bruk.	Første gang du bruker mikrobølgeovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet under innledende bruk.	Dette er ikke en feil, og når du har brukt mikrobølgeovnen 2-3 ganger, bør det slutte.
	Det er mat på varmeelementene.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementene.
	Maten er for nære grillen.	Plasser maten med en passende avstand fra grillen under tilberedning.
	Maten er ikke skikkelig tilberedt og/eller plassert.	Pass på at maten er skikkelig tilberedt og plassert.
<b>Mikrobølgeovn</b>		
Mikrobølgeovnen varmer ikke.	Døren er åpen.	Lukk døren og prøv igjen.

## Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Det kommer røyk fra mikrobølgeovnen under forvarming.	Første gang du bruker mikrobølgeovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet under innledende bruk.	Dette er ikke en feil, og når du har brukt mikrobølgeovnen 2-3 ganger, bør det slutte.
	Det er mat på varmeelementene.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementene.
Det lukter brent eller plast når mikrobølgeovnen er i bruk.	Det brukes kokekar av plast eller annet materiale som ikke er ildfast.	Bruk kokekar av glass som er egnet for høye temperaturer.
Det kommer vond lukt fra mikrobølgeovnen.	Matrester eller plast har smeltet og brent seg fast inni mikrobølgeovnen.	Bruk dampfunksjonen og tørk deretter av med en tørr klut. Du kan legge i en sitronskive og sette i gang mikrobølgeovnen for å fjerne lukten fortere.
Mikrobølgeovnen tilbereder ikke maten skikkelig.	Ovnsdøren åpnes ofte under tilberedning.	Hvis du åpner døren ofte, reduseres temperaturen i mikrobølgeovnen, noe som kan ha innvirkning på resultatene.
	Ovnkontrollene er feil angitt.	Angi ovnskontrollene riktig, og prøv på nytt.
	Grillen eller annet tilbehør er ikke satt inn riktig.	Sett tilbehøret riktig inn.
	Kokekar av feil type eller størrelse blir brukt.	Bruk egnet kokekar med flat bunn.

## Informasjonskode

Sjekk kode	Årsak	Tiltak
C-20	Temperatursensoren må sjekkes.	Trykk på knappen for <b>STOP/ECO (STOPP/ØKO)</b> og start på nytt. Hvis dette skjer igjen, slår du av mikrobølgeovnen i 30 sekunder og prøver på nytt. Hvis det skjer igjen, ringer du ditt lokale SAMSUNG kundesenter.
C-21	Temperatursensoren oppdager en høyere temperatur enn innstilt temperatur.	Slå av mikrobølgeovnen og la produktet kjøles ned før du prøver å stille inn igjen. Hvis det skjer igjen, ringer du ditt lokale SAMSUNG kundesenter.
C-d0	Kontrollknapper trykkes inn i mer enn 10 sekunder.	Rengjør tastene og kontroller om det er vann på overflaten rundt tastene. Hvis dette skjer igjen, slår du av mikrobølgeovnen i 30 sekunder og prøver på nytt. Hvis det skjer igjen, ringer du ditt lokale SAMSUNG kundesenter.

### MERK

For alle koder som ikke står i listen over, eller hvis den foreslåtte løsningen ikke løser problemet, skal du kontakte ditt lokale SAMSUNG kundesenter.

## Tekniske spesifikasjoner

SAMSUNG ønsker hele tiden å forbedre sine produkter. Både designspesifikasjoner og disse bruksinstruksjonene kan derfor endres uten varsel.

Modell		MC28M6045**, MC28M6065**
Strømkilde		230 V - 50 Hz AC
Strømforbruk	Maksimal effekt	2100 W
	Mikrobølger	1400 W
	Grill (varmeelement)	1500 W
	Varmestøt (varmeelement)	Maks. 2100 W
Utgangseffekt		100 W / 900 W - 6 nivåer (IEC-705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Dimensjoner (B x H x D)	Utvendig (inkluderer håndtak)	517 x 310 x 463 mm
	Ovnrom	358 x 235,5 x 327 mm
Volum		28 liter
Vekt	Netto	ca. 17,9 kg

Vær oppmerksom på at Samsung-garantien IKKE dekker servicetelefoner for å forklare drift av produktet, riktig eller feil installering eller utføring av normal rengjøring eller vedlikehold

HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04549A-00



# Mikroaaltouuni

---

## Käyttöopas

MC28M6045\*\* / MC28M6065\*\*

---



**SAMSUNG**

## Sisällysluettelo

<b>Turvallisuusohjeet</b>	<b>3</b>	Taikina/jogurtti -toimintojen käyttäminen	23
Yleinen turvallisuus	6	Tahosulatus -toimintojen käyttäminen	24
Mikroaaltojen käyttöön liittyviä turvallisuusohjeita	7	Automaattinen lämmitys/Valmistus -toimintojen käyttäminen	26
Rajoitettu takuu	8	Ruskistuslautasen käyttäminen	27
Tuoteryhmän määrittely	8	Kuumapuhallus	28
Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)	8	Grillaaminen	28
		Varusteiden valinta	29
		Mikroaaltouunin ja grillin yhteiskäyttö	29
<b>Asentaminen</b>	<b>9</b>	Mikroaaltojen ja kuumapuhalluksen yhdistäminen	30
Lisätarvikkeet	9	Äänimerkin mykistäminen	31
Asennuspaikka	9	Lapsilukko -toimintojen käyttäminen	32
Uunilautanen	9	Uunilautasen ottaminen käyttöön ja pois käytöstä	32
		<b>Valmistusastiaopas</b>	<b>33</b>
<b>Huolto</b>	<b>10</b>	<b>Valmistusopas</b>	<b>34</b>
Puhdistaminen	10	Mikroaallot	34
Vaihtaminen (korjaaminen)	10	Valmistus	34
Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet	10	Lämmittäminen	37
		Nesteiden lämmittäminen	38
<b>Uunin ominaisuudet</b>	<b>11</b>	Vauvanruoan lämmitys	38
Uuni	11	Huomautus:	38
Käyttöpaneeli	11	Sulattaminen	40
		Grilli	41
<b>Uunin käyttäminen</b>	<b>12</b>	Mikroaaltouuni + Grilli	41
Mikroaaltouunin toiminta	12	Kuumapuhallus	44
Uunin oikean toiminnan tarkastaminen	12	Microaalto + Kuumapuhallus	44
Kellonajan asettaminen	13	Vinkejä	46
Ruoanvalmistus ja lämmittäminen	13		
Valmistusajan muuttaminen	14	<b>Vianmääritys</b>	<b>47</b>
Valmistuksen keskeyttäminen	15	Vianmääritys	47
Virransäätötilan asettaminen	15	Näyttökoodit	50
Automaattinen kuumapuhallus toimintojen käyttäminen	15		
Rapeapaisto -toimintojen käyttäminen	19	<b>Tekniset tiedot</b>	<b>51</b>
Terveellinen ruoka -valmistustoimintojen käyttäminen	21		

## Turvallisuusohjeet

### TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

**VAROITUS:** Jos luukku tai sen tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.

**VAROITUS:** Muiden kuin ammattihenkilöiden ei tule tehdä sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa mikroallosäteilyltä suojaava kansi on poistettava, sillä tämä on vaarallista.

**VAROITUS:** Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää sinetöidyissä säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.

**VAROITUS:** Anna lapsen käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, jos hänelle on annettu riittävät ohjeet ja jos hän pystyy käyttämään uunia turvallisesti ja ymmärtää sen vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaarat.

Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja sitä ei tule käyttää

- kauppojen, toimistojen ja muiden työpaikkojen taukotiloissa
- maataloilla
- hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa
- majataloissa.

Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä. Pidä uunia silmällä, kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa, sillä astia voi syttyä palamaan.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ruokien tai vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, tossujen, sienien ja puhdistusliinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai tulipalon.

Jos havaitset savua, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

Ole huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa räiskyä ja kiehua yli viiveellä.

Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokatölkit on ravistettava tai niiden sisältö on hämmennettävä ja vauvanruoan lämpötila on tarkastettava ennen tarjoilua.

Raakoja tai kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen.

Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.

## Turvallisuusohjeet

Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan keittiöiden työskentelytasoilla (itsenäisenä kodinkoneena) eikä sitä saa asentaa kaapistoon.

Mikroaaltouunissa ei saa käyttää metallisia astioita ruoalle eikä juomille.

Uunilautasen paikoiltaan siirtymistä on vältettävä, kun astioita poistetaan laitteesta.

Laitetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella.

Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla.

Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi ajoneuvoihin, asuntovaunuihin tai muihin näiden kaltaisiin kulkuneuvoihin.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (esim. lasten) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai ylläpitää laitetta ilman valvontaa.

Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, se tulee vaihdattaa valmistajalla, valtuutetussa huoltoliikkeessä tai ammattitaitoisella asentajalla, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.

Uuni on asetettava sellaiseen asentoon ja sellaiselle korkeudelle, että sen sisätiloja ja säätimiä on helppo käyttää. Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä siinä vettä 10 minuuttia ja käytä sitä vasta sen jälkeen.

Jos uunista tulee outoa ääntä, palaneen käryä tai savua, irrota virtajohto välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Mikroaaltouuni tulee sijoittaa siten, että sen pistokkeeseen pääsee helposti käsiksi.

**VAROITUS:** Jos laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa uunin korkean lämpötilan vuoksi.

Laitte kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei saa koskea.

**VAROITUS:** Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.

Älä puhdistaa uunin luukun lasia hankausaineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan saattaa johtaa lasin rikkoutumiseen.

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

**VAROITUS:** Varmista, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse, ettei se ylikuumene.

**VAROITUS:** Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana.

Laitteen lämpövastuksiin ei saa koskea.

Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähetyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.

**HUOMIO:** Kuumennusprosessia on valvottava. Lyhytaikaista kuumennusprosessia on valvottava jatkuvasti.

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumentua käytön aikana.

Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

Laitteen pinnat todennäköisesti kuumenevat käytön aikana. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lasten ei saa antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen tavalliseen ylläpitoon liittyviä toimia. Yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa tai ylläpitää laitetta valvotusti.

Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

# Turvallisuusohjeet

## Yleinen turvallisuus

Vain pätevä sähkötekniikko saa korjata tai muuttaa laitetta.

Ruokaa tai nesteitä ei saa lämmittää sinetöidyissä astioissa mikroaaltotoiminnolla.

Älä käytä uunin puhdistamiseen benseeniä, ohentimia, alkoholia tai höyry- ja painepesureita.

Älä asenna uunia epätasaiselle alustalle, lämmittimien tai herkästi syttyvien aineiden lähelle, kosteisiin, öljyisiin tai pölyisiin tiloihin, suoraan auringonvaloon, veden lähelle tai sellaisiin paikkoihin, joissa voi esiintyä kaasuvuotoja.

Uuni on maadoitettava paikallisten ja kansallisten säädösten mukaisesti.

Poista pistokkeen liittimistä ja kosketuskohdista säännöllisesti kuivalla liinalla kaikki niihin kuulumattomat aineet.

Älä vedä tai taivuta virtajohtoa liikaa äläkä aseta sen päälle mitään painavia esineitä.

Jos tiloissa tapahtuu kaasuvuoto (esim. propaani- tai nestekaasuvuoto), tuuleta tilat välittömästi.

Älä koske virtajohtoon.

Älä kosketa virtajohtoa märillä käsillä.

Älä sammuta uunia irrottamalla virtajohtoa silloin, kun uuni on käytössä.

Älä laita sormiasi tai mitään laitteeseen kuulumattomia aineita sen sisälle. Jos uuniin pääsee sinne kuulumattomia aineita, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Älä altista uunia kovalle paineelle tai iskuille.

Älä pidä uunia herkästi särkyvien esineiden päällä.

Varmista, että virtalähteen jännite, taajuus ja virta vastaavat laitteen teknisiä ominaisuuksia.

Kytke pistoke tiiviisti pistorasiaan. Älä käytä jakorasioita, jatkojohtoja tai muuntajia.

Älä ripusta virtajohtoa mihinkään metalliesineeseen. Varmista, että johto on turvallisesti esineiden välissä tai uunin takana.

Älä käytä vaurioitunutta pistoketta, virtajohtoa tai löysää pistorasiaa. Jos pistoke tai johto on vaurioitunut, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Älä kaada tai suihkuta vettä suoraan uunin päälle.

Älä aseta mitään esineitä uunin päälle, sisälle tai luukun eteen.

Älä ruiskuta uunin päälle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä.

Älä säilytä uunissa mitään palavia aineita. Ole varovainen, kun lämmität alkoholipitoisia ruokia tai juomia, sillä alkoholin höyryt saattavat osua uunin kuumiin osiin.

Lapset voivat satuttaa itsensä uunin luukkuun tai heidän sormensa voivat jäädä luukun väliin. Pidä lapset etäällä, kun avaat tai suljet luukua.

## Mikroaaltoja koskeva varoitus

Ole varovainen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa räiskyä ja kiehua yli viiveellä. Anna lämmitettyjen juomien aina seisoa vähintään 20 sekuntia, ennen kuin käsittelet niitä. Hämmennä tarvittaessa lämmityksen aikana. Hämmennä aina lämmityksen jälkeen.

Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ensiapuohjeita:

1. Kasta palanut alue kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi.
2. Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä.
3. Älä käytä voiteita, öljyä tai kosteusemulsioita.

Älä laita peltiä tai ritilää veteen heti ruoanlaiton jälkeen, sillä ne voivat vaurioitua.

Älä käytä uunia uppoaistamiseen, sillä ruokaöljyn lämpötilaa ei ole mahdollista hallita. Tällöin kuuma öljy saattaa yhtäkkiä kiehua yli.

## Mikroaaltouuniin liittyviä turvallisuusohjeita

Käytä vain mikroaunikäyttöön soveltuvia välineitä. Älä käytä metalliastioita tai astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset, vartaita tms.

Irrota metalliset kierresulkijat. Ne voivat aiheuttaa valokaaria.

Älä käytä uunia paperin tai vaatteiden kuivaamiseen.

Käytä lyhyitä lämmitysaikoja pienille ruoka-annoksille, jottei ruoka ylikuumenisi tai palaisi.

Pidä virtajohto ja pistoke etäällä vedestä ja lämmönlähteistä.

Älä lämmitä kuorellisia tai kovaksi keitettyjä kananmunia, sillä ne voivat räjähtää. Älä lämmitä ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja astioita, pähkinöitä, tomaatteja tms.

Älä peitä laitteen ilmanvaihtoaukkoja liinoilla tai papereilla. Tämä aiheuttaa tulipalon vaaran.

Uuni saattaa ylikuumentua ja sammua automaattisesti. Tällöin se pysyy sammutettuna niin kauan, kunnes se on jäähtynyt riittävästi.

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Sekoita nesteitä lämmityksen puolivälissä tai sen jälkeen, ja anna nesteiden seisoa lämmityksen jälkeen vähintään 20 sekuntia, jotta ne eivät kiehuisi ja räiskyisi.

Seiso käsivarren etäisyydellä uunista sen luukkua avatessasi, jotta kuuma ilma tai höyry ei pääsisi polttamaan ihoasi.

Älä käytä uunia tyhjänä. Uuni sammutetaan turvallisuussyistä automaattisesti 30 minuutin ajaksi.

Suosittellemme pitämään uunissa aina vesilasillista, jotta mikroaaltosäteily kohdistuisi siihen, jos uuni käynnistetään vahingossa.

Asenna uuni tässä oppaassa annettujen turvaväliohjeiden mukaisesti. (Ks. kohta "Mikroaaltouunin asentaminen".)

Ole varovainen käyttäessäsi uunin lähellä olevia pistorasioita.

## Mikroaaltojen käyttöön liittyviä turvallisuusohjeita

Seuraavien turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

- Älä käytä uunia luukun ollessa auki. Älä muuntele turvalukitusta (luukun salpoja). Älä tuki turvalukituskoja.
- Älä laita mitään uunin luukun ja uuniaukon väliin äläkä anna ruoan ja puhdistusainejäämien kertyä tiivistepinnoille. Pidä luukku ja sen tiivistepinnat puhtaina pyyhkimällä pinnat aina käytön jälkeen ensin kostealla ja sitten kuivalla, pehmeällä liinalla.
- Älä käytä uunia, jos se on vaurioitunut. Käytä uunia vasta sitten, kun pätevä teknikko on korjannut sen.

**Tärkeää:** Luukku on voitava sulkea kunnolla. Luukkua ei saa vääntää, sen saranat eivät saa olla rikki tai löysällä, ja luukun tiivisteiden ja tiivistepintojen on oltava ehjiä.

- Kaikki säätö- ja korjaustyöt on annettava pätevälle teknikolle.

## Turvallisuusohjeet

### Rajoitettu takuu

Samsung veloittaa korjausmaksun lisätarvikkeiden vaihtamisesta ja kosmeettisten vaurioiden korjaamisesta, jos laitteen tai lisätarvikkeiden vauriot ovat asiakkaan aiheuttamia. Tämä ehto koskee seuraavia:

- Kolhiintunut, naarmuuntunut tai rikkoutunut luukku, kahva, ulkopaneeli tai käyttöpaneeli.
- Rikkoutunut tai kadonnut uunipelti, ohjaintela, sovitin tai ritilä.

Käytä uunia ainoastaan siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu ja noudata tässä käyttöoppaassa annettuja ohjeita. Tämän oppaan varoitukset ja turvaohjeet eivät kata kaikkia mahdollisia olosuhteita ja tilanteita. On omalla vastuullasi käyttää tervettä järkeä ja toimia varovasti ja huolellisesti, kun asennat, ylläpidät ja käytät uunia.

Koska nämä käyttöohjeet koskevat useita eri malleja, oman mikroaaltouunisi ominaisuudet saattavat poiketa oppaassa kuvatuista, ja jotkin varoitusmerkit eivät välttämättä koske käyttämäsi laitetta. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Käytä uunia ainoastaan ruoan lämmittämiseen. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä lämmitä uunissa mitään tekstiilituotteita tai jyvillä täytettyjä tyynyjä. Valmistaja ei ole vastuussa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat uunin vääränlaisesta käytöstä.

Pidä uuni aina puhtaana ja hyvässä käyttökunnossa, jotta uunin pinta ei vaurioituisi eikä vaaratilanteita syntyisi.

### Tuoteryhmän määrittely

Tämä tuote on ryhmän 2 luokkaan B kuuluva ISM-laite. Ryhmä 2 käsittää kaikki sellaiset ISM-laitteistot, jotka tarkoituksellisesti synnyttävät tai käyttävät radiotaajuisia energiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa jonkin aineen käsittelyyn, sekä EDM- ja kaarihitsauslaitteet.

Luokan B laitteet soveltuvat käytettäväksi kotitalouksissa ja tiloissa, jotka on kytketty suoraan asuinrakennusten sähköjakelussa käytettävään pienjänniteverkkoon.

### Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)



#### (Jätteiden lajittelua käyttävät maat)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten. Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisuudesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen. Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

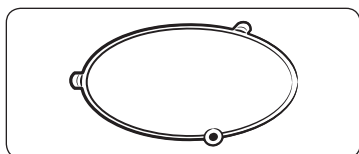
Saat lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista lainsäädännöllisistä velvollisuuksista, esim. REACHista, osoitteesta [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)



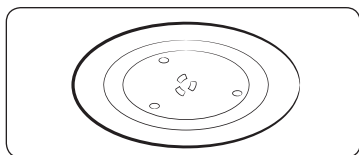
# Asentaminen

## Lisätarvikkeet

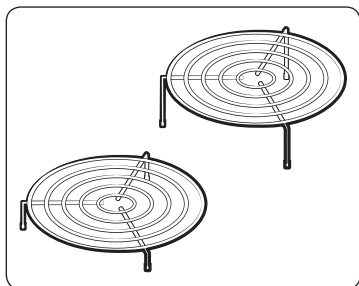
Ostamasi laitteen mallista riippuen sen mukana toimitetaan tiettyjä lisätarvikkeita, joita voidaan käyttää eri tavoin.



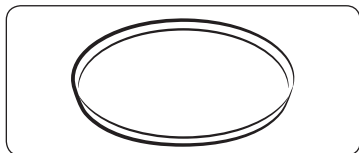
- 01 Pyöritysalusta**, joka asetetaan uunin keskelle. Pyöritysalusta kannattelee uunilautasta.



- 02 Uunilautanen**, joka asetetaan pyöritysalustan päälle siten, että sen keskiosa osuu sovittimeen. Uunilautanen toimii pääasiallisena ruoanlaittopintana ja se on helppo poistaa puhdistamista varten.



- 03 Korkea rutilä** ja matala rutilä, jotka asetetaan uunilautaselle. Metallirutilöiden avulla voidaan valmistaa ruokaa kahdessa astiassa samanaikaisesti. Pieni astia voidaan asettaa uunilautaselle ja toinen astia rutilälle. **Metallirutilöitä voidaan käyttää grillauksessa, kuumapuhalluksessa ja yhdistelmätilassa.**

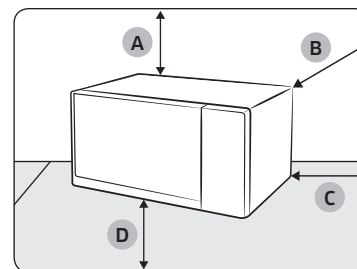


- 04 Ruskistuslautanen**, ks. s. 27. Ruskistuslautasta käytetään ruoan ruskistukseen mikroaaltouuni- tai yhdistelmätilassa. Sen avulla voi- ja pizzataikinoista tulee rapeita.

### ⚠ HUOMIO

**ÄLÄ** käytä mikroaaltouunia ilman pyöritysalustaa ja uunilautasta.

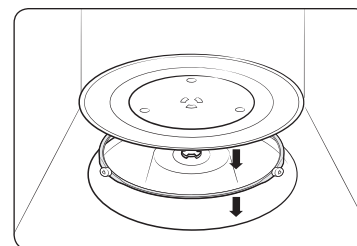
## Asennuspaikka



- A.** 20 cm yläpuolella  
**B.** 10 cm takana  
**C.** 10 cm sivulla  
**D.** 85 cm lattiasta

- Valitse tasainen, suora pinta, joka on n. 85 cm:n korkeudella lattiasta. Pinnan tulee kestää uunin paino.
- Varaa riittävästi tilaa ilmanvaihtoon: vähintään 10 cm takaseinästä ja molemmista reunoista sekä 20 cm yläosasta.
- Älä sijoita uunia kuumaan tai kosteaan ympäristöön, esimerkiksi mikroaaltouunin tai lämpöpatterin lähelle.
- Noudata uunin virtälähdettä koskevia vaatimuksia. Jos jatkojohtoa on käytettävä, käytä vain hyväksytyntyyppistä johtoa.
- Pyyhi uunin sisäpinnat ja luukun tiivisteet kostealla liinalla, ennen kuin käytät uunia ensimmäisen kerran.

## Uunilautanen



Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisältä. Aseta pyöritysalusta ja uunilautanen paikoilleen. Varmista, että uunilautanen pääsee pyörimään vapaasti.

## Huolto

### Puhdistaminen

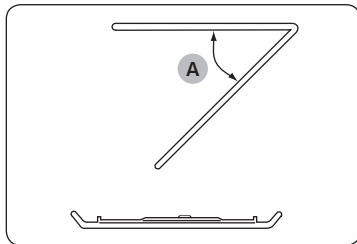
Puhdista uuni säännöllisesti, jotta sen sisä- ja ulkopuolelle ei pääsisi kertymään likaa. Kiinnitä erityistä huomiota luukkuun, sen tiivisteeseen sekä uunilautaseen ja pyöritysalustaan (vain soveltuvissa malleissa).

Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu kunnolla, tarkista ensin, onko sen tiivisteisiin päässyt kertymään likaa. Käytä saippuavedellä kostutettua pehmeää liinaa uunin sisä- ja ulkopintojen puhdistamiseen. Huuhtelee ja kuivaa hyvin.

#### Puhdista uunin sisältä kaikki vaikea ja haiseva lika.

1. Aseta kupillinen laimennettua sitruunamehua uunilautasen keskelle.
2. Lämmitä uunia 10 minuuttia enimmäisteholla.
3. Kun ohjelma on päättynyt, odota uunin jäähtymistä. Avaa tämän jälkeen luukku ja puhdista uunin sisätilat.

#### Kääntyvällä vastuksella varustettujen mallien sisätilojen puhdistaminen



Puhdista sisätilan yläosa laskemalla ylävastus 45 asteen kulmaan (A) kuvassa näytetyllä tavalla. Tällä tavoin yläosa on helpompi puhdistaa. Kun olet valmis, aseta ylävastus takaisin paikoilleen.

#### ⚠ HUOMIO

- Pidä luukku ja sen tiiviste puhtaina ja varmista, että luukku avautuu ja sulkeutuu kunnolla. Muutoin uunin käyttöikä saattaa lyhetä.
- Varo läikyttämästä vettä uunin ilmanvaihtoaukkoihin.
- Älä käytä puhdistamiseen mitään hankaavia tai kemiallisia aineita.
- Puhdista uuni kunkin käyttökerran jälkeen miedolla pesuaineella, kun olet ensin antanut uunin jäähtyä.

### Vaihtaminen (korjaaminen)

#### ⚠ VAROITUS

Uunissa ei ole käyttäjän vaihdettavissa olevia osia. Älä vaihda tai korjaa uunia itse.

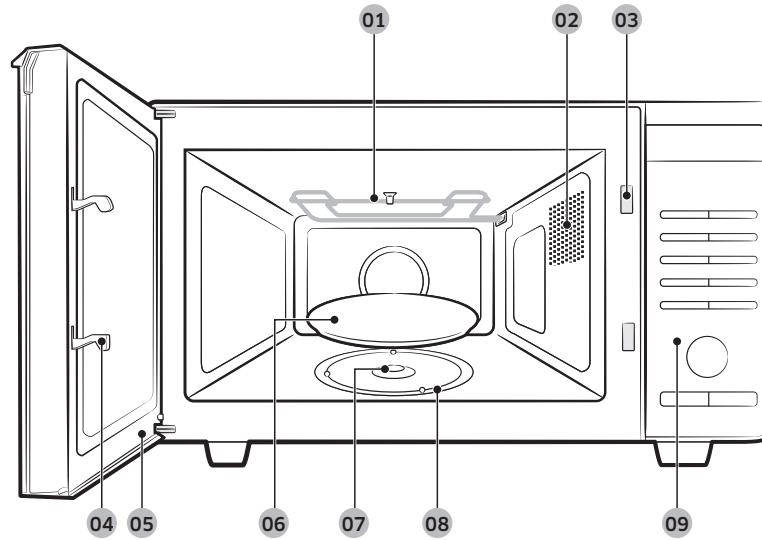
- Jos uunin saranoissa, tiivisteissä ja/tai luukussa esiintyy ongelmia, ota yhteyttä pätevään asentajaan tai lähimpään Samsungin huoltoon.
- Jos haluat vaihtaa uunin valon, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon. Älä vaihda osaa itse.
- Jos havaitset ongelmia uunin ulkorungossa, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

#### Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet

Jos et käytä uunia pitkään aikaan, irrota virtajohto pistorasiasta ja säilytä uunia jossakin kuivassa, pölyttömässä tilassa. Jos uunin sisälle pääsee kertymään pölyä ja kosteutta, uunin suorituskyky saattaa kärsiä.

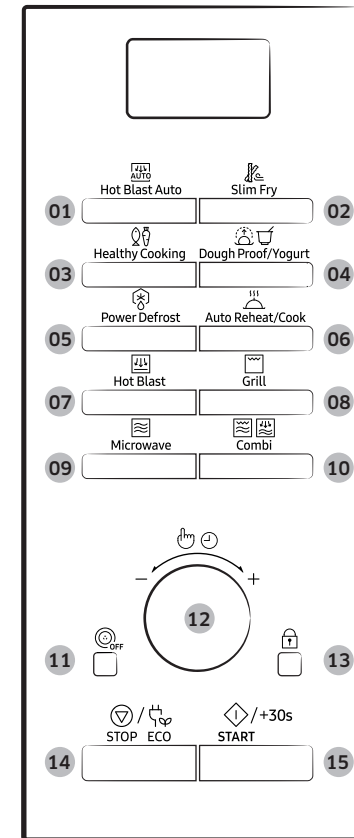
## Uunin ominaisuudet

### Uuni



- |                  |                     |                      |
|------------------|---------------------|----------------------|
| 01 Vastus        | 02 Ilmanvaihtoaukot | 03 Turvalukituskolot |
| 04 Luukun salvat | 05 Luukku           | 06 Uunilautanen      |
| 07 Sovitin       | 08 Pyöritysalausta  | 09 Käyttöpaneeli     |

### Käyttöpaneeli



- |   |  |
|---|--|
| 01 Hot Blast Auto (Automaattinen kuumapuhallus) | 02 Slim Fry (Rapeapaisto)                              |
| 03 Healthy Cooking (Terveellinen ruoka)         | 04 Dough Proof/Yogurt (Taikina/Jogurtti)               |
| 05 Power Defrost (Tahosulatus)                  | 06 Auto Reheat/Cook (Automaattinen lämmitys/Valmistus) |
| 07 Hot Blast (Kuumapuhallus)                    | 08 Grill (Grilli)                                      |
| 09 Microwave (Mikroaalto)                       | 10 Combi (Yhdistelmä)                                  |
| 11 Uunilautanen Päälle/Pois                     | 12 Monitoimivalitsin                                   |
| 13 Lapsilukko                                   | 14 STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)                             |
| 15 START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)                 |  |

# Uunin käyttäminen

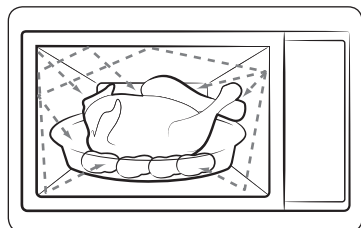
## Mikroaaltouunin toiminta

Mikroaallot ovat suurtaajuuksisia sähkömagneettisia aaltoja. Vapautunut energia valmistaa tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.

Mikroaaltouunia voidaan käyttää seuraaviin:

- Sulatus
- Lämmitys
- Ruoanvalmistus

Ruoanvalmistuksen toimintaperiaate:



1. Magnetronin luomat mikroaallot heijastuvat uunin sisäpinoista ja jakaantuvat tasaisesti ruoan kääntyessä uunilautasella. Ruoka kypsyy näin tasaisesti.
2. Mikroaallot ulottuvat noin 2,5 cm ruoan pinnan alle. Ruoka valmistuu, kun lämpö hajaantuu ruoan sisällä.
3. Valmistusajat vaihtelevat riippuen käytettävästä astiasta ja seuraavista ruoan ominaisuuksista:
  - määrä ja tiheys
  - vesipitoisuus
  - alkulämpötila (jääkaappikylmä tai huoneenlämpöinen).

### ⚠ HUOMIO

Kun ruoan keskusta kypsyy lämmön hajaantumisen ansiosta, kypsyminen jatkuu vielä kun ruoka on poistettu uunista. Ruoan valmistusohjeissa ja tässä oppaassa annettuja seisosusaikoja on noudatettava, jotta

- ruoka kypsyisi tasaisesti myös keskeltä
- ruoan lämpötila olisi läpikotaisin sama.

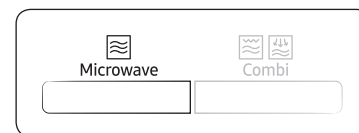
## Uunin oikean toiminnan tarkastaminen

Seuraavissa ohjeissa kuvataan, miten uunin oikean toiminnan voi tarkastaa helposti. Jos epäilet jotakin ongelmaa, tutustu "Vianmääritys"-osioon sivulla 47.

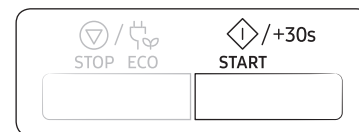
### 📖 HUOM.

Uuni on kytkettävä sopivaan pistorasiaan. Uunilautanen on asetettava paikoilleen uuniin. Veden kiehuminen kestää kauan, jos muuta tehoa kuin enimmäistehoa (100 % - 900 W) käytetään.

Avaa luukku vetämällä sen yläosassa olevasta kahvasta. Aseta lasillinen vettä uunilautaselle. Sulje luukku.



Paina **Microwave (Mikroaalto)** -painiketta ja aseta ajaksi 4-5 minuuttia painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. Uuni lämmittää vettä 4-5 minuuttia. Veden tulisi kiehua tässä ajassa.



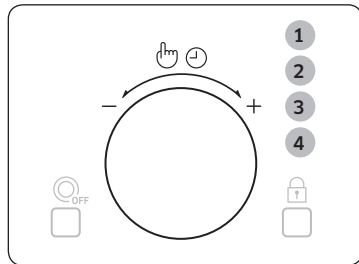
## Kellonajan asettaminen

Kun laitteeseen kytketään virta, "88:88" ja sitten "12:00" ilmestyy automaattisesti näyttöön. Aseta kello oikeaan aikaan. Aika voidaan näyttää 24 tai 12 tunnin muodossa. Kellonaika on asetettava

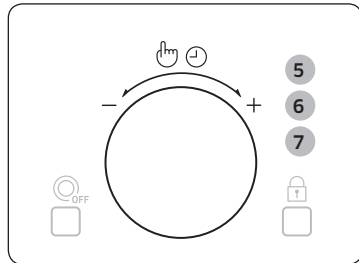
- mikroaaltouunin käyttöönoton yhteydessä
- sähkökatkoksen jälkeen.

### HUOM.

Muista asettaa kello uudelleen, kun siirrytään kesä- ja talviaikaan.



1. Paina **Monitoimivalitsin** -valitsinta.
2. Valitse kellonajan näyttötapa kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta. (12 h tai 24 h.)
3. Päätä asetusten tekeminen painamalla **Monitoimivalitsin** -valitsinta.
4. Aseta tunnit kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.



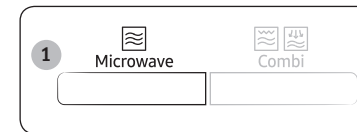
5. Paina **Monitoimivalitsin** -valitsinta.
6. Aseta minuutit kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.
7. Kun oikea aika on näkyvissä, käynnistä kello painamalla **Monitoimivalitsin** -valitsinta. Kellonaika näkyy aina, kun et käytä mikroaaltouunia.

## Ruoanvalmistus ja lämmittäminen

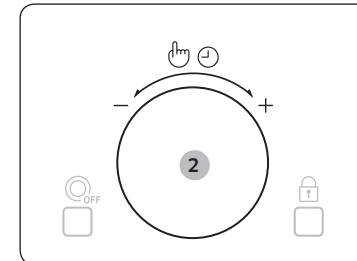
Seuraavissa ohjeissa kuvataan, miten ruokaa voidaan valmistaa tai miten se voidaan lämmittää uudelleen.

### HUOMIO

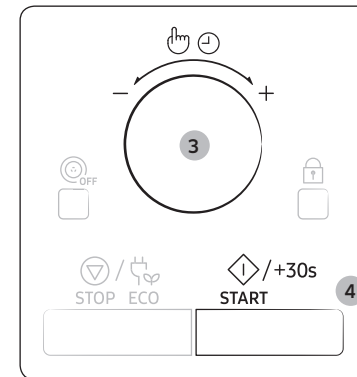
Tarkista mikroaaltouunin asetukset AINA, ennen kuin jätät sen ilman valvontaa. Avaa luukku. Laita ruoka uunilautasen keskelle. Sulje luukku. Älä milloinkaan käynnistä mikroaaltouunia tyhjänä.



1. Paina **Microwave (Mikroaalto)** -painiketta. Seuraavat viestit näytetään:  
 (Mikroaaltouunitila)  
900 W (Lähtöteho)



2. Käännä **Monitoimivalitsin** -valitsinta, kunnes haluamasi teho näytetään. Aseta nyt teho painamalla **Monitoimivalitsin** -valitsinta.
  - Jos tehoa ei aseteta 5 sekunnin sisällä, laite siirtyy automaattisesti valmistusajan asetusvaiheeseen.



3. Aseta valmistusaika kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta. Valmistusaika näytetään.
4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. Uunin valo syttyy ja uunilautanen alkaa pyöriä. Valmistus alkaa. Sen päätyttyä:
  - 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
  - 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

# Uunin käyttäminen

## Tehot ja ajanvaihtelut

Tehon valinnalla voidaan muuttaa hajaantuvan energian määrää ja täten myös ruoan valmistukseen tai lämmitykseen tarvittavaa aikaa ruoan tyyppin ja määrän mukaisesti. Voit valita kuudesta eri tehosta.

Teho	Prosenttiosuus	Lähtöteho
SUURI TEHO	100 %	900 W
YLEMPI KESKITEHO	67 %	600 W
KESKITEHO	50 %	450 W
ALEMPI KESKITEHO	33 %	300 W
SULATUS	20 %	180 W
PIENI TEHO	11 %	100 W

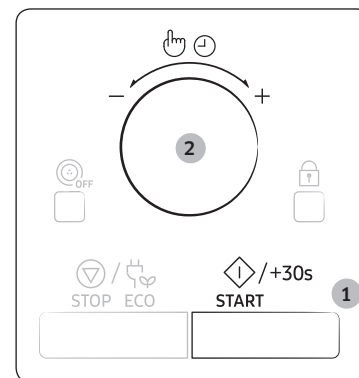
Valmistusohjeissa ja tässä oppaassa annetut valmistusajat vastaavat tehotaulukossa olevia arvoja.

Jos valitset...	valmistusaikaa on...
Suuremman tehon	lisättävä
Pienemmän tehon	vähennettävä

## Valmistusajan muuttaminen

Valmistusaikaa voidaan pidentää painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia kohden.

- Voit tarkistaa ruoan kypsyyden milloin tahansa avaamalla uunin luukun.
- Lisää jäljellä olevaa valmistusaikaa



### Tapa 1

Voit pidentää valmistusaikaa valmistuksen aikana painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia kohden.

- **Esimerkki:** Lisää kolme minuuttia painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta kuusi kertaa.

### Tapa 2

Säädä valmistusaikaa kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.

- Voit pidentää valmistusaikaa kääntämällä valitsinta oikealle, ja lyhentää sitä kääntämällä valitsinta vasemmalle.

## Valmistuksen keskeyttäminen

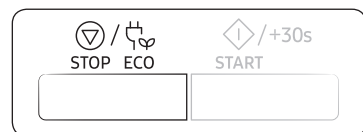
Voit keskeyttää valmistuksen milloin tahansa:

- ruoan tarkistamiseksi
- ruoan kääntämiseksi tai hämmentämiseksi
- ruoan seisottamiseksi

Voit keskeyttää valmistuksen...	Toimi seuraavasti...
Väliaikaisesti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Avaa luukku tai paina <b>STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)</b> -painiketta kerran. Valmistus keskeytetään.</li><li>• Jatka valmistusta sulkemalla luukku ja painamalla <b>START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)</b> -painiketta.</li></ul>
Kokonaan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paina <b>STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)</b> -painiketta kerran. Valmistus päättyy.</li><li>• Jos haluat perua asetukset, paina <b>STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)</b> -painiketta uudelleen.</li></ul>

## Virransäästötilan asettaminen

Uunissa on virrnsäästötila.



- Paina **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta. Näyttö otetaan pois käytöstä.
- Voit ottaa virrnsäästötilan pois käytöstä avaamalla luukun tai painamalla **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta. Näyttöön ilmestyy nykyinen aika. Uuni on käyttövalmis.

### HUOM.

#### Automaattinen virrnsäästötoiminto

Jos et valitse mitään toimintoa, kun laitteen asetusten tekeminen on kesken tai kun laite on tilapäisesti pysäytetty, toiminto perutaan ja kello palautuu näkyviin 25 minuutin kuluttua. Uunin valo sammuu 5 minuutin kuluttua, jos luukku on auki.

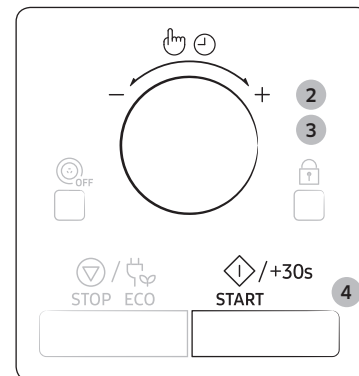
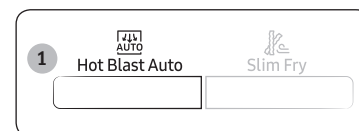
## Automaattinen kuumapuhallus toimintojen käyttäminen

Uunin 10 **Hot Blast Auto (Automaattinen kuumapuhallus)** -toiminnossa on esiohjelmoitunut valmistusajat. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa. Aseta annoskoko kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.

### HUOMIO

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Avaa uunin luukku. Laita ruoka uunilautasen keskelle. Sulje luukku.



1. Paina **Hot Blast Auto (Automaattinen kuumapuhallus)** -painiketta.

2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus. Valitse nyt ruoan tyyppi painamalla **Monitoimivalitsin** -valitsinta.
3. Valitse annoskoko kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.

4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

Ruoka valmistetaan valitun esiohjelmoitun asetuksen mukaisesti. Sen päätyttyä:

- 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
- 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
- 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

# Unin käyttäminen

## Automaattinen kuumapuhallus -opas

Seuraavassa taulukossa kuvataan 10 Hot Blast Auto (Automaattinen kuumapuhallus) -ohjelmaa sekä annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja suositukset. Ohjelmat käyttävät mikroaaltosäteilyn, grillin ja kiertoilmavastuksen yhdistelmää.

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
H1	Pakastettu pannupizza	300-350 g	Poista pizza pakkauksestaan ja aseta se matalalle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
H2	Kotitekoinen pizza	500-550 g	<ul style="list-style-type: none"><li>Ainekset Pizzataikina (200-250 g) 150 g vehnä jauhoja, 3 g kuivahiivaa, 0,5 rkl oliiviöljyä, 100 ml lämmintä vettä, 0,5 rkl sokeria ja suolaa</li></ul> Kuorrute 100 g viipaloituja vihanneksia, 100 g tomaattipyreetä, 80-100 g mozzarella-raastetta <ul style="list-style-type: none"><li>Valmistustapa Kaada jauhot, hiiva, öljy, suola ja lämmin vesi kulhoon ja sekoita, kunnes tuloksena on kostea taikina. Vaivaa sekoittimessa tai käsin 5-10 minuuttia. Peitä kannella ja anna kohota 30 minuuttia. Levitä ruskituslautaselle. Levitä taikinan päälle tomaattipyreetä ja lisää pinnalle vihannekset. Ripottele päälle tasaisesti juustoa. Aseta lautanen korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.</li></ul>

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
H3	Kotitekoinen lasagne	500-600 g 1000-1100 g	<ul style="list-style-type: none"><li>Ainekset (1000-1100 g) 2 rkl oliiviöljyä, 300 g jauhettua naudanlihaa, 200 g tomaattikastiketta, 100 ml lihalientä, 150 g kuivia lasagnelevyjä (8 levyä), 1 sipuli (silputtuna), 1 tl kuivattua persiljaa, oreganoa ja basilikaa, 200 g mozzarella-raastetta - Jos valmistat 500-600 g, käytä puolikkaita määriä.</li><li>Valmistustapa Kastike: Kuumenna öljy paistinpannussa ja kypsennä jauhettua naudanlihaa ja silputtua sipulia n. 10 minuuttia, kunnes ne ruskistuvat kunnolla. Kaada päälle tomaattikastike ja lihaliemi ja lisää kuivatut yrtit. Lämmitä kiehuvaksi ja hauduta sitten 30 min. Keitä lasagnelevyjä pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Asettele levyt, jauhelihakastike ja juusto kerroksittain ja toista. Ripottele pinnalle tasaisesti jäljellä oleva mozzarella-juusto ja aseta ruoka matalalle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.</li></ul>



Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
H4	Kotitekoinen gratiini	500-600 g 900-1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ainekset (900-1000 g) 640 g perunoita, 80 ml maitoa, 80 ml kermaa, 40 g:n vatkattua kananmunaa, 1 tl suolaa, pippuria ja muskottipähkinää, 120 g mozzarella-raastetta, voita, timjamia - Jos valmistat 500-600 g, käytä puolikkaita määriä.</li> <li>Valmistustapa Kuori perunat ja siivuta ne 3 mm:n paksuisiksi viipaleiksi. Voitele uunivuolan sisäpinta kauttaaltaan. Levitä viipaleet puhtaalla pyyhkeellä päälle ja pidä ne pyyhkeellä peitettynä, kun valmistele muut ainekset. Sekoita juustoraastetta lukuun ottamatta muut ainekset keskenään isossa kulhossa ja hämmennä hyvin. Asettele perunaviipaleet kerroksittain ja osittain päällekkäin uunivuokaan ja kaada seos niiden päälle. Levitä juustoraaste päälle ja laita vuoka matalalle ritilälle. Tarjoile kypsennyksen jälkeen muutamalla tuoreella timjaminlehdellä höystettynä. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.</li> </ul>
H5	Pakasteranskalaiset	200-250 g 300-350 g	Levitä pakasteranskalaiset tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
H6	Pakastetut kanansiivet	400-450 g 500-550 g	Laita (valmiiksi kypsennetyt ja maustetut) pakastetut kanansiivet ruskistuslautasen sivulle. Aseta lautanen korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
H7	Pakastetut kananpalat	500-600 g 900-1000 g	Punnitse kananpalat ja sivele niihin öljyä ja mausteita. Asettele ne tasaisesti korkealle ritilälle. Kun kuulet äänimerkin, käännä kana ja jatka valmistusta painamalla käynnistyspainiketta. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
H8	Paahdettu kana	1100-1200 g 1200-1300 g	Sivele kanan pinnalle ruokaöljyä ja mausteita. Aseta aluksi rintapuoli alaspäin ruskistuslautaselle. Aseta matalalle ritilälle. Kun kuulet äänimerkin, käännä kana paistopihdeillä ja jatka valmistusta painamalla käynnistyspainiketta. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.

## Uunin käyttäminen

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
H9	Nautapiiras	500-600 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ainekset 200 g kuutioitua nautanlihaa, 1 rkl oliiviöljyä, ½ sipuli (silputtuna), 80 g herkkusieniä (viipaleina), ½ rkl silputtua persiljaa ja timjamaa, 1 rkl Worcestershire-kastiketta, suolaa ja pippuria, 2 rkl jauhoja, 100 ml kuumaa lihalientä, 120 g valmista piirakkataikinaa, 1 munankeltuainen (vatkattuna).</li> <li>Valmistustapa Ripotele lihanpalasten päälle jauhoja, suolaa ja pippuria. Ruskista ne pannulla oliiviöljyssä säännöllisesti sekoittaen. Lisää sipuli, herkkusienet, persilja, timjami, Worcestershire-kastike ja lihaliemi. Pariloi. Keitä pariloinnin jälkeen miedolla lämmöllä tunti. Kaada täyte uunivuokaan, peitä piirakkataikinallevyllä ja painele taikinan saumat kiinni. Koristele taikinasivuilla veitsen ja haarukan avulla. Tee viiltoja päälle ja sivele pinnalle vatkattua keltuista. Aseta matalalle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.</li> </ul>

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
H10	Kotitekoinen pikkupiirakka	400-500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ainekset Taikina 200 g vehnä jauhoja, 80 g voita, 30 g pekonikuutioita, 60 g kermaa, 60 g crème fraichea, 2 kananmunaa, 40 g juustoraastetta, suolaa ja pippuria.</li> <li>Valmistustapa Tee taikina sekoittamalla kulhossa jauhot, voi ja kananmunat pehmeäksi massaksi ja anna seistä jääkaapissa 30 minuuttia. Kauli taikina ja asettele se voideltuihin metallivuokiin (6 muffinsivuokien kaltaista pikkuvuokaa pienille piirakoille). Sekoita keskenään kerma, pekonikuutiot, crème fraiche, kananmuna, juusto, suola ja pippuri. Kaada seos vuokiin. Aseta matalalle ritilälle. Anna seistä 5 minuuttia valmistuksen jälkeen.</li> </ul>

## Rapeapaisto -toimintojen käyttäminen

Uunin 11 **Slim Fry (Rapeapaisto)** -toiminnossa on esiohjelmoidut valmistusajat. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa. Voit asettaa Slim Fry (Rapeapaisto) -tyypin kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.

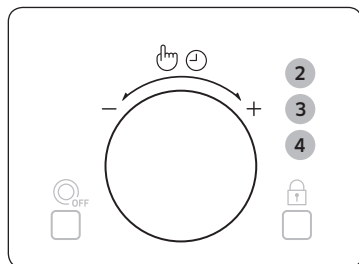
### **⚠ HUOMIO**

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Avaa uunin luukku. Laita ruoka uunilautasen keskelle. Sulje luukku.



1. Paina **Slim Fry (Rapeapaisto)** -painiketta.



2. Aseta valmistustapa kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta. Valitse nyt valmistustapa painamalla **Monitoimivalitsin** -valitsinta.

- 1) Perunat/Vihannekset
- 2) Meren herkut
- 3) Kana

3. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus. Valitse nyt ruoan tyyppi painamalla **Monitoimivalitsin** -valitsinta.

4. Valitse annoskoko kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.



5. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. Ruoka valmistetaan valitun esiohjelmoidun asetuksen mukaisesti. Sen päätyttyä:
- 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
  - 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

## Rapeapaisto -opas

Seuraavassa taulukossa on kuvattu uunin 11 automaattista **Slim Fry (Rapeapaisto)** -ohjelmaa. Siitä löytyvät tarvittavat määrät ja ohjeet. Tämän toiminnon ansiosta pienemmällä ruokaöljymäärällä päästään yhtä maukkaisiin tuloksiin kuin rasvakeittimellä. Ohjelmissa käytetään kiertoilman, ylävastuksen ja mikroaaltosäteilyn yhdistelmiä.

### 1. Perunat/Vihannekset

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1-1	Pakastetut perunakrokettit	200-250 g 300-350 g	Levitä pakastetut perunakrokettit tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
1-2	Kotitekoiset ranskalaiset perunat	300-350 g 450-500 g	Käytä kovia tai puolikovia perunoita ja pese ne. Kuori perunat ja leikkaa ne 10 x 10 mm:n paksuisiksi tikuiksi. Liota niitä kylmässä vedessä (30 minuuttia). Kuivaa pyyhkeellä, punnitse ja sivele pinnalle 5 g oliiviöljyä. Levitä kotitekoiset ranskalaiset ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle telineelle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
1-3	Lohkoperunat	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Pese keskikokoiset perunat ja pilko ne lohkoiksi. Sivele pinnalle öljyä ja mausteita. Aseta ne leikattu puoli alaspäin ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle telineelle. Anna seistä 1-3 minuuttia.

# Uunin käyttäminen

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1-4	Pakastetut sipulirenkaat	100-150 g 200-250 g	Aseta pakastetut, leivitetty sipuli- tai mustekalarenkaat tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
1-5	Viipaloidut kesäkurpitsat	200-250 g 300-350 g	Huuhtele ja viipaloi kesäkurpitsat. Sivele pinnalle 5 g oliiviöljyä ja mausta. Asettele siivut tasaisesti ruskistuslautaselle ja aseta lautanen korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. (Uuni pysyy käynnissä, jos et käännä ruokaa.) Anna seistä 1-2 minuuttia.

## 2. Meren herkut

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
2-1	Pakastetut katkaravut	200-250 g 300-350 g	Levitä pakastetut, leivitetty katkaravut tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
2-2	Pakastetut kalapihvit	200-250 g 300-350 g	Levitä pakastetut, leivitetty kalapihvit tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
2-3	Paistettu pakastemustekala	150-200 g 250-300 g	Levitä pakastetut, leivitetty mustekalarenkaat tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia.

## 3. Kana

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
3-1	Pakastetut kananuggetit	200-250 g 300-350 g	Levitä pakastetut kananuggetit tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle telineelle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
3-2	Kanankoivet	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Punnitse koivet ja sivele niihin öljyä ja mausteita. Asettele ne tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä äänimerkin kuultuasi. Uuni pysähtyy. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. Anna seistä 1-3 minuuttia.
3-3	Kanansiivet	200-250 g 300-350 g	Punnitse siipipalat ja sivele niihin öljyä ja mausteita. Asettele ne tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä äänimerkin kuultuasi. Uuni pysähtyy. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. Anna seistä 1-2 minuuttia.

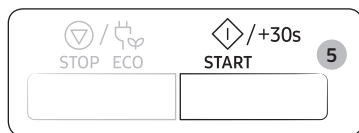
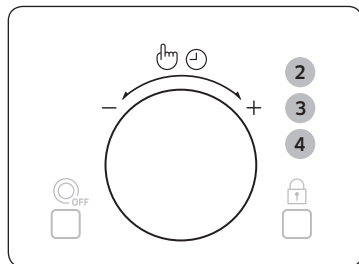
## Terveellinen ruoka -valmistustoimintojen käyttäminen

Uuni 13 **Healthy Cooking (Terveellinen ruoka)** -toiminnossa on esiohjelmoidut valmistusajat. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa. Aseta annoskoko kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.

### HUOMIO

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Avaa uunin luukku. Laita ruoka uunilautasen keskelle. Sulje luukku.



1. Paina **Healthy Cooking (Terveellinen ruoka)** -painiketta.
2. Valitse ruoan tyyppi kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta ja painamalla **Monitoimivalitsin** -valitsinta.
  - 1) Vilja/Pasta
  - 2) Vihannekset
  - 3) Linnunliha/Kala
3. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus. Valitse nyt ruoan tyyppi painamalla **Monitoimivalitsin** -valitsinta.
4. Valitse annoskoko kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.
5. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

Ruoka valmistetaan valitun esiohjelmoidun asetuksen mukaisesti. Sen päätyttyä:

  - 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
  - 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

## Terveellinen ruoka -valmistusopas

Seuraavassa taulukossa kuvataan 13 **Healthy Cooking (Terveellinen ruoka)** -ohjelman käyttöön tarvittavat määrät ja valmistusohjeet.

### 1. Vilja/Pasta

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1-1	Ruskea riisi	150-200 g 200-250 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä. Kypsennä kannen alla. Hämmennä ennen seisetusta ja lisää suolaa ja yrttejä. Anna seistä 5-10 minuuttia.
1-2	Kvinoa	150-200 g 200-250 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä. Kypsennä kannen alla. Hämmennä ennen seisetusta ja lisää suolaa ja yrttejä. Anna seistä 1-3 minuuttia.
1-3	Makaroni	100-150 g 200-250 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää kiehuvaa vettä neljä kertaa enemmän kuin valmistettavan ruoan määrä, ripauta sekaan suolaa ja hämmennä hyvin. Kypsennä peittämättä. Hämmennä ennen seisetusta ja valuta perusteellisesti sen jälkeen. Anna seistä 1-3 minuuttia.

# Uunin käyttäminen

## 2. Vihannekset

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
2-1	Vihreät pavut	200-250 g 300-350 g	Pese ja huuhtelee pavut. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä 200-250 grammalle ja 45 ml (3 rkl) 300-450 grammalle. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 1-2 minuuttia.
2-2	Pinaatti	100-150 g 200-250 g	Pese ja huuhtelee pinaatti. Aseta se kannelliseen lasikulhoon. Älä lisää lainkaan vettä. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 1-2 minuuttia.
2-3	Kuoritut perunat	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Pese ja kuori perunat, halkaise ne kahtia ja aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 15-30 ml (1-2 rkl) vettä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana, jos annokset ovat suuria. Anna seistä 3-5 minuuttia.
2-4	Grillatut munakoisot	100-150 g 200-250 g	Huuhtelee ja paloittelle munakoisot. Sivele ruokaöljyllä ja mausteilla. Laita viipalet tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle rutilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. (Uuni pysyy toiminnassa, jos et käännä ruokaa.) Anna seistä 1-2 minuuttia.
2-5	Grillatut tomaatit	400-450 g 600-650 g	Pese ja huuhtelee tomaatit. Halkaise ne kahtia ja laita ne uunivuokaan. Ripottele päälle juustoraastetta. Aseta astia korkealle rutilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia.

## 3. Linnunliha/Kala

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
3-1	Kananrinnat	300-350 g 400-450 g	Huuhtelee kananrinnat ja laita ne syvään, lasiseen uunivuokaan. Peitä astia mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla ja puhkaise kelmu. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 2 minuuttia.
3-2	Kalkkunanrinnat	300-350 g 400-450 g	Huuhtelee kalkkunanrinnat ja laita ne syvään, lasiseen uunivuokaan. Peitä astia mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla ja puhkaise kelmu. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 2 minuuttia.
3-3	Grillatut kalafileet	200-300 g 400-500 g	Laita kalafileet tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle rutilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 1-2 minuuttia.
3-4	Lohimedaljongit	200-250 g 300-350 g	Laita kalamedaljongit tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle rutilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 2 minuuttia.
3-5	Kalapaisti	300-350 g 400-500 g	Sivele kalan (esimerkiksi taimenen tai lahnan) pinnalle öljyä, yrttejä ja mausteita. Aseta kalat rinnakkain pää pyrstöä vasten ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle rutilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 3 minuuttia.

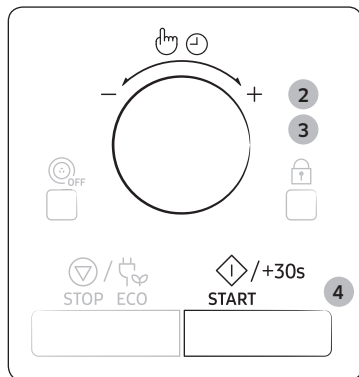
## Taikina/jogurtti -toimintojen käyttäminen

Uunin 5 **Dough Proof/Yogurt (Taikina/Jogurtti)** -toiminnossa on esiohjelmoidut valmistusajat. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa. Voit asettaa Dough Proof/Yogurt (Taikina/Jogurtti) -tyypin painamalla **Dough Proof/Yogurt (Taikina/Jogurtti)** -painiketta ja kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.

Aseta ruoka uunilautasen keskelle ja sulje luukku.



1. Paina **Dough Proof/Yogurt (Taikina/Jogurtti)** -painiketta.



2. Valitse taikina tai kotitekoisen jogurtti ja paina **Monitoimivalitsin** -valitsinta.

- 1) Taikina
- 2) Kotitekoisen jogurtti

3. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus.

4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

Ruoka valmistetaan valitun esiohjelmoidun asetuksen mukaisesti. Sen päätyttyä:

- 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
- 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
- 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

### ⚠ HUOMIO

Uunilautanen ei toimi jogurtin valmistamisen aikana.

## Taikina/jogurtti -opas

Seuraavassa taulukossa kerrotaan, kuinka hiivataikinaa tai kotitekoista jogurttia nostatetaan automaattisten ohjelmien avulla.

### 1. Taikina

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1-1	Pizzataikina	300-500 g	Laita taikina sopivankokoiseen kulhoon ja aseta kulho matalalle ritilälle. Peitä alumiinifoliolla.
1-2	Kakkutaikina	500-800 g	Laita taikina sopivankokoiseen kulhoon ja aseta kulho matalalle ritilälle. Peitä alumiinifoliolla.
1-3	Leipätaikina	600-900 g	Laita taikina sopivankokoiseen kulhoon ja aseta kulho matalalle ritilälle. Peitä alumiinifoliolla.

### 2. Kotitekoisen jogurtti

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
2-1	Pienet kupit	500 g	Levitä 150 g maustamatonta jogurttia tasaisesti 5 keramiikkakuppiin tai pieniin lasipurkkeihin (à 30 g). Kaada kuppeihin 100 ml maitoa. Käytä iskukuumennettua maitoa (huoneenlämpöistä; 3,5 % rasvaa). Peitä astiat talouskelmulla ja asettele ne ympyrään uunilautaselle. Anna seistä valmistuksen jälkeen 6 tuntia jääkaapissa. Suosittelemme ensimmäisellä kerralla käyttämään jogurttijauhetta.

## Uunin käyttäminen

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
2-2	Suuri kulho	500 g	Sekoita 150 g maustamatonta jogurttia 500 ml:aan iskukuumennettua maitoa (huoneenlämpöistä; 3,5 % rasvaa). Kaada tasaisesti suureen lasikulhoon. Peitä astia talouskelmulla ja aseta se uunilautaselle. Anna seistä valmistuksen jälkeen 6 tuntia jääkaapissa. Suosittelemme ensimmäisellä kerralla käyttämään jogurttijauhetta.

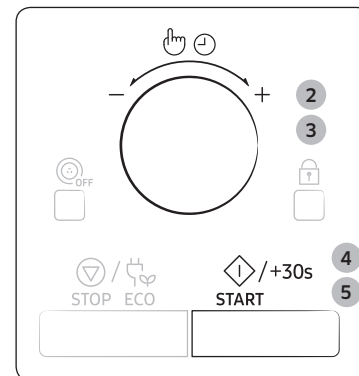
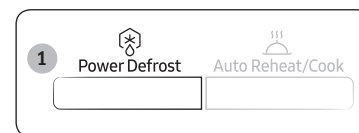
## Tahosulatus -toimintojen käyttäminen

**Power Defrost (Tahosulatus)** -toiminnolla voidaan sulattaa lihaa, linnunlihaa, kalaa, leipää, kakkuja ja hedelmiä. Sulatusaika ja teho asetetaan automaattisesti. Sinun tarvitsee vain valita ohjelma ja paino.

### ⚠ HUOMIO

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Avaa uunin luukku. Laita ruoka uunilautasen keskelle. Sulje luukku.



1. Paina **Power Defrost (Tahosulatus)** -painiketta.
2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus. Valitse nyt ruoan tyyppi painamalla **Monitoimivalitsin** -valitsinta.
3. Valitse annoskoko kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.
4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.
  - Sulatus alkaa.
  - Uuni antaa äänimerkin sulatuksen aikana ja muistuttaa sinua ruoan kääntämisestä.
5. Lopeta sulatus painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta uudelleen. Sen päätyttyä:
  - 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
  - 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.



## Tahosulatus -opas

Seuraavassa taulukossa kuvataan **Power Defrost (Tahosulatus)** -ohjelmat ja annetaan niihin liittyvät määrät ja ohjeet. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen sulattamista. Käytä lihan, linnunlihan ja kalan kanssa lasi- tai keramiikkalautasta, ja leipiä, kakkujen ja hedelmien kanssa leivinpaperia.

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1	Liha	200-1500 g	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudan-, karitsan- ja sianlihan sekä pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa. Anna seistä 20-60 minuuttia.
2	Linnunliha	200-1500 g	Suojaa koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa. Anna seistä 20-60 minuuttia.
3	Kala	200-1500 g	Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafileiden kanssa. Anna seistä 20-50 minuuttia.

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
4	Leipä/Kakku	125-1000 g	Laita leipä vaakasuuntaisesti leivinpaperille ja käännä se, kun uuni antaa äänimerkin. Laita kakku keramiikkalautaselle ja mikäli mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. (Uuni pysyy käytössä ja pysähtyy, kun luukku avataan.) Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipiä sekä sämpylöiden ja patonkien kanssa. Asettele sämpylät ympyrän muotoon. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten hiivalla kohotettujen kakkujen, keksien, juustokakkujen ja lehtitaikinalaivonnaisten kanssa. Sitä ei voida käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten laivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorrutteen kakkujen kanssa. Anna seistä 10-30 minuuttia.
5	Hedelmät	100-600 g	Levitä hedelmät tasaisesti litteälle lasiastialle. Tämä ohjelma soveltuu kaikenlaisille hedelmille. Anna seistä 5-20 minuuttia.

# Uunin käyttäminen

## Automaattinen lämmitys/Valmistus -toimintojen käyttäminen

Uunin 5 **Auto Reheat/Cook (Automaattinen lämmitys/Valmistus)** -toiminnossa on esiohjelmoidut valmistusajat. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa. Aseta annoskoko kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.

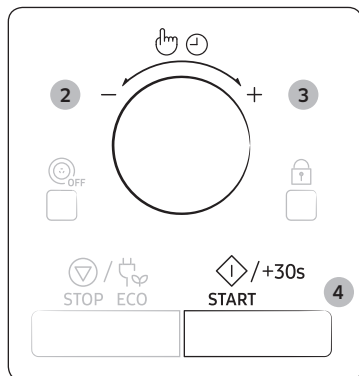
### ⚠ HUOMIO

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Avaa uunin luukku. Laita ruoka uunilautasen keskelle. Sulje luukku.



1. Paina **Auto Reheat/Cook (Automaattinen lämmitys/Valmistus)** -painiketta.



2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus. Valitse nyt ruoan tyyppi painamalla **Monitoimivalitsin** -valitsinta.
3. Valitse annoskoko kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.
4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.  
Ruoka valmistetaan valitun esiohjelmoitun asetuksen mukaisesti. Sen päättyttyä:
  - 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
  - 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

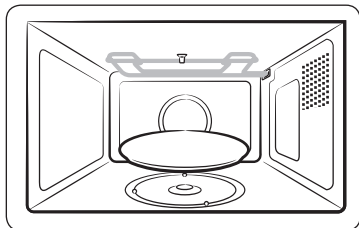
## Automaattisen lämmityksen/valmistuksen opas

Seuraavassa taulukossa kuvataan automaattisen lämmityksen ja valmistuksen käyttöön tarvittavat määrät ja valmistusohjeet.

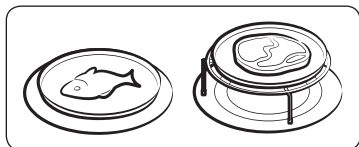
Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1	Valmisateria (kylmä)	300-350 g 400-450 g	Aseta ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien aterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita, kuten perunaa, riisiä tai pastaa). Anna seistä 2-3 minuuttia.
2	Pakastepizza	300-350 g 400-450 g	Aseta pakastepizza matalalle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
3	Pakastelasagne	400-450 g 600-650 g	Aseta pakastelasagne sopivankokoiseen uunivuokaan. Aseta astia matalalle ritilälle. Anna seistä 3-4 minuuttia valmistuksen jälkeen.
4	Piirakka (kylmä)	600-650 g	Tämä ohjelma soveltuu jääkaappikylmille piirakoille. Poista pakkaus ja aseta ruoka lautaselle. Laita uunilautaselle. Anna seistä 1-2 minuuttia valmistuksen jälkeen.
5	Paahdettu kana	1100-1150 g 1200-1250 g	Sivele kylmän kanan pinnalle öljy-mausteseosta. Aseta aluksi rintapuoli alaspäin ruskistuslautaselle. Aseta matalalle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla <b>START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)</b> -painiketta. Anna seistä 5 minuuttia.

## Ruskistuslautasen käyttäminen

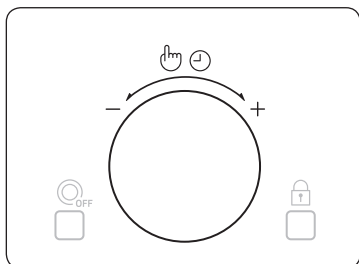
Ruskistuslautasen avulla voidaan ruskistaa ruokaa rapeaksi yläpuolelta grillin avulla sekä alapuolelta ruskistuslautasen suuren lämpötilan ansiosta. Taulukossa on lueteltu ruokia, joita voidaan valmistaa ruskistuslautasen avulla (ks. seuraava sivu). Ruskistuslautasta voidaan käyttää myös esim. pekonin, kananmunien ja makkaran valmistukseen.



1. Aseta ruskistuslautanen uunilautasen keskelle ja esilämmitä mikroaaltouuni-grilli-yhdistelmän enimmäisteholla (450 W + Grilli) taulukossa annettujen aikojen ja ohjeiden mukaisesti.
2. Sivele lautaselle öljyllä valmistaessasi pekonia, munia yms., jotta ruoka ruskistuisi.
3. Aseta ruoka ruskistuslautaselle.



4. Aseta ruskistusastia metalliritilälle (tai uunilautaselle) mikroaaltouuniin.



5. Valitse haluamasi valmistusaika ja teho. (Katso viereistä taulukkoa.)

### ⚠ HUOMIO

- Käytä aina grillikintaita, kun poistat uunissa olevan ruskistuslautasen, sillä se on erittäin kuuma.
- Älä aseta ruskistuslautaselle astioita, jotka eivät kestä kuumuutta.
- Älä milloinkaan aseta ruskistusastiaa mikroaaltouuniin ilman uunilautasta.
- Huomaa, että ruskistuslautanen ei kestä astianpesukonetta.

### 📖 HUOM.

- Huomaa, että ruskistuslautasen teflon-pinta naarmuuntuu helposti. Älä leikkaa ruokaa ruskistuslautasen päällä terävillä esineillä, kuten veitsellä.
- Puhdista ruskistuslautanen lämpimällä vedellä ja pesuaineella. Huuhtele se lopuksi puhtaalla vedellä.
- Älä käytä kuurausharjaa tai karkeaa pesusientä, sillä ne vaurioittavat pintakerrosta.

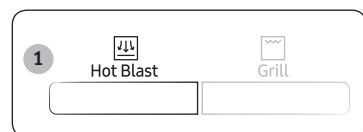
# Uunin käyttäminen

## Kuumapuhallus

**Hot Blast (Kuumapuhallus)** -tila muistuttaa perinteistä uunia. Mikroaaltouunitilaa ei käytetä. Voit valita lämpötilaksi tarpeen mukaan 40-200 °C. Valmistuksen enimmäisaika on 60 minuuttia.

- Käytä aina grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.
- Ruoka kypsyy ja ruskistuu paremmin, jos käytät matalaa rutilää.

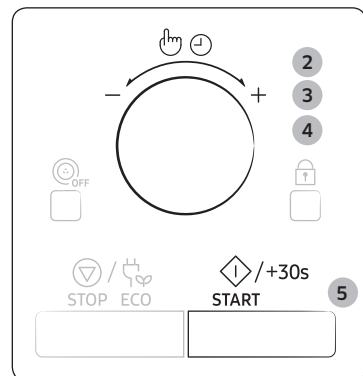
Avaa luukku ja aseta astia matalalle rutilälle uunilautasen päälle.



### 1. Hot Blast (Kuumapuhallus) -painike.

Seuraavat viestit näytetään:

 (Kuumapuhallustila)  
180 °C (Lämpötila)



### 2. Aseta lämpötila kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta. (Lämpötila: 40-200 °C, 10 °C:n välein.)

- Jos lämpötilaa ei aseteta 5 sekunnin sisällä, laite siirtyy automaattisesti valmistusajan asetusvaiheeseen.

### 3. Paina **Monitoimivalitsin** -valitsinta.

### 4. Aseta valmistusaika kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta. (Jos haluat esilämmittää uunin, valitse " : 0".)

### 5. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

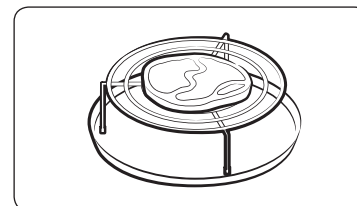
Valmistus alkaa. Sen päätyttyä:

- 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
- 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
- 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

## Grillaaminen

Grillillä voidaan lämmittää ja ruskistaa ruokaa nopeasti ilman mikroaaltoja.

- Käytä aina grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.
- Ruoka kypsyy ja lämpenee paremmin, jos käytät korkeaa rutilää.



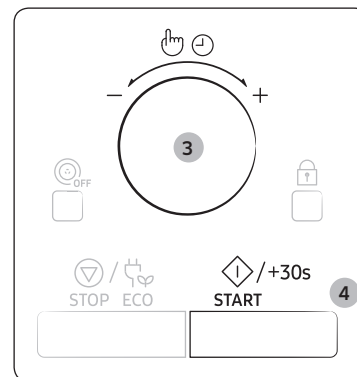
### 1. Avaa luukku ja aseta ruoka rutilälle.



### 2. Paina **Grill (Grilli)** -painiketta.

Seuraavat viestit näytetään:

-  (Grillitila)
- Grillin lämpötilaa ei voi säätää.



### 3. Valitse grillausaika kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.

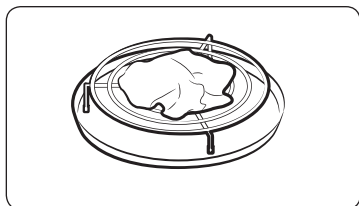
- Grillausajaksi voidaan asettaa enintään 60 minuuttia.

### 4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

Grillaus alkaa. Sen päätyttyä:

- 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
- 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
- 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

## Varusteiden valinta



Perinteisessä uunivalmistuksessa tarvitaan keittoastioita. Käytä vain sellaisia ruoanvalmistusastioita, joita käyttäisit tavallisessa uunissa.

Mikroaaltouunikäyttöön soveltuvat astiat eivät sovellu kiertoilmatoimintoa varten. Älä käytä muovisia säilytys- tai valmistusastioita, paperikuppeja jne.

Jos haluat käyttää yhdistelmätilaa (mikroaaltouunitilaa ja grilli- tai kuumapuhallustoimintoa), käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita.

### ⚠ HUOMIO

Saat lisätietoja sopivista keittoastioista ja -välineistä oppaan **Valmistusastiaopas** sivulta 33.

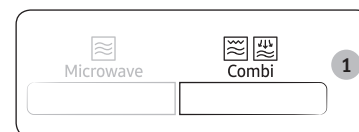
## Mikroaaltouunin ja grillin yhteiskäyttö

Voit myös yhdistää mikroaaltotoiminnon grillauksen kanssa ruoan nopeaa valmistusta ja ruskistusta varten.

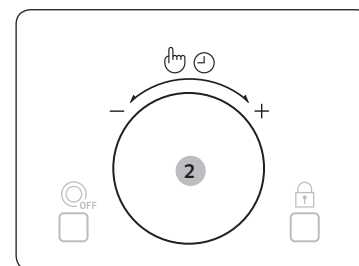
### ⚠ HUOMIO

- Käytä AINA mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellisia vaihtoehtoja, sillä niitä käytettäessä mikroaallot läpäisevät ruoan tasaisesti.
- Käytä AINA grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia. Ruoka kypsyy ja lämpenee paremmin, jos käytät korkeaa ritilää.

Avaa luukku. Aseta ruoka ritilälle, joka sopii parhaiten valmistettavan ruoan tyyppille. Aseta ritilä uunilautaselle. Sulje luukku.

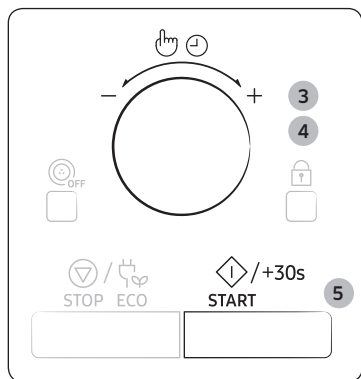


1. Paina **Combi (Yhdistelmä)** -painiketta. Seuraavat viestit näytetään:  
Cb-1 (Mikroaaltouuni + Grilli)



2. Aseta näyttöön Cb-1 ja paina **Monitoimivalitsin** -valitsinta. Seuraavat viestit näytetään:  
[Mikroaaltouuni ja grilli - yhdistelmätoiminto]  
450 W (Lähtöteho)

## Uunin käyttäminen



- Valitse teho kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta, kunnes haluamasi lähtöteho tulee näkyviin (450, 300 tai 180 W). Aseta nyt teho painamalla **Monitoimivalitsin** -valitsinta.
  - Grillin lämpötilaa ei voi säätää.
  - Jos lämpötilaa ei aseteta 5 sekunnin sisällä, laite siirtyy automaattisesti valmistusajan asetusvaiheeseen.
- Aseta valmistusaika kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.
  - Valmistusajaksi voidaan määrittää enintään 60 minuuttia.
- Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. Valmistus yhdistelmätoiminnolla alkaa. Sen päätyttyä:
  - Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
  - Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

## Mikroaaltojen ja kuumapuhalluksen yhdistäminen

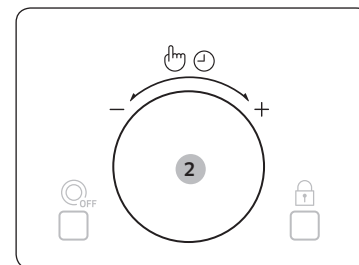
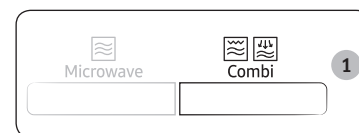
Yhdistelmävalmistuksessa käytetään sekä mikroaaltoenergiaa että kuumapuhallusta. Esilämmitystä ei tarvita, sillä mikroaaltoenergia vaikuttaa välittömästi. Yhdistelmätilassa voidaan valmistaa monia ruokia, erityisesti:

- paistettua lihaa ja linnunlihaa
- piirakoita ja kakuja
- muna- ja juustoruokia.

### ⚠ HUOMIO

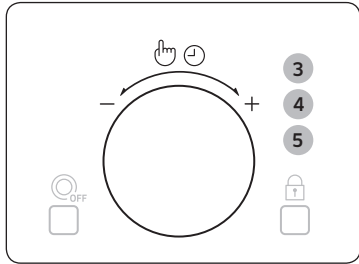
- Käytä AINA mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellisia vaihtoehtoja, sillä niitä käytettäessä mikroaallot läpäisevät ruoan tasaisesti.
- Käytä AINA grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia. Ruoka kypsyy ja ruskistuu paremmin, jos käytät matalaa ritilää.

Avaa uunin luukku. Aseta ruoka uunilautaselle tai matalalle ritilälle, joka puolestaan asetetaan uunilautaselle. Sulje luukku. Vastuksen tulee olla vaaka-asennossa.



- Paina **Combi (Yhdistelmä)** -painiketta. Seuraavat viestit näytetään:  
Cb-1 (Mikroaaltouuni + Grilli)
- Aseta näyttöön Cb-2 (Mikroaalto + Kuumapuhallus) kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta ja paina sen jälkeen **Monitoimivalitsin** -valitsinta. Seuraavat viestit näytetään:  

	(Mikroaalto ja kuumapuhallus - yhdistelmätoiminto)
450 W	(Lähtöteho)



3. Valitse teho kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta, kunnes haluamasi lähtöteho tulee näkyviin (450, 300, 180 tai 100 W). Aseta nyt teho painamalla **Monitoimivalitsin** -valitsinta.

- Jos tehoa ei aseteta 5 sekunnin sisällä, laite siirtyy automaattisesti valmistusajan asetusvaiheeseen. (Oletus: 450 W)

Seuraavat viestit näytetään:

(Mikroaalto ja kuumapuhallus - yhdistelmätoiminto)  
180 °C (Lämpötila)

4. Valitse lämpötila kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta (Lämpötila: 200–40 °C). Aseta nyt teho painamalla **Monitoimivalitsin** -valitsinta.

- Jos lämpötilaa ei aseteta 5 sekunnin sisällä, laite siirtyy automaattisesti valmistusajan asetusvaiheeseen. (Oletus: 180 °C).

5. Aseta valmistusaika kääntämällä **Monitoimivalitsin** -valitsinta.

- Valmistusajaksi voidaan määrittää enintään 60 minuuttia.

6. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

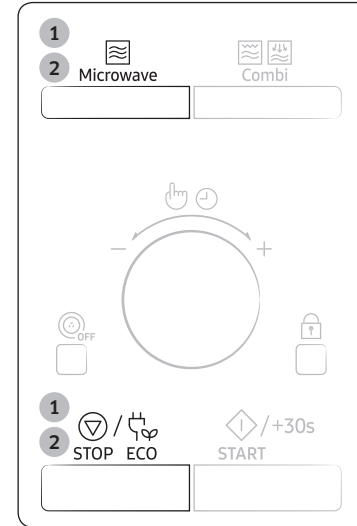
Valmistus yhdistelmätoiminnolla alkaa. Uuni lämmitetään haluttuun lämpötilaan ja sitten mikroaaltotoiminto jatkuu, kunnes valmistusaika päättyy. Sen päätyttyä:

- 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
- 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
- 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.



## Äänimerkin mykistäminen

Voit mykistää äänimerkin milloin tahansa.



1. Paina **Microwave (Mikroaalto)**- ja **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painikkeita samanaikaisesti. Uuni ei ilmoita toiminnon päättymisestä äänimerkillä.

- Seuraavat viestit näytetään:

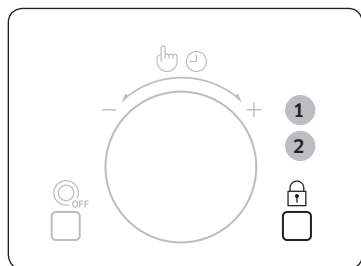
2. Voit ottaa äänimerkin takaisin käyttöön painamalla **Microwave (Mikroaalto)**- ja **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painikkeita samanaikaisesti uudelleen. Uuni toimii tavalliseen tapaan.

- Seuraavat viestit näytetään:

# Uunin käyttäminen

## Lapsilukko -toimintojen käyttäminen

Mikroaaltouunissa on erityinen lapsilukko-ohjelma, jolla uuni voidaan lukita siten, että lapset tai muut laitetta tuntemattomat henkilöt eivät pääse käyttämään sitä vahingossa.



1. Paina **Lapsilukko** -painiketta 3 sekuntia.
  - Uuni lukkiutuu (mitään toimintoa ei voi valita).
  - Näyttöön ilmestyy "L".
2. Lukitus avataan painamalla **Lapsilukko** -painiketta 3 sekuntia.  
Uunia voidaan käyttää tavalliseen tapaan.

## Uunilautasen ottaminen käyttöön ja pois käytöstä

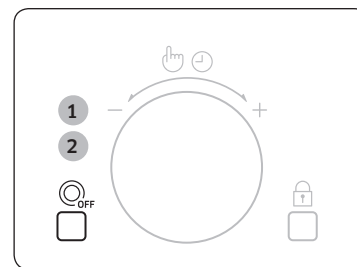
**Uunilautanen Päälle/Pois** -painikkeella voidaan estää uunilautasen pyöriminen, jolloin suuret, uunilautasen pyörimään pysäyttävät astiat mahtuvat uuniin (vain manuaalisessa valmistustilassa).

### ⚠ HUOMIO

Tässä tapauksessa ruoka ei kypsyy yhtä tasaisesti kuin uunilautasen pyöriessä. Suosittelemme että astia käännetään, kun puolet valmistusajasta on kulunut.

### ⚠ VAROITUS

Älä milloinkaan käytä uunilautasta, kun uunissa ei ole ruokaa. Uuni saattaa syttyä palamaan tai se voi vaurioitua.



1. Paina **Uunilautanen Päälle/Pois** -painiketta Microwave (Mikroaalto)-, Grill (Grilli)-, Hot Blast (Kuumapuhallus)-, Preheat (Esilämmitys)- ja Combi (Yhdistelmä) -toimintojen asettamisen aikana.
  - Tämä ei ole käytettävissä esiohjelmoitujen toimintojen aikana tai ennen **Microwave (Mikroaalto)-, Grill (Grilli)-, Hot Blast (Kuumapuhallus)-, Preheat (Esilämmitys)- ja Combi (Yhdistelmä)** -painikkeiden painamista.

**Uunilautanen Päälle/Pois** -merkki ilmestyy näkyviin eikä uunilautanen pyöri valmistuksen aikana.

Ⓞ<sub>OFF</sub> (Uunilautanen poissa käytöstä -tila)

2. Voit asettaa uunilautasen taas pyörimään painamalla **Uunilautanen Päälle/Pois** -painiketta uudelleen.

**Uunilautanen Päälle/Pois** -merkki häviää ja uunilautanen pyörii valmistuksen aikana.

### 📖 HUOM.

**Uunilautanen Päälle/Pois** -painike toimii vain ruoanlaiton aikana.



## Valmistusastiaopas

Ruuan valmistus mikroaaltouunissa edellyttää, että mikroaallot pystyvät läpäisemään ruoan ilman, että ne heijastuvat käytettävästä astiasta tai että astia imee ne itseensä. Tästä syystä valmistusastioiden valinnassa on noudatettava huolellisuutta. Jos valmistusastia on merkitty mikroaaltouunikäyttöön sopivaksi, sinulla ei ole aihetta huoleen. Seuraavassa taulukossa luetellaan valmistusastioiden eri tyypit ja osoitetaan niiden soveltuvuus ja käyttö mikroaaltouunien kanssa.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Kommentit
Alumiinifolio	✓X	Voidaan käyttää pieninä määrinä suojaamaan ruokaa ylikypsennykseltä. Valokaaret ovat mahdollisia, jos folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos foliota käytetään liian paljon.
Ruskistuslautanen	✓	Älä esilämmitä yli 8 minuuttia.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu fajanssi ja luoposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäviksi, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat	✓	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.
Pikaruokien pakkaukset		
• Vaahtomuovikupit ja -astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmitykseen. Ylikuumentuminen saattaa sulattaa vaahtomuovin.
• Paperipussit tai sanomalehti	X	Saattaa syttyä tuleen.
• Uusiopaperi tai metallikoristelut	X	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Lasitavara		
• Uuninkestävät astiat	✓	Voidaan käyttää, paitsi jos niissä on metallikoristelua.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Kommentit
• Hauraat lasiastiat	✓	Voidaan käyttää ruoan tai juomien lämmitykseen. Ohut lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumentamisen seurauksena.
• Lasitölkkit	✓	Kansi on poistettava. Soveltuu ainoastaan lämmitykseen.
Metalli		
• Astiat	X	Saattaa aiheuttaa valokaaren tai tulipalon.
• Pakastepussin kierresulkijat	X	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	✓	Lyhyen aikaa kestävään valmistukseen ja lämmitykseen. Myös liiallisen kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	X	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Muovi		
• Rasiat	✓	Erityisesti, jos ne ovat lämpöä kestäviä lämpömuoveja. Jotkin muut muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia.
• Muovikelmu	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana. Se ei saa osua ruokaan. Varo kuumaa höyryä kelmaa poistaessasi.
• Pakastepussit	✓X	Ainoastaan, jos se on kiehumisen ja uunikäytön kestävä. Sen ei tule olla ilmatiivis. Lävistä tarvittaessa haarukalla.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana ja roiskumisen estämiseen.

✓ : Suositellaan      ✓X : Ole varovainen      X : Vaarallinen

# Valmistusopas

## Mikroaallot

Mikroaaltoenergia lävistää ruoan: siinä oleva vesi, rasva ja sokeri vetävät sen puoleensa ja imevät sen itseensä. Mikroaallot saattavat ruoassa olevat molekyylit nopeaan liikkeeseen. Näiden molekyylien nopea liike aiheuttaa kitkaa, josta syntyvä lämpö valmistaa ruoan.

## Valmistus

### Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:

Parhaan mahdollisen tehon saavuttamiseksi mikroaaltojen tulee voida läpäistä valmistusastia. Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin sekä paperin ja puun. Tästä syystä johtuen ruokaa ei milloinkaan tule valmistaa metalliastioissa.

### Mikroaaltouunissa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:

Monet ruoka-aineet soveltuvat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, mm. tuore- tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, maitokiisseli, keitot, vanukkaat, hillot ja maustekastikkeet voidaan myös valmistaa mikroaaltouunissa. Yleisesti ottaen valmistus mikroaaltouunissa on ihanteellinen vaihtoehto kaikille sellaisille ruoille, jotka tavallisesti valmistetaan liedellä. esimerkiksi voin tai suklaan sulattamiseen (ks. neuvoja, tekniikoita ja vinkkejä sisältävä osio).

### Peittäminen valmistuksen aikana

Ruoan peittäminen valmistuksen aikana on erittäin tärkeää, sillä haihtuva vesi nousee ruoasta höyrynä ja nopeuttaa kypsymistä. Ruoan voi peittää monella tavoin, esim. keramiikkalautasella, muovisella kannella tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

### Seisotusajat

Valmistuksen jälkeen on tärkeää seisottaa ruokaa, jotta sen sisällä oleva lämpö pääsee tasaantumaan.

## Pakastevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Valmista kannen alla mahdollisimman lyhyen aikaa - katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Pinaatti	150 g	600 W	5-6
	<b>Ohjeet</b> Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Parsakaali	300 g	600 W	8-9
	<b>Ohjeet</b> Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Herneet	300 g	600 W	7-8
	<b>Ohjeet</b> Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Vihreät pavut	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Ohjeet</b> Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Sekavihannekset (porkkanat, herneet, maissi)	300 g	600 W	7-8
	<b>Ohjeet</b> Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Sekavihannekset (kiinalaisittain)	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Ohjeet</b> Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen.		

## Tuorevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml kylmää vettä (2-3 rkl) jokaista 250 g kohden, paitsi jos veden määräksi suositellaan jotakin muuta - katso taulukkoa. Valmista kannen alla mahdollisimman lyhyen aikaa - katso tiedot taulukosta. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Anna seistä peitettyinä 3 minuuttia.

### HUOM.

Leikkaa tuoreet vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin vihannekset kypsyvät.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Parsakaali	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6-7
<b>Ohjeet</b> Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Järjestä niiden kannat keskelle. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.			
Ruusukaali	250 g	900 W	5½-6
	<b>Ohjeet</b> Lisää 60-75 ml (5-6 rkl) vettä. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Porkkanat	250 g	900 W	4-4½
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Kukkakaali	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6½-7½
<b>Ohjeet</b> Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Halkaise isot kukinnot kahtia. Asettele ne kannat keskellepäin. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.			

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Kesäkurpitsat	250 g	900 W	3½-4
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Munakoisot	250 g	900 W	3-3½
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa munakoisot pieniksi siivuiksi ja pirskota niiden päälle 1 rkl sitruunamehua. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Purjosipulit	250 g	900 W	3½-4
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Sienet	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
<b>Ohjeet</b> Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.			
Sipulit	250 g	900 W	4-4½
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 rkl) vettä. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		

## Valmistusopas

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Perunat	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
<b>Ohjeet</b> Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.			
Kyssäkaali	250 g	900 W	5½-6
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		

### Riisin ja pastan valmistusopas

- **Riisi:** Käytä isoja, kannellista pyrex-lasikulhoa. Riisin tilavuus kaksinkertaistuu valmistuksen aikana. Kypsennä kannen alla. Kun valmistusaika on kulunut umpeen, hämmennä ennen seisotusta ja lisää suola, yrtit ja voi. Huomaa: riisi ei välttämättä ole imenyt kaikkea vettä itseensä ennen valmistusajan päättymistä.
- **Pasta:** Käytä isoja pyrex-lasikulhoa. Lisää kiehuva vesi, hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Kypsennä peittämättä. Hämmennä ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi ja valuta perusteellisesti sen jälkeen.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Valkoinen riisi (esikypsennetty)	250 g	450 W	15-16
	375 g		17½-18½
<b>Ohjeet</b> Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä. Tarjoile 5 minuutin seisotuksen jälkeen.			
Tumma riisi (esikypsennetty)	250 g	450 W	18-19
	375 g		20-21
<b>Ohjeet</b> Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä. Tarjoile 5 minuutin seisotuksen jälkeen.			
Sekariisi (tavallinen ja villiriisi)	250 g	450 W	18-19
	<b>Ohjeet</b> Lisää 500 ml kylmää vettä. Tarjoile 5 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät)	250 g	450 W	20-21
	<b>Ohjeet</b> Lisää 400 ml kylmää vettä. Tarjoile 5 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Pasta	250 g	900 W	9½-11
	<b>Ohjeet</b> Lisää 1000 ml kuumaa vettä. Tarjoile 5 minuutin seisotuksen jälkeen.		

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Pikajuudet	1 pieni pakkaus (80 g)	900 W	7-7½
	1 suuri pakkaus (120 g)		9-9½
<b>Ohjeet</b> Käytä pyrex-lasikulhoa. Kaada kulhoon juudet ja 350 ml huoneenlämpöistä vettä. Kypsennä peitettynä kelmulla, johon on puhkottu reikiä. Kaada valmistuksen jälkeen vesi pois ja lisää juudeihin mausteet.			

## Lämmittäminen

Ruuan lämmittäminen mikroaaltouunissa kestää murto-osan siitä kuin perinteisellä liedellä yleensä.

Käytä lämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja. Kaavion ajat koskevat huoneenlämpöisiä nesteitä, joiden lämpötila on +18-+20 °C, sekä kylmää ruokaa, jonka lämpötila on +5-+7 °C.

## Sijoitus ja peittäminen

Vältä isojen kappaleiden, kuten paistipalojen lämmitystä, sillä niillä on taipumusta ylikypsyä ja kuivua ennen kuin niiden keskusta on ehtinyt kuumeta. Pienten palojen lämmittäminen onnistuu helpommin.

## Tehot ja hämmentäminen

Jotkin ruoat voidaan lämmittää uudelleen 900 W:n teholla, kun taas toisten kohdalla lämmitystehon tulisi olla 600 W, 450 W tai vain 300 W.

Katso viitteenä olevaa taulukkoa. Yleisesti ottaen ruoan lämmitykseen suositellaan alhaista tehoa, jos ruoka on hienoa, jos sitä on paljon tai jos se todennäköisesti kuumenee hyvin nopeasti (esimerkiksi lihapiirakat). Parhaan tuloksen saavuttamiseksi ruokaa tulee lämmityksen aikana hämmentää hyvin tai kääntää. Jos mahdollista, hämmentä vielä kerran ennen tarjoilua. Ole erityinen varovainen nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Nesteiden räiskymisen ja itsesi polttamisen välttämiseksi hämmentä nestemäiset ruoat ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen. Pidä ne mikroaaltouunissa seisotuksen ajan. Suosittelemme muovilusikan tai lasitikon laittamista nesteisiin. Vältä ruoan ylikuumennusta (ja samalla pilaamista). On parempi aliarvioida valmistusaika ja pidentää lämmitysaikaa tarvittaessa.

## Lämmitys- ja seisotusajat

Kun lämmität ruokaa ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata aika ylös tulevaa käyttöä varten. Varmista aina, että lämmitetty ruoka on kauttaaltaan tulikuuma. Anna ruoan seistä hetken lämmityksen jälkeen, jotta sen lämpötila pääsee tasaantumaan. Suositeltu seisotusaika lämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia, jollei kaaviossa toisin mainita. Noudata erityistä huomiota nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Katso myös turvallisuusohjeita käsittelevää kappaletta.

# Valmistusopas

## Nesteiden lämmittäminen

Anna ruoan aina seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Räiskymisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi laita lusikka tai lasitikku juomaan ja hämmennä ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen.

## Vauvanruoan lämmitys

### Vauvanruoka:

Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen! Anna ruoan seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua. Hämmennä uudelleen ja tarkista lämpötila. Suositeltu tarjoilulämpötila: 30-40 °C.

### Vauvanmaito:

Kaada maito steriloituun lasipulloon. Lämmitä peittämättä. Älä milloinkaan lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, sillä pullo voi ylikuumentessaan räjähtää. Ravista hyvin ennen seisotusta ja vielä kerran ennen tarjoilua! Tarkista vauvanruoan tai maidon lämpötila huolellisesti aina ennen sen antamista vauvalle. Suositeltu tarjoilulämpötila: n. 37 °C.

## Huomautus:

Palovammojen välttämiseksi vauvanruoka tulee tarkistaa erityisen huolellisesti ennen tarjoilua. Käytä lämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

### Nesteiden ja ruoan lämmittäminen

Käytä lämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Juomat (kahvi, tee ja vesi)	150 ml (1 kuppi)	900 W	1-1½
	300 ml (2 kuppia)		2-2½
	450 ml (3 kuppia)		3-3½
	600 ml (4 kuppia)		3½-4
	<b>Ohjeet</b> Kaada kuppeihin ja lämmitä peittämättä. 1 kuppi keskelle, 2 kuppia vastakkain, 3 kuppia ympyrään. Pidä mikroaaltouunissa seisotuksen ajan ja hämmennä hyvin. Tarjoile 1-2 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Keitto (kylmä)	250 g	600 W	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
	<b>Ohjeet</b> Kaada syvälle keramiikkalautaselle tai -kulhoon. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Muhennos (kylmä)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Ohjeet</b> Laita muhennos syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä ajoittain lämmityksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen.		

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Pastaa kastikkeen kera (kylmä)	350 g	600 W	3½-4½
	<b>Ohjeet</b> Laita pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalaan keramiikkavuokaan. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Täytettyä pastaa kastikkeen kera (kylmä)	350 g	600 W	4-5
	<b>Ohjeet</b> Laita täytetty pasta (esim. ravioli ja tortellini) syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä ajoittain lämmityksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Valmisateria (kylmä)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
	<b>Ohjeet</b> Aseta 2-3 kylmästä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Tarjoiluvalmis juustofondue (kylmä)	400 g	600 W	6-7
	<b>Ohjeet</b> Aseta tarjoiltavaksi valmis juustofondue sopivaan kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Hämmennä ajoittain lämmityksen aikana ja sen jälkeen. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua. Tarjoile 1-2 minuutin seisotuksen jälkeen.		

## Vauvanruoan ja maidon lämmitys

Käytä lämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Vauvanruoka (vihanneksia ja lihaa)	190 g	600 W	30 s
	<b>Ohjeet</b> Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Vauvanpuuro (viljaa, maitoa ja hedelmiä)	190 g	600 W	20 s
	<b>Ohjeet</b> Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Vauvanmaito	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		1 min - 1 min 10 s
	<b>Ohjeet</b> Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituu lasipulloon. Laita uunilautasen keskelle. Kypsennä peittämättä. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen.		

# Valmistusopas

## Sulattaminen

Mikroaallot soveltuvat erinomaisesti pakastetun ruoan sulattamiseen, sillä ne sulattavat pakastetun ruoan lyhyessä ajassa hellästi. Tästä voi olla paljon hyötyä yllättävien vieraiden varalta. Pakastettu linnunliha tulee sulattaa täysin ennen valmistamista. Poista metalliset sulkijat ja pakkaus kokonaan, jotta sulanut neste pääsee valumaan pois. Laita sulanut ruoka kannettomaan astiaan. Käännä valmistuksen puolivälissä, valuta neste pois ja poista mahdolliset jäänteet niin pian kuin mahdollista. Tarkista ruoka ajoittain ja varmista, että se ei tunnu lämpimältä. Jos jäähtyneen ruoan pienikokoiset ja ohuet osat alkavat lämmetä, ne voidaan suojata pienillä alumiinifolion kappaleilla sulatuksen ajaksi. Jos linnunlihan ulkopinta alkaa lämmetä, keskeytä sulatus ja anna lihan seistä 20 minuuttia ennen sulatuksen jatkamista. Anna kalan, lihan ja linnunlihan seistä sulatuksen lopuksi. Täydelliseen sulattamiseen tarvittava seisotusaika riippuu sulatettavasta määrästä. Katso alla olevaa taulukkoa.

### HUOM.

Ohut ruoka sulaa nopeammin kuin paksu, ja pienempien määrien sulatusaika on lyhyempi kuin suurempien. Pidä tämä vinkki mielessä, kun pakastat tai sulatat ruokia.

Kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18--20 °C, käytä seuraavan taulukon ohjeellisia arvoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)	
Liha	Jauheliha	250 g	180 W	6-7
		500 g		9-11
Sianlihapihvit		250 g	180 W	7-8
	<b>Ohjeet</b> Aseta liha uunilautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen! Tarjoile 15-30 minuutin seisotuksen jälkeen.			

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)	
Linnunliha	Kananpalat	500 g (2 kpl)	180 W	14-15
	Kokonainen kana	1200 g	180 W	32-34
<b>Ohjeet</b> Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät, alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen! Tarjoile 15-60 minuutin seisotuksen jälkeen.				
Kala	Kalafilleet	200 g	180 W	6-7
	Kokonainen kala	400 g	180 W	11-13
<b>Ohjeet</b> Laita pakastettu kala matalan keramiikkalautasen keskelle. Asettele se siten, että ohuet palat ovat paksujen palojen alla. Suojaa fileiden kapea pää ja kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen! Tarjoile 10-25 minuutin seisotuksen jälkeen.				
Hedelmät	Marjat	300 g	180 W	6-7
	<b>Ohjeet</b> Levitä hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle (halkaisijaltaan suurelle). Tarjoile 5-10 minuutin seisotuksen jälkeen.			
Leipä	Sämpylät (à n. 50 g)	2 kpl	180 W	1-1½
		4 kpl		2½-3
Paahtoleipä/voileipä	250 g	180 W	4-4½	
Tumma leipä (vehnä- ja ruisjauhoista valmistettu)	500 g	180 W	7-9	
<b>Ohjeet</b> Asettele sämpylät ympyrän muotoon tai leipä leivinpaperille uunilautasen keskelle vaakatasoon. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen! Tarjoile 5-20 minuutin seisotuksen jälkeen.				



## Grilli

Grillivastukset ovat uunin sisäkatossa. Vastukset toimivat, kun uunin luukku on suljettu ja uunilautanen pyörii. Uunilautasen pyöriminen saa ruoan ruskistumaan tasaisesti. Ruoka ruskistuu nopeammin jos grilliä esilämmitetään 3-5 minuuttia.

### Grillaukseen tarkoitetut valmistusastiat:

Astioiden on oltava liekinkestäviä ja ne voivat sisältää metallia. Älä käytä muoviastioita, sillä ne saattavat sulaa.

### Grillaukseen soveltuvat ruoat:

kyljykset, makkarat, pihvit, hampurilaiset, pekoni ja kinkkuviipeleet, ohuet kala-annokset, voileivät ja kuorrutetut paahtoleivät.

### Tärkeä huomautus:

Muista, että aina käytettäessä vain grillaustilaa ruoka on asetettava korkealle ritalälle, ellei toisin suositella.

## Mikroaaltouuni + Grilli

Tämä valmistustila yhdistää grillistä tulevan säteilylämmön mikroaaltotoiminnon nopeuteen. Toiminto toimii vain, kun uunin luukku on suljettu ja uunilautanen pyörii. Uunilautasen pyöriminen saa ruoan ruskistumaan tasaisesti. Tässä mallissa on kolme yhdistelmätilaa: 450 W + Grilli, 300 W + Grilli ja 180 W + Grilli.

### Valmistusastiat mikroaalto ja grilli -yhdistelmätoiminnolle:

Käytä valmistusastioita, joiden läpi mikroaallot voivat kulkea. Valmistusastioiden on oltava liekinkestäviä. Älä käytä metallisia valmistusastioita yhdistelmätilassa. Älä käytä muoviastioita, sillä ne saattavat sulaa.

### Mikroaalto ja grilli -toiminnolla valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:

Yhdistelmätilassa voidaan lämmittää ja ruskistaa kaikenlaisia keitettyjä ruokia (esim. keitettyä pastaa) sekä ruokia, jotka ruskistuvat nopeasti. Tätä tilaa voidaan käyttää myös sellaisten annosten valmistukseen, joiden pinta täytyy ruskistaa (esim. kananpalat; käännettävä valmistuksen puolivälissä). Saat lisätietoja grillaustaulukosta.

### Tärkeä huomautus:

Aina käytettäessä yhdistelmätilaa (mikroaaltouuni + grilli) ruoka on asetettava korkealle ritalälle, ellei toisin suositella. Katso seuraavan taulukon ohjeet. Ruoka on käännettävä, jos sen molemmat puolet täytyy ruskistaa.

# Valmistusopas

## Tuoreen ruoan grillausopas

Esilämmitä grilliä 3-5 minuuttia grillitoiminnolla. Käytä grillauksessa tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Tuore ruoka	Annoskoko	Teho	1. vaihe (minuuteissa)	2. vaihe (minuuteissa)
Paahtoleivän viipaleet	4 kpl (25 g kukin)	Vain grilli	3-3½	3-4
	<b>Ohjeet</b> Aseta paahtoleivän viipaleet vierekkäin korkealle ritilälle.			
Grillatut tomaatit	400 g (2 kpl)	1. vaihe: 450 W + Grilli 2. vaihe: Grilli	4-6	4-5
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa tomaatit puolikkaiksi. Ripottele juustoa tomaattien päälle. Aseta tomaatin puolikkaat matalaan pyrex-lasikulhoon. Aseta kulho korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Tomaatti-juusto-paahtoleipä	4 kpl (300 g)	1. vaihe: 300 W + Grilli 2. vaihe: Grilli	5-7	1-3
	<b>Ohjeet</b> Paahda paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleipä lisukkeineen korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Havaijilainen paahtoleipä (kinkkua, ananasta, juustosiivuja)	4 kpl (500 g)	1. vaihe: 300 W + Grilli 2. vaihe: Grilli	5-7	1-3
	<b>Ohjeet</b> Paahda paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleipä lisukkeineen korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia.			

Tuore ruoka	Annoskoko	Teho	1. vaihe (minuuteissa)	2. vaihe (minuuteissa)
Uuniperunat	500 g	1. vaihe: 450 W + Grilli 2. vaihe: Grilli	11-13	3-5
	<b>Ohjeet</b> Halkaise perunat kahtia. Aseta ne ympyrän muotoon ylemmälle ritilälle leikattu puoli kohti grilliä.			
Gratinoidut perunat/Vihannekset (kylmät)	450 g	1. vaihe: 450 W + Grilli 2. vaihe: Grilli	11-13	3-5
	<b>Ohjeet</b> Aseta tuore gratiini pieneen pyrex-lasiastiaan. Aseta astia korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.			
Uuniomenat	2 omenaa (n. 400 g)	1. vaihe: 300 W + Grilli 2. vaihe: Grilli	7-8	3-5
	<b>Ohjeet</b> Poista omenoiden ytimet ja täytä ne rusinoilla ja hillolla. Laita päälle manteliilastuja. Laita omenat matalaan pyrex-lasiastiaan. Aseta astia suoraan matalalle ritilälle.			
Kananpalat	500 g (2 kpl)	300 W + Grilli	13-15	8-10
	<b>Ohjeet</b> Sivele kananpaloille öljyä ja mausteita. Aseta ne ympyrään korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia grillauksen jälkeen.			

Tuore ruoka	Annoskoko	Teho	1. vaihe (minuuteissa)	2. vaihe (minuuteissa)
Paahdettu kana	1200 g	1. vaihe: 450 W + Kuumapuhallus 200 °C 2. vaihe: 300 W + Grilli	23-27	28-33
	<b>Ohjeet</b> Sivele kanan pinnalle öljyä ja mausteita. Aseta kana matalalle ritilälle. Anna seistä 5 minuuttia grillauksen jälkeen.			
Kalapaisti	400-500 g	300 W + Grilli	8-10	7-9
	<b>Ohjeet</b> Sivele kalan pinnalle öljyä ja lisää yrttejä ja mausteita. Aseta kalat vierekkäin (pää edellä) ylemmälle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia grillauksen jälkeen.			
Paahdetut kasvikset	300 g	Grilli	9-11	-
	<b>Ohjeet</b> Huuhtele ja viipaloi vihannekset (esim. kesäkurpitsa, munakoiso, paprika tai kurpitsa). Sivele pinnalle öljyä ja lisää mausteet. Aseta ruskistuslautaselle korkealle ritilälle.			
Keittobanaani	1 kpl (200 g)	1. vaihe: 450 W + Grilli 2. vaihe: Grilli	7-9	4-5
	<b>Ohjeet</b> Kuori ja viipaloi keittobanaani 1 cm:n paksuisiksi siivuiksi ja asettele ne ruskistuslautaselle grilliritilän päälle. Sivele niiden kaikille pinnoille ruokaöljyä. Jos banaani pehmenee, vähennä aikaa 1-2 minuuttia. Anna seistä 1-2 minuuttia.			

Tuore ruoka	Annoskoko	Teho	1. vaihe (minuuteissa)	2. vaihe (minuuteissa)
Jamssi	200 g	1. vaihe: 450 W + Grilli 2. vaihe: Grilli	10-11	3-5
	<b>Ohjeet</b> Kuori jamssi ja leikkaa 10 x 30 mm paksuiksi tikuiksi. Pituus noin 10 cm. Laita ruskistuslautaselle ja sivele joka puolelta öljyllä. Aseta ne korkealle ritilälle ja kypsennä. Anna seistä 1-2 minuuttia.			

# Valmistusopas

## Kuumapuhallus

Kuumapuhallus on tehokas toiminto, jossa käytetään grilliä ja kiertoilmaa yhdessä puhaltimen kanssa. Tässä tilassa kuumaa ilmaa puhalletaan uunin yläosan aukoista uunin sisälle. Ylä- ja takavastus ja takapuhallin pitävät kuuman ilman kierron tasaisena.

### Kuumapuhallukseen sopivat valmistusastiat:

Tässä toiminrossa voidaan käyttää tavallisia uuninkestäviä valmistusastioita, joita käytetään perinteisessä kiertoilmauunissa.

### Kuumapuhalluksessa valmistettaviksi soveltuvat ruoat:

Käytä tätä tilaa kekseille, yksittäisille teeleiville, kääretortuille, kakuille, hedelmäkakuille, tuulihatuille ja kohokkaille.

## Microaalto + Kuumapuhallus

Tämä tila yhdistää mikroaaltoenergian kuumaan ilmaan ja siten lyhentää valmistusaikaa ja antaa ruoalle ruskean ja rapean pinnan. Ruoanvalmistus kiertoilmatoiminnolla on perinteinen ja tuttu valmistusmenetelmä, jossa uunin takaseinässä oleva puhallin kierrättää kuumaa ilmaa.

### Valmistusastiat mikroaalto ja kuumapuhallus -yhdistelmätoiminnolle:

Käytä valmistusastioita, joiden läpi mikroaallot voivat kulkea. Astioiden on oltava uuninkestäviä (esim. lasi, saviastiat tai posliini ilman metallikoristeita), kuten mikroaalto + grilli -toiminnon yhteydessä on mainittu.

### Mikroaalto ja kuumapuhallus -yhdistelmätoiminnolla valmistettaviksi soveltuvat ruoat:

Kaikenlainen liha ja linnunliha, pataruoat, gratiinit, sokerikakut, kevyet hedelmäkakut, piirakat, uunivihannekset, teeleivät ja leivät.

### Kuumapuhallusopas tuoreelle ja pakastetulle ruoalle

Esilämmitä kuumapuhallus kuumapuhallustoiminnolla haluttuun lämpötilaan. Käytä kuumapuhallusvalmistuksessa tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Ruoka	Annoskoko	Tila	Valmistusaika (minuuteissa)
Pakastetut pikkupiiraat/ Pizzanpalat	250 g	200 °C	9-11
	Laita pizzanpalat ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle.		
Pakasteranskalaiset	300 g	200 °C	22-25
	Levitä pakasteranskalaiset ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle ritilälle.		
Pakastetut kananuggetit	300 g	200 °C	8-11
	Aseta pakastetut kananuggetit ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle ritilälle.		
Pakastepizza	300-400 g	200 °C	11-14
	Aseta pakastepizza matalalle ritilälle.		

Ruoka	Annoskoko	Tila	Valmistusaika (minuuteissa)
Kotitekoinen lasagne/ Pastagратиini	500 g	170 °C	15-20
	Laita pasta uunivuokaan. Aseta astia matalalle rutilälle.		
Pakastelasagne	400 g	1. vaihe: 450 W + 200 °C	16-18
		2. vaihe: 200 °C	3-5
	Aseta sopivan kokoiseen pyrex-lasiastiaan tai jätä alkuperäiseen pakkaukseen (varmista, että tämä sopii mikroaaltouuniin ja uuniin). Aseta pakastettu lasagne matalalle rutilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.		
Naudanpaisti/ Lammas (puolikypsä)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	22-24 (ensimmäinen puoli)
			16-18 (toinen puoli)
	Sivele naudan-/karitsanlihan pinnalle öljyä ja mausta se pippurilla, suolalla ja paprikalla. Aseta se matalalle rutilälle ensin rasvapuoli alaspäin. Kääri valmistuksen jälkeen alumiinifolioon ja anna seistä 10-15 minuuttia.		
Pakastetut sämpylät	350 g (6 kpl)	180 W + 160 °C	9-11
			Aseta sämpylät ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle rutilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia.
Tiikerikakku	700 g	160 °C	50-55
			Kaada tuoretaikina pieneen, suorakulmaiseen, mustaan, metalliseen paistoastiaan (jonka pituus on 25 cm). Aseta astia matalalle rutilälle. Anna seistä 5-10 minuuttia valmistuksen jälkeen.
Pienet kakut	à 30 g	160 °C	28-32
			Aseta enintään 12 pikkukakkua/muffinsia paperivuoissa ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle rutilälle. Anna seistä 5 minuuttia valmistuksen jälkeen.

Ruoka	Annoskoko	Tila	Valmistusaika (minuuteissa)
Croissantit/Sämpylät (tuoreesta taikinasta)	200-250 g	200 °C	13-18
			Asettele kylmät voisarvet tai sämpylät leivinpaperin päälle matalalle rutilälle.
Pakastekakku	1000 g	180 W + 160 °C	18-20
			Aseta pakastekakku alemmalle rutilälle. Anna seistä 15-20 minuuttia sulatuksen ja lämmityksen jälkeen.
Kotitekoinen perunagратиini	500 g	1. vaihe: 450 W + 180 °C 2. vaihe: 180 °C	18-22
			3-5
	Laita gratiini uunivuokaan. Aseta astia matalalle rutilälle.		
Kotitekoinen piirakka (keskikokoinen)	500-600 g	160 °C	45-50
			Valmista piirakka keskikokoisessa metallisessa piirakkavuoassa matalalla rutilällä. Tutustu automaattisen kuumapuhalluksen valmistusoppaassa mainittuun ohjeeseen.

# Valmistusopas

## Vinkkejä

### Voin sulattaminen

Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Peitä muovikuvulla. Lämmitä 900 W:n teholla 30-40 sekuntia, kunnes voi sulaa.

### Suklaan sulattaminen

Laita 100 g suklaata pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 450 W:n teholla 3-5 minuuttia, kunnes suklaa sulaa. Hämmennä sulatuksen aikana kerran tai kaksi kertaa. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

### Kiteytyneen hunajan sulattaminen

Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 300 W:n teholla 20-30 sekuntia, kunnes hunaja sulaa.

### Liivatteen sulatus

Liota kuivia liiviatelehtiä (10 g) 5 minuuttia kylmässä vedessä. Laita valutettu liivate pieneen pyrex-lasikulhoon. Lämmitä 300 W:n teholla 1 minuutti. Hämmennä sulatuksen jälkeen.

### Kuorrutuksen ja sokerikuorrutuksen valmistaminen (kakuille)

Sekoita keskenään valmiskuorrutusainekset (n. 14 g), 40 g sokeria ja 250 ml kylmää vettä. Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 900 W:n teholla 3½-4½ minuuttia, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

### Hillon valmistus

Aseta 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivankokoiseen, kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin. Kypsennä kannen alla 10-12 minuuttia 900 W:n teholla. Hämmennä säännöllisesti valmistuksen aikana. Kaada välittömästi pieniin, kierrekannellisiin hillopurkkeihin. Anna seistä kannen alla 5 minuuttia.

### Vanukkaan valmistus

Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä soveltuvaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Kypsennä kannen alla 6½-7½ minuuttia 900 W:n teholla. Hämmennä säännöllisesti hyvin valmistuksen aikana.

### Mantelisiivujen ruskistaminen

Levitä 30 g mantelipalasia keskikokoiselle keramiikkalautaselle tasaisesti. Hämmennä säännöllisesti ruskistuksen aikana (ruskista 600 W:n teholla 3½-4½ minuuttia). Anna seistä 2-3 minuuttia uunissa. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

# Vianmääritys

## Vianmääritys

Jos laitteen käytössä esiintyy alla lueteltuja ongelmia, kokeile annettuja ratkaisuja.

Ongelma	Syy	Toimenpide
<b>Yleistä</b>		
Painikkeita ei voi painaa kunnolla.	Painikkeiden väleissä saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.
	Kosketusnäytölliset mallit: Pinnalla on kosteutta.	Pyyhi kosteus pois laitteen pinnalta.
	Lapsilukko on käytössä.	Ota lapsilukko pois käytöstä.
Aikaa ei näytetä.	Ekotoiminto (virransäästö) on käytössä.	Ota ekotoiminto pois käytöstä.
Uuni ei toimi.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
	Luukun avauksen turvamekanismissa saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.
Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.	Käyttäjä on avannut luukun ruoan kääntämiseksi.	Kun olet kääntänyt ruoan, käynnistä toiminto painamalla <b>START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)</b> -painiketta uudelleen.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni sammuu käytön aikana.	Uuni on ollut käynnissä pitkän aikaa.	Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käynnissä pitkään.
	Puhallin ei toimi.	Kuuntele, onko puhallin käynnissä.
	Uunia yritetään käyttää tyhjänä.	Laita ruoka uuniin.
	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita.	Käytä pistorasiaa pelkästään uunille.
Uuni pokahtelee käytön aikana tai ei toimi.	Sinetöidyissä pakkauksissa tai kannen alla olevien ruokien valmistuksen aikana saattaa kuulua pokahtelua.	Älä käytä sinetöityjä pakkauksia, sillä ne voivat räjähtää valmistuksen aikana, kun pakkauksen sisältö laajenee.
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	Uunin päällä on esineitä.	Poista kaikki uunin päällä olevat esineet.

## Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Luukku ei aukea kunnolla.	Luukun ja uunin sisäosan väliin on päässyt ruokaa.	Puhdista uuni ja avaa luukku.
Lämmitystoiminto ei toimi kunnolla.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestäväään astiaan ja käytä uunia 1-2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.
Sulatustoiminto ei toimi.	Ruokaa on liikaa.	Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen.
Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.	Luukku on jätetty auki pitkäksi aikaa.	Sisävalo saatetaan sammuttaa automaattisesti, kun ekotoiminto on käytössä. Sulje luukku ja avaa se uudelleen tai paina <b>STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)</b> -painiketta.
	Sisävalo on likainen.	Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Valmistuksen aikana kuuluu äänimerkki.	Jos automaattiohjelma on käytössä, äänimerkki tarkoittaa, että ruoka on käännettävä sulatuksen aikana.	Kun olet kääntänyt ruoan, käynnistä toiminto uudelleen painamalla <b>START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)</b> -painiketta uudelleen.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei ole tasapainossa.	Uuni on asennettu epätasaiselle pinnalle.	Varmista, että uuni on tasaisella ja liikkumattomalla alustalla.
Valmistuksen aikana näkyy kipinöitä.	Metallia astiaa käytetään valmistuksen tai sulatuksen aikana.	Älä käytä metallia astioita.
Kun virta kytketään, uuni käynnistyy välittömästi.	Luukku ei ole suljettu kunnolla.	Sulje luukku ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Uunista vuotaa sähköä.	Sähköliitintä tai pistorasiaa ei ole maadoitettu oikein.	Varmista, että sähköliitintä ja pistorasia on maadoitettu asianmukaisesti.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Laitteesta tippuu vettä.</li> <li>Luukussa olevasta murtumasta pääsee höyryä.</li> <li>Uuniin jää vettä.</li> </ol>	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	Kirkkaus vaihtelee eri toimintojen ja niissä tehtävien tehonmuutosten mukaisesti.	Valmistuksen aikana tapahtuvat tehonmuutokset eivät ole toimintahäiriöitä. Tämä ei ole vika.
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	Puhallin toimii n. 3 minuuttia valmistuksen jälkeen uunin jäädyttämiseksi.	Tämä ei ole vika.
<b>Uunilautanen</b>		
Uunilautanen luiskahtaa pois paikoiltaan käytön aikana tai lakkaa pyörimästä.	Pyöritysalusta puuttuu tai se ei ole paikoillaan.	Aseta pyöritysalusta paikoilleen ja yritä uudelleen.



Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunilautanen pyörii hitaasti.	Pyöritysalusta ei ole paikoillaan, ruokaa on liikaa tai astia on niin suuri, että se osuu uuniin.	Vähennä ruoan määrää äläkä käytä liian suurta astiaa.
Uunilautanen kolisee tai pitää muunlaista ääntä kääntymisen aikana.	Uunin pohjalle on jäänyt ruoantähteitä.	Poista kaikki uunin pohjalle jääneet ruoantähteet.
<b>Grilli</b>		
Uunista tulee savua käytön aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
	Ruoka on liian lähellä grilliä.	Aseta ruoka riittävälle etäisyydelle valmistuksen ajaksi.
	Ruokaa ei ole valmisteltu ja/ tai asetettu uuniin oikein.	Varmista, että ruoka on valmisteltu ja asetettu oikein.
<b>Uuni</b>		
Uuni ei kuumene.	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunista tulee savua esilämmityksen aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin hajua.	Käytetty astia on muovinen tai ei kestä kuumuutta.	Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.
Uunista tulee pahaa hajua.	Uunin sisälle on tarttunut ruokaa tai sulanutta muovia.	Käytä höyrytoimintoa ja pyyhi uuni puhtaaksi kuivalla liinalla. Haju häviää nopeammin, jos laitat uunin sisälle palan sitruunaa ja käynnistät uunin.

## Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	Luukku on avattu usein uunin käytön aikana.	Jos availlet luukkua usein, uunin sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.
	Uunin asetuksia ei ole tehty oikein.	Tee asetukset oikein ja yritä uudelleen.
	Grilli tai jokin muu lisätarvike ei ole kunnolla paikoillaan.	Aseta lisätarvikkeet uuniin oikein.
	Valmistusastia on vääränkokoinen tai -tyyppinen.	Käytä oikeanlaisia, litteäpohjaisia astioita.

## Näyttökoodit

Tarkistuskoodi	Syy	Toimenpide
C-20	Tarkistamiseen tarvitaan lämpötila-anturia.	Paina <b>STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)</b> -painiketta ja käynnistä uudelleen. Jos sama tapahtuu uudelleen, sammuta mikroaaltouuni 30 sekunniksi ja tee asetukset vielä kerran. Jos näin käy uudelleen, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGIN asiakaspalveluun.
C-21	Lämpötila-anturi tunnistaa kuumemman kuin asetetun lämpötilan.	Sammuta mikroaaltouuni, anna sen jäähtyä ja tee asetukset uudelleen. Jos näin käy uudelleen, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGIN asiakaspalveluun.
C-d0	Ohjauspainikkeita on painettu yli 10 sekuntia.	Puhdista painikkeet ja varmista, että niiden ympärillä ei ole nestettä. Jos sama tapahtuu uudelleen, sammuta mikroaaltouuni 30 sekunniksi ja tee asetukset vielä kerran. Jos näin käy uudelleen, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGIN asiakaspalveluun.

### HUOM.

Jos näet jonkin sellaisen koodin, jota ei ole mainittu edellä, tai jos ehdotettu ratkaisu ei ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGIN asiakaspalveluun.

## Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii kehittämään tuotteitaan jatkuvasti. Siksi laitteen tekniset tiedot ja nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

Malli		MC28M6045**, MC28M6065**
Virtalähde		230 V - 50 Hz AC
Virrankulutus	Enimmäisteho	2100 W
	Mikroaaltotila	1400 W
	Grilli (vastus)	1500 W
	Kuumapuhallus (vastus)	Enint. 2100 W
Lähtöteho		100 W / 900 W - 6 tasoa (IEC-705)
Käyttötaajuus		2450 MHz
Mitat (L x K x S)	Ulkomitat (kahvan kanssa)	517 x 310 x 463 mm
	Sisämitat	358 x 235,5 x 327 mm
Tilavuus		28 litraa
Paino	Netto	n. 17,9 kg

Huomaathan, että Samsungin takuu EI kata laitteen käytön, asennuksen, huollon tai puhdistuksen neuvontaa.

## KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

MAA	SOITA	TAI KÄY OSOITTEESSA
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04549A-00

# Mikrobølgeovn

---

## Brugervejledning

MC28M6045\*\* / MC28M6065\*\*

---



**SAMSUNG**

# Indhold

<b>Sikkerhedsvejledning</b>	<b>3</b>		
Generel sikkerhed	6		
Forholdsregler vedr. brug af mikrobølger	7		
Begrænset garanti	8		
Definition af produktgruppe	8		
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)	8		
<b>Installation</b>	<b>9</b>		
Tilbehør	9		
Installationssted	9		
Drejeskive	9		
<b>Vedligeholdelse</b>	<b>10</b>		
Rengøring	10		
Udskiftning af dele (reparation)	10		
Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug	10		
<b>Ovnens funktioner</b>	<b>11</b>		
Ovn	11		
Betjeningspanel	11		
<b>Ovnbrug</b>	<b>12</b>		
Sådan fungerer en mikrobølgeovn	12		
Tjek, af din ovn fungerer korrekt	12		
Indstilling af klokkeslættet	13		
Tilberedning/Opvarmning	13		
Justering af tilberedningstiden	14		
Afbrydelse af tilberedningen	15		
Indstilling af energisparefunktionen	15		
Brug af funktionerne varm luftstrøm - auto	15		
Brug af funktionerne til svag stegning	19		
Brug af funktionerne til sund tilberedning	21		
		Brug af funktionerne til dejfremstilling/youghurt	23
		Brug af funktionerne til lynoptøning	24
		Brug af funktionerne til automatisk opvarmning/tilberedning	26
		Brug af bruningstallerkenen	27
		Varm luftstrøm	28
		Grilning	28
		Valg af tilbehør	29
		Kombinering af mikrobølger og grill	29
		Kombination af mikrobølger og varm luftstrøm	30
		Slukning af bipperen	31
		Brug af funktionen børnesikring	32
		Brug af funktionen drejeskive til/fra	32
		<b>Vejledning i kogeкар</b>	<b>33</b>
		<b>Tilberedningsvejledning</b>	<b>34</b>
		Mikrobølger	34
		Tilberedning	34
		Genopvarmning	37
		Opvarmning af væske	38
		Genopvarmning af babymad	38
		Bemærk:	38
		Optøning	40
		Grill	41
		Mikrobølge + Grill	42
		Varm luftstrøm	44
		Mikrobølge + Varm luftstrøm	44
		Tips og tricks	46
		<b>Fejlfinding</b>	<b>47</b>
		Fejlfinding	47
		Informationskode	50
		<b>Tekniske specifikationer</b>	<b>51</b>

## Sikkerhedsvejledning

### VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.

**ADVARSEL:** Hvis døren eller dørens tætninger beskadiges, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent person.

**ADVARSEL:** Det er farligt for alle andre end en kompetent person at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af det dæksel, der beskytter dig mod at blive udsat for mikrobølgeenergi.

**ADVARSEL:** Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

**ADVARSEL:** Lad kun børn bruge ovnen uden overvågning, når de har fået passende anvisninger, så barnet kan bruge ovnen på en sikker måde og forstå faren ved forkert brug.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og må eksempelvis ikke bruges:

- i personalekøkkenområder i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer
- stuehuse
- af gæster på hoteller, moteller og lignende beboelsesområder
- i miljøer af typen "bed and breakfast"

Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne.

Ved opvarmning af mad i plastic- eller papiremballage skal du holde øje med ovnen pga. muligheden for antændelse.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad- og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller beklædning og opvarmning af puder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.

Hvis der ses (udsendes) røg, skal du afbryde for (fjerne stikket fra) apparatet og holde døren lukket for at kvæle flammer.

Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen.

Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.

Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut.

Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.

## Sikkerhedsvejledning

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer.

Mikrobølgeovnen er kun beregnet til brug på et køkkenbord (fritstående), og mikrobølgeovnen må ikke anbringes i et skab. Beholdere af metal til føde- og drikkevarer må ikke anvendes ved tilberedning med mikrobølger.

Vær omhyggelig med ikke at forskyde drejeskiven, når beholdere fjernes fra apparatet.

Apparatet må ikke rengøres med en damprenser.

Apparatet må ikke rengøres med en højtryksrenser.

Apparatet er ikke beregnet til installation i vejkøretøjer, campingvogne og tilsvarende køretøjer osv.

Dette udstyr er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion vedrørende brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med udstyret.

Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning.

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.

Denne ovn bør placeres i passende højde og retning, så der er let adgang til ovnrum og kontrolområde.

Inden ovnen tages i brug for første gang, skal ovnen betjenes med vand i 10 minutter og derefter tages i brug.

Hvis ovnen udsender en underlig lyd, en brændt lugt, eller hvis der udsendes røg, skal du straks tage strømkablet ud og kontakte det nærmeste servicecenter.

Mikrobølgeovnen skal placeres, så der er adgang til stikket.



**ADVARSEL:** Når ovnen bruges til kombinationstilberedning bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.

Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

**ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Mindre børn bør holdes på afstand.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

En damprenser ikke må anvendes.

**ADVARSEL:** Sørg for, at ovnen er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risiko for elektrisk stød.

Apparatet må ikke installeres bag en pyntedør på grund af risiko for overophedning.

**ADVARSEL:** Udstyret og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne.

Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant tilsyn.

**FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges uafbrudt.

Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når ovnen er i brug.

På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

Overfladerne kan blive varme under brug.

Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn.

Hold ovnen og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.

# Sikkerhedsvejledning

## Generel sikkerhed

Alle ændringer eller reparationer må kun udføres af kvalificerede personer.

Opvarm ikke føde- eller drikkevarer i forseglede beholdere til mikrobølgefunktionen.

Brug ikke benzen, fortynder, sprit, damp eller højtryksrensere til at rengøre ovnen.

Installer ikke ovnen tæt på et varmeapparat eller brændbart materiale, i fugtige omgivelser, der er oliefyldte, støvfyldte eller som udsættes for direkte sollys eller vand, eller hvor gas kan lække eller på ujævne overflader.

Ovnen skal jordforbindes korrekt i overensstemmelse med lokale og nationale forskrifter.

Brug regelmæssigt en tør klud til at fjerne fremmedelementer fra strømskik og stikkontakter.

Undlad at trække hårdt i strømkablet, bøj det eller placere tunge genstande på det.

Hvis der forekommer et gasudslip (propan, LP o.l.), skal du straks lufte ud. Rør ikke ved strømkablet.

Rør ikke ved strømkablet med våde hænder.

Når ovnen er i brug, må du ikke slukke for den ved at fjerne strømkablet.

Stik ikke fingre eller fremmedelementer ind. Kommer der fremmedelementer ind i ovnen, skal du fjerne strømkablet og kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Anvend ikke overdreven kraft på ovnen.

Anbring ikke ovnen på skrøbelige genstande.

Sørg for, at spændingen, frekvensen og strømmen svarer til produktspecifikationerne.

Sæt strømskikket godt fast i stikkontakten. Undlad at anvende fordelerdåser, forlængerkabler eller elektriske transformatorer.

Hægt ikke strømkablet på metalgenstande. Sørg for, at kablet er mellem genstande eller bag ovnen.

Brug ikke et beskadiget strømskik, strømkabel eller en løs stikkontakt. Ved beskadigede strømskik eller -kabler skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Undlad at hælde eller sprøjte vand direkte på ovnen.

Anbring ingen genstande på ovnen, inde i den eller på ovnens dør.

Sprøjt ikke flygtige materialer, som f.eks. insektmiddel, på ovnen.

Opbevar ikke brandbare materialer i ovnen. Da alkohol fordamper, kan dampen komme i kontakt med ovnens varme dele, vær derfor forsigtig, når du opvarmer føde- eller drikkevarer, der indeholder alkohol.

Børn kan slå sig eller få fingrene i klemme i døren. Hold børn borte, når du åbner/lukker døren.

## Opvarmning med mikrobølger

Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan medføre forsinket opkogning. Vær altid forsigtig, når du håndterer beholderen. Lad altid drikkevarer hvile i mindst 20 sekunder, før du håndterer dem. Omrør, om nødvendigt, under opvarmning. Omrør altid efter opvarmning.

Følg disse førstehjælpsanvisninger i tilfælde af skoldning:

1. Anbring det skoldede område i kold vand i mindst 10 minutter.
2. Tildæk det med et rent, tørt klæde.
3. Smør ikke cremer, olier eller lotioner på.

For at undgå at beskadige bakken eller risten må du ikke komme bakken eller risten i vand straks efter tilberedning.

Brug ikke ovnen til friturestegning, da olietemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan medføre pludselig overkogning af varmt olie.

## Forholdsregler vedr. mikrobølgeovnen

Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj. Brug ikke metalbeholdere eller køkkentøj, spyd mv. med guld- eller sølvbelægning.

Fjern poselukninger. Der kan opstå gnister.

Brug ikke ovnen til at tørre aviser eller tøj.

Brug kortere tid til mindre mængder mad for at undgå overophedet eller brændt mad.

Hold strømkablet og strømskiftet borte fra vand og varmekilder.

For at undgå eksplosionsrisiko må du ikke opvarme æg med skal eller hårdkogte æg.

Opvarm ikke lufttætte eller vakuumforseglede beholdere, nødder, tomater mv.

Tildæk ikke ventilationsåbningerne med stof eller papir. Der er fare for brand. Ovnen

kan blive overophedet og automatisk slukke, og den forbliver slukket, indtil den er kølet tilstrækkeligt af.

Brug altid ovnhandsker, når du fjerner en tallerken.

Rør rundt i væsker halvvejs under opvarmningen eller efter opvarmningen, og lad væsken stå i mindst 20 sekunder efter opvarmningen for at undgå opkogning.

Stå med en arms længde fra ovnen, når du åbner døren, for at undgå at blive skoldet ved varm luft eller damp, der slipper ud.

Brug ikke ovnen i tom tilstand. Ovnen slukkes automatisk i 30 minutter af sikkerhedshensyn. Vi anbefaler, at der altid står et glas vand inde i ovnen for at absorbere mikrobølgeenergi, hvis ovnen startes utilsigtet.

Installer ovnen i overensstemmelse med pladskravene i denne vejledning. (Se Installation af din mikrobølgeovn.)

Vær forsigtig, når du tilslutter andre elektriske apparater til stikkontakter tæt ved ovnen.

## Forholdsregler vedr. brug af mikrobølger

Hvis du ikke følger disse sikkerhedsforanstaltninger, kan du blive udsat for skadelig mikrobølgeenergi.

- Brug ikke ovnen med åben dør. Pil ikke ved sikkerhedsmekanismerne (dørlåse). Sæt ikke noget i hullerne til sikkerhedsmekanismen.
- Anbring ikke genstande mellem ovndøren og forsiden, og lad ikke fødevarer- eller rengøringsrester samle sig på tætningerne. Hold døren og dørens tætninger rene ved at aftørre disse efter brug først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.
- Brug ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Brug den først, når den er blevet repareret af en kvalificeret tekniker.

**Vigtigt:** Ovndøren skal lukke korrekt. Døren må ikke være bøjet, dørhængslerne må ikke være itu eller løse, dørens forseglinger og forseglingernes overflade må ikke være beskadiget.

- Alle justeringer eller reparationer skal udføres af en kvalificeret tekniker.

## Sikkerhedsvejledning

### Begrænset garanti

Samsung opkræver et reparationsgebyr for udskiftning af tilbehør eller reparation af en kosmetisk defekt, hvis skaden på enheden eller tilbehør skyldes kunden. Elementer i denne bestemmelse omfatter:

- Døre, håndtag, ydre panel eller kontrolpanel, der er bulede, ridsede eller itu.
- Ødelagt(e) eller manglende bakke, styreriller, drev eller trådnæt.

Brug kun denne ovn til det beregnede formål som beskrevet i denne brugervejledning. Advarsler og Vigtige sikkerhedsanvisninger i denne brugervejledning omfatter ikke alle mulige forhold og situationer, som kan forekomme. Det er dit ansvar at bruge sund fornuft, forsigtighed og omhyggelighed, når du installerer, vedligeholder og betjener ovnen. Følgende brugsinstruktioner omfatter forskellige modeller, og egenskaberne for din mikrobølgeovn kan derfor være en smule anderledes end dem, der er beskrevet i denne brugervejledning, og alle advarselstegn er muligvis ikke relevante. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte dit lokale Samsung-servicecenter eller finde hjælp og oplysninger online på [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Brug kun denne ovn til opvarmning af fødevarer. Den er kun beregnet til husholdningsbrug. Opvarm ingen former for tekstiler eller poser fyldt med korn. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skade, der skyldes forkert eller ukorrekt brug af ovnen.

For at undgå forringelse af ovnens overflade og farlige situationer skal du altid holde ovnen ren og godt vedligeholdt.

### Definition af produktgruppe

Dette produkt er gruppe 2, klasse ISM-udstyr. Definitionen af gruppe 2 omfatter alt industrielt, videnskabeligt og medicinsk udstyr, hvori der internt bevidst genereres radiofrekvensenergi og/eller anvendes i form af elektromagnetisk stråling til behandling af materialer og EDM- og lysbuesvejsningsudstyr.

Klasse B udstyr er udstyr velegnet til anvendelse i private hjem og under forhold ved direkte tilslutning til en lavspændingsstrømforsyning, der forsyner bygninger indeholdende private beboelser.

### Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)



(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)

Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding. Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding.

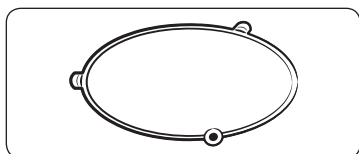
Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

Du kan finde informationer om Samsungs miljøforpligtelser og lovgivningsmæssige forpligtelser, der er produktspecifikke, som f.eks. REACH, på [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

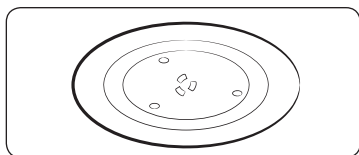
# Installation

## Tilbehør

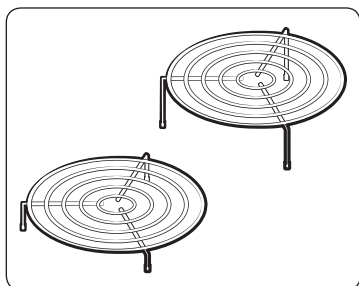
Alt efter hvilken model, du har købt, følger der forskelligt tilbehør med, der kan bruges på en lang række måder.



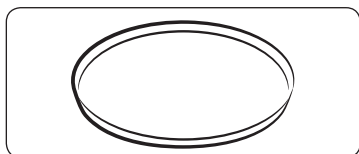
- 01 Rotationsring** skal anbringes midt i ovnen. Rotationsringen understøtter drejeskiven.



- 02 Drejeskive** skal anbringes oven på rotationsringen med det midterste beslag på koblingen. Drejeskiven fungerer som den primære flade ved tilberedning. Den kan let tages ud og rengøres.



- 03 Høj rist, lav rist** skal placeres på drejeskiven. Metalristene kan anvendes ved tilberedning af to retter på samme tid. En lille ret kan anbringes på drejeskiven og en anden ret på risten. **Metalristene kan anvendes i grill-, varmlufts- og kombinationstilberedning.**

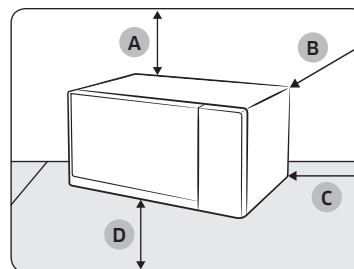


- 04 Bruningstallerken**, se side 27. Bruningstallerkenen anvendes til at brune maden bedre i mikrobølge- eller grillkombinationstilberedning. Den bidrager til at holde dej- og pizzadej sprød.

### FORSIGTIG

Betjen **IKKE** mikroovnen uden rotationsovnen og drejeskiven.

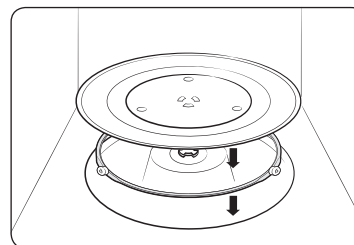
## Installationssted



- A. 20 cm over
- B. 10 cm bag
- C. 10 cm ved siden
- D. 85 cm fra gulvet

- Væg en flad, nivelleret overflade, cirka 85 cm over gulvet. Overfladen skal kunne bære ovnens vægt.
- Sørg for plads til ventilation, mindst 10 cm fra bagvæggen og begge sider, og 20 cm ovenover.
- Installer ikke mikrobølgeovnen i varme eller fugtige omgivelser, som f.eks. ved siden af andre mikrobølgeovne eller radiatorer.
- Sørg for, at ovnens strømforsyningsspecifikationer passer. Brug kun godkendte forlænger kabler, hvis det er nødvendigt.
- Tør det indvendige og dørens tætning af med en fugtig klud, før du bruger ovnen for første gang.

## Drejeskive



Fjern al emballage inde i ovnen. Installer rotationsringen og drejeskiven. Kontroller, at drejeskiven roterer frit.

## Vedligeholdelse

### Rengøring

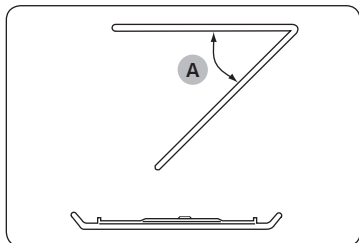
Rengør ovnen regelmæssigt, så der ikke ophobes urenheder udvendigt og indvendigt på ovnen. Vær særligt opmærksom på døren, dørtætningen, drejeskiven og rotationsringen (kun visse modeller).

Hvis døren ikke åbner og lukker nemt, skal du kontrollere, om der sidder urenheder i dørtætningerne. Brug en blød klud og sæbevand til at rengøre inder- og ydersiden af ovnen. Skyl og tør godt af.

#### Sådan fjernes genstridige urenheder med dårlig lugt fra ovnens indersider

1. Sæt en kop fortyndet citronsaft midt på drejeskiven i den tomme ovn.
2. Varm ovnen op i 10 minutter ved fuld effekt.
3. Lad ovnen køle af, når programmet er færdig. Åbn derefter døren, og rengør ovnrummet.

#### Sådan rengøres modeller med indre svingbar varmeenhed



For at rengøre det øverste område i ovnrummet skal du sænke det øverste varmeelement med 45° (**A**) som vist. Dette letter rengøring af det øverste område. Sæt det øverste varmeelement på plads, når du er færdig.

#### ⚠ FORSIGTIG

- Hold døren og dørtætningen ren, og sørg for, at døren åbner og lukker nemt. Ellers risikerer du, at ovnens levetid forkortes.
- Vær forsigtig med ikke at spilde vand på ovnens ventilationsåbninger.
- Undlad at bruge skurecreme eller kemikalier til rengøring.
- Rengør ovnrummet med et mildt rengøringsmiddel efter hver brug, når ovnen efter lidt tid er kølet af.

### Udskiftning af dele (reparation)

#### ⚠ ADVARSEL

Ingen af ovnens indvendige dele må udskiftes af brugeren. Forsøg ikke selv at udskifte eller reparere ovnen.

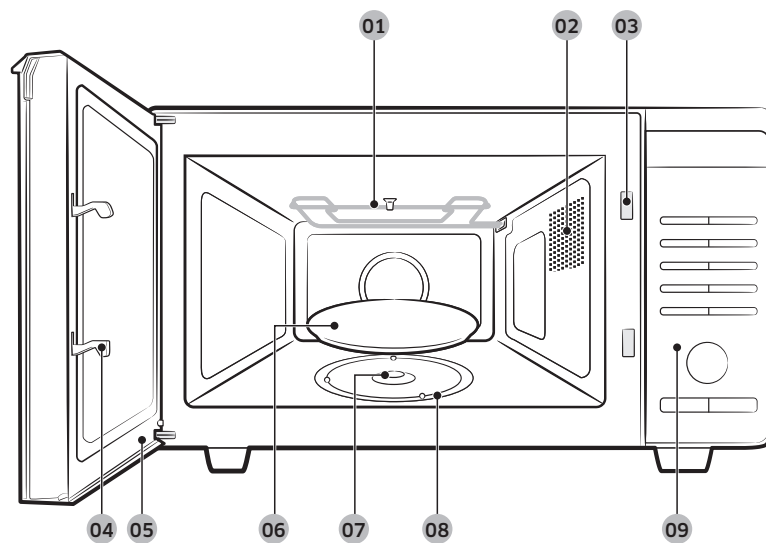
- Hvis der opstår problemer med hængsler, tætning og/eller døren, skal du kontakte en kvalificeret tekniker eller et lokalt Samsung-servicecenter med henblik på teknisk assistance.
- Hvis du vil udskifte lyspæren, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter. Du må ikke selv udskifte den.
- Hvis der opstår problemer med ydersiden af ovnkabinettet, skal du først tage stikket ud af strømkilden og derefter kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

#### Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug

Hvis du ikke bruger ovnen i en længere periode, skal du tage stikket ud og anbringe ovnen et tørt og støvfrit sted. Ovnens ydelse kan blive påvirket, hvis der kommer støv og fugt indvendigt i ovnen.

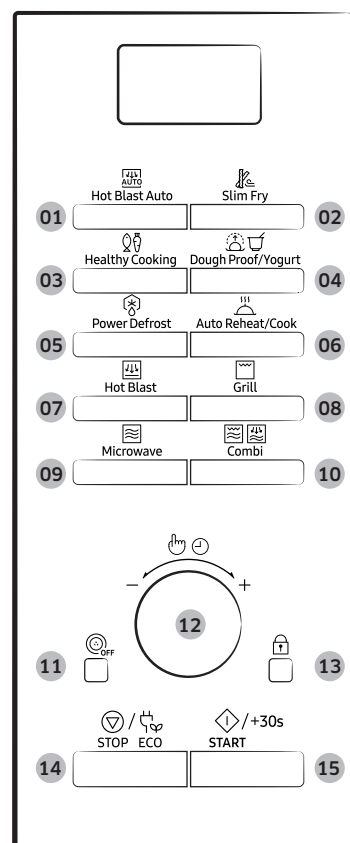
## Ovnens funktioner

### Ovn



- |                 |                       |                         |
|-----------------|-----------------------|-------------------------|
| 01 Varmeelement | 02 Ventilationshuller | 03 Sikkerhedslåsehuller |
| 04 Dørhængsler  | 05 Dør                | 06 Drejeskive           |
| 07 Drev         | 08 Rotationsring      | 09 Betjeningspanel      |

### Betjeningspanel



- 01 Hot Blast Auto (Varm luftstrøm - auto)
- 02 Slim Fry (Svag stegning)
- 03 Healthy Cooking (Sund tilberedning)
- 04 Dough Proof/Yogurt (Dejfermstilling/Yoghurt)
- 05 Power Defrost (Lynoptøning)
- 06 Auto Reheat/Cook (Automatisk opvarmning/Tilberedning)
- 07 Hot Blast (Varm luftstrøm)
- 08 Grill
- 09 Microwave (Mikrobølge)
- 10 Combi (Kombination)
- 11 Drejeskive Til/Fra
- 12 Multifunktionsvælger
- 13 Børnesikring
- 14 STOP/ECO (STOP/ØKO)
- 15 START/+30s (START/+30sek)



# Ovnbrug

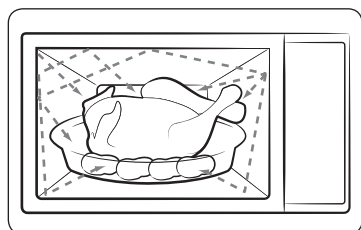
## Sådan fungerer en mikrobølgeovn

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Med den frigivne energi kan der tilberedes eller opvarmes madvarer, uden at hverken form eller farve ændres.

Du kan anvende din mikrobølgeovn til:

- Optøning
- Opvarmning
- Tilberedning

Tilberedningsprincipper.



1. De mikrobølger, der genereres af magnetronen, reflekteres af ovnummets sider og fordeles ensartet, når madvarerne roterer på drejeskiven. Madvarerne tilberedes derfor ensartet.
2. Mikrobølgerne absorberes af madvarerne i en dybde på op til ca. 2,5 cm. Tilberedningen fortsætter herefter, efterhånden som varmen spreder sig ind i madvarerne.
3. Tilberedningstiden kan variere, afhængigt af den beholder der anvendes, og madvarernes egenskaber:
  - Mængde og tæthed
  - Vandindhold
  - Starttemperatur (afkølet eller ej)

### FORSIGTIG

Da madvarernes midte tilberedes ved af varmen trænger ind, fortsætter tilberedningen også, når du har taget madvarerne ud af ovnen. De hensættningstider, der er angivet i opskrifter og i denne vejledning, skal derfor overholdes for at sikre

- Ensartet tilberedning af madvarernes midte.
- Den samme temperatur gennem madvaren.

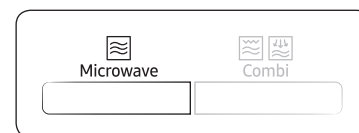
## Tjek, af din ovn fungerer korrekt

Med følgende enkle fremgangsmåde kan du kontrollere, at din ovn altid fungerer korrekt. Hvis du er i tvivl, kan du se afsnittet "Fejlfinding" på side 47.

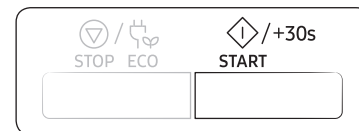
### BEMÆRK

Ovnen skal tilsluttes til en passende stikkontakt. Drejeskiven skal være sat på plads i ovnen. Hvis der anvendes et andet effektniveau end maksimum (100 % - 900 W), tager det længere tid, inden vandet koger.

Åbn ovndøren ved at trække i håndtaget på dørens overside. Placer et glas vand på drejeskiven. Luk døren.



Tryk på funktionen **Microwave (Mikrobølge)**, og indstil tiden til 4 eller 5 minutter ved at trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek)**. Ovnen opvarmer vandet i 4 eller 5 minutter. Vandet skal derefter koge.





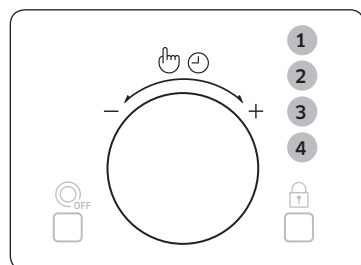
## Indstilling af klokkeslættet

Når der tændes for strømmen, vises "88:88" og derefter "12:00" automatisk på displayet. Indstil det aktuelle klokkeslæt. Tiden kan vises med enten 24 timers eller 12 timers angivelse. Du skal indstille uret:

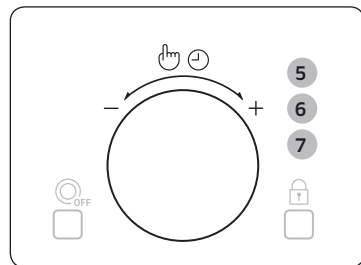
- Når du lige har installeret mikrobølgeovnen
- Efter et strømsvigt

### BEMÆRK

Glem ikke at stille uret frem eller tilbage ved skift mellem sommer- eller normaltid.



1. Tryk på **Multifunktionsvælger**.
2. Drej **Multifunktionsvælger** for at indstille visningstypen. (12 timer eller 24 timer)
3. Tryk på **Multifunktionsvælger** for at afslutte opsætningen.
4. Drej **Multifunktionsvælger** for at indstille timen.



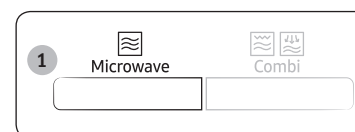
5. Tryk på **Multifunktionsvælger**.
6. Drej **Multifunktionsvælger** for at indstille minuttet.
7. Når det korrekte klokkeslæt vises, skal du trykke på **Multifunktionsvælger** for at starte uret. Klokkeslættet vises, når mikrobølgeovnen ikke anvendes.

## Tilberedning/Opvarmning

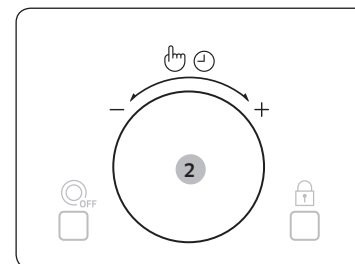
Nedenstående beskrivelse forklarer, hvordan du tilbereder eller opvarmer mad.

### FORSIGTIG

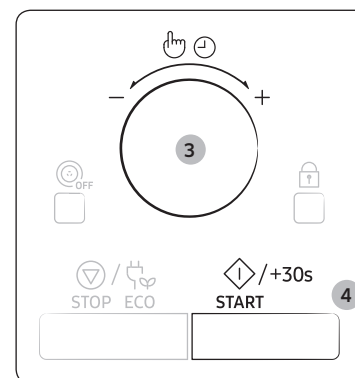
Kontroller ALTID tilberedningsindstillingerne, før du lader ovnen være uden overvågning. Åbn døren. Placer maden midt på drejeskiven. Luk døren. Tænd aldrig for mikrobølgeovnen, når den er tom.



1. Tryk på knappen **Microwave (Mikrobølge)**. Følgende indikatorer vises:  
 (funktionen mikrobølge)  
900 W (udgangseffekt)



2. Drej **Multifunktionsvælger**, indtil det relevante effektniveau vises. Når det sker, skal du trykke på **Multifunktionsvælger** for at indstille effektniveauet.
  - Hvis du ikke indstiller effektniveauet i løbet af 5 sekunder, ændres automatisk til indstillingstrinnet for tilberedningstiden.



3. Indstil tilberedningstiden ved at dreje **Multifunktionsvælger**. Tilberedningstiden vises.
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek)**. Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere. Tilberedningen startes. Når den er færdig.
  - 1) Ovnens bipper 4 gange.
  - 2) Sludpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

# Ovnbrug

## Effektniveauer og tidsvariationer

Med effektindikatorfunktionen kan du tilpasse den mængde energi, der spredes, og dermed den tid der er nødvendig til tilberedning eller opvarmning af din mad i overensstemmelse med dens type og mængde. Du kan vælge blandt seks effektniveauer.

Effektniveau	Procent	Output
HØJ	100 %	900 W
MIDDELHØJ	67 %	600 W
MIDDEL	50 %	450 W
MIDDELLAV	33 %	300 W
OPTØNING	20 %	180 W
LAV	11 %	100 W

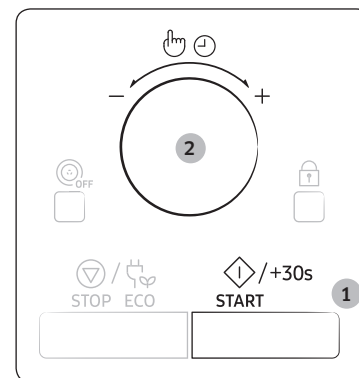
De tilberedningstider, der er angivet i opskrifter og i denne vejledning, svarer til det specifikt angivne effektniveau.

Hvis du vælger et...	Så skal tilberedningstiden være...
Højere effektniveau	Formindskes
Lavere effektniveau	Forøges

## Justering af tilberedningstiden

Du kan forlænge tilberedningstiden ved at trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek)** en gang for hver 30 sekunder, der skal tilføjes.

- Tjek, hvorledes tilberedningen skrider frem ved når som helst blot at åbne døren.
- Forøg den resterende tilberedningstid



### Metode 1

For at forlænge tilberedningstiden under tilberedningen skal du trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek)** én gang for hver 30 sekunder, tiden skal forlænges.

- **Eksempel:** For at lægge tre minutter til skal du trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek)** seks gange.

### Metode 2

Du skal blot dreje **Multifunktionsvælger** for at justere tilberedningstiden.

- For at forlænge tilberedningstiden skal du dreje til højre, og for at forkorte tilberedningstiden skal du dreje til venstre.

## Afbrydelse af tilberedningen

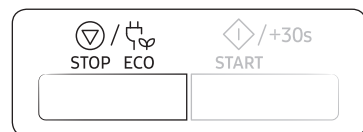
Du kan når som helst afbryde tilberedningen, så du kan:

- Tjekke maden
- Vende eller røre i maden
- Lade den henstå

For at stoppe tilberedningen...	Så...
Midlertidigt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Åbn døren, og tryk én gang på knappen <b>STOP/ECO (STOP/ØKO)</b>. Tilberedningen standser.</li><li>• For at genoptage tilberedningen skal du lukke døren igen og trykke på knappen <b>START/+30s (START/+30sek)</b>.</li></ul>
Komplet	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tryk én gang på knappen <b>STOP/ECO (STOP/ØKO)</b>. Tilberedningen standser.</li><li>• Hvis du vil annullere indstillingen af tilberedningstiden, skal du trykke på knappen <b>STOP/ECO (STOP/ØKO)</b> igen.</li></ul>

## Indstilling af energisparefunktionen

Ovnen har en energisparefunktion.



- Tryk på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)**. Display slukket.
- For at annullere energisparefunktionen skal du åbne døren eller trykke på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)**, hvorefter displayet viser den aktuelle tid. Ovnen er klar til brug.

### BEMÆRK

#### Funktionen til automatisk energibesparelse

Hvis du ikke vælger en funktion, når apparatet er ved at indstille, eller opererer med midlertidigt stop, annulleres funktionen og klokkeslættet vil blive vist efter 25 minutter. Ovnlampen slukkes efter 5 minutter med åben dør.

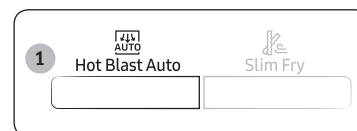
## Brug af funktionerne varm luftstrøm - auto

De 10 funktioner til **Hot Blast Auto (Varm luftstrøm - auto)** omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau. Du kan indstille portionens størrelse ved at dreje **Multifunktionsvælger**.

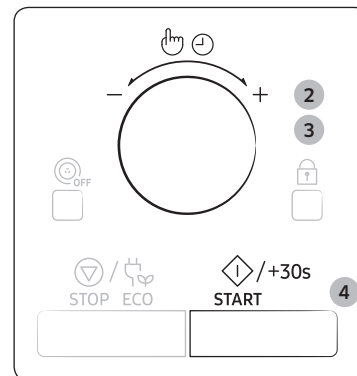
### FORSIGTIG

Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

Åbn døren. Placer maden midt på drejeskiven. Luk døren.



1. Tryk på knappen **Hot Blast Auto (Varm luftstrøm - auto)**.



2. Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **Multifunktionsvælger**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger. Når det sker, skal du trykke på **Multifunktionsvælger** for at vælge madvaretypen.
3. Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **Multifunktionsvælger**.
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek)**.  
Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forudprogrammerede indstilling. Når den er færdig.
  - 1) Ovnen bipper 4 gange.
  - 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

# Ovnbrug

## Vejledning til varm luftstrøm - auto

Følgende tabel giver 10 forskellige programmer, mængder, hensætningstider og behørig anbefalinger til **Hot Blast Auto (Varm luftstrøm - auto)**. Disse programmer fungerer med en kombination af mikrobølger, grill og varmluft.

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
H1	Frossen pan-pizza	300-350 g	Fjern emballagen, og anbring pizzaen på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
H2	Hjemmelavet pizza	500-550 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredienser Pizzadej (200-250 g) 150 g stærkt hvidt bagemel, 3 g tørgær, 0,5 spiseskefuld olivenolie, 100 ml varmt vand, 0,5 spiseskefuld sukker og salt.</li></ul> Topping 100 g skivede grøntsager, 100 g tomatpuré 80-100 g revet mozzarellaost. <ul style="list-style-type: none"><li>• Metode Kom mel, gær, olie, salt og varmt vand i en skål, og bland sammen til en fugtig dej. Ælt med en mikser eller med hånden i cirka 5-10 minutter. Tildæk med låg, og lad hæve i 30 minutter. Rul ud på bruningstallerkenen. Fordel tomatpuréen på dejen, og tilsæt grøntsager. Drys ost jævnt på toppen. Sæt dem på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.</li></ul>

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
H3	Hjemmelavet lasagne	500-600 g 1000-1100 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredienser (1000-1100 g) 2 spiseskefulde olivenolie, 300 g hakket oksekød, 200 g tomatsovs, 100 ml oksefond, 150 g tørrede lasagneplader (8 plader), 1 løg (hakket), 1 teskefuld af hver af følgende: tørrede persilleflager, oregano, basilikum, 200 g revet mozzarellaost - brug halv mængde ved 500-600 g.</li><li>• Metode Sauce: Varm olien i en pande, og steg det hakkede oksekød med hakket løg i ca. 10 minutter, indtil det er brunet godt. Hæld tomatsovcen og bouillon over, og tilsæt også de tørrede krydderier. Bring i kog og lad simre i 30 min. Kog lasagnepladerne i henhold til anvisninger på pakken. Læg lag af nudler, kødsauce og ost, og gentag derefter. Drys derefter jævnt med den resterende mozzarellaost på toppen af nudlerne, og sæt dem på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.</li></ul>

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
H4	Hjemmelavet gratin	500-600 g 900-1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredienser (900-1000 g) 640 g kartofler, 80 ml mælk, 80 ml fløde, 40 g pisket æg, 1 teskefuld af følgende salt, peber, muskatnød, 120 g revet mozzarellaost, smør, timian - brug halv mængde ved 500-600 g.</li> <li>• Metode Skræl kartoflerne, og skær dem i 3 mm tykke skiver. Smør et ildfast fad med smør. Spred kartoffelskiverne ud på et rent viskestykke, og dæk dem til med viskestykket, mens du forbereder resten af ingredienserne. Bland resten af ingredienserne, undtagen revet ost, i en stor skål, og rør godt. Læg lag af kartoffelskiver i fadet, så de overlapper lidt, og hæld blandingen over kartoflerne. Fordel den revne ost på overfladen, og sæt dem tilbage på den lave rist. Servér retten med et par friske timianblade. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.</li> </ul>
H5	Frosne pommes frites	200-250 g 300-350 g	Fordel de frosne ovn-pommes frites jævnt på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
H6	Frosne kyllingevinger	400-450 g 500-550 g	Anbring de frosne kyllingevinger (forkogte og krydrede) på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
H7	Stegte kyllingestykker	500-600 g 900-1000 g	Afvej kyllingestykker, og pensl med olie og krydderier. Anbring dem jævnt på den høje rist. Når bippet lyder, så vend kyllingen, og tryk på Start (Start) for at fortsætte. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
H8	Kyllingesteg	1100-1200 g 1200-1300 g	Pensl kyllingen overalt med olie og krydderier. Læg først brystsidens nedad på bruningstallerkenen. Sæt dem på den lave rist. Når bippet lyder, så vend kyllingen med en tang, og tryk på Start (Start) for at fortsætte. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.

## Ovnbrug

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
H9	Oksesteakpie	500-600 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredienser 200 g oksekød i terninger, 1 spiseskefuld olivenolie, ½ løg (skivet), 80 g champignoner (i skiver), 1 spiseskefuld af følgende: persille og timian, hakket, 1 spiseskefuld Worcestershire-sauce, salt og peber, 2 spiseskefulde mel, 100 ml varmt oksefond, 120 g færdiglavet kagedej, 1 æggeblomme (pisket).</li><li>• Metode Drys oksekødet med det fjerde krydderi, salt og peber. Steg dem i en stegepande med olie, og omrør ofte, indtil det er brunt. Tilsæt løg, champignoner, persille, timian, Worcestershire-sauce og oksefond, og steg. Efter stegning, reducer ved at lade simre i en time. Kom fyldet i et ovnfad, tildæk med butterdejspladen, og tryk kanterne sammen for at forsegle. Dekorér med dejudsmykning med kniv og gaffel. Skær gennem toppen, og pensl med pisket æggeblomme. Sæt dem på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.</li></ul>

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
H10	Hjemmelavet miniquiche	400-500 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredienser Dej 200 g almindelig mel, 80 g smør, 1 æg, 30 g bacon i terninger, 60 g fløde, 60 g creme fraiche, 2 æg, 40 g revet ost, salt og peber</li><li>• Metode For at lave dejen skal du komme melet, smørret og æggene i en skål og ælte det til en blød dej og derefter lade det hvile i køleskabet i 30 minutter. Rul dejen ud, og kom i smurte metalforme (som muffinforme til 6 miniquiches). Bland fløde, baconterninger, creme fraiche, æg, ost, salt, peber, og kom blandingen i formene. Sæt dem på den lave rist. Lad stå i 5 minutter efter tilberedningen.</li></ul>

## Brug af funktionerne til svag stegning

De 11 funktioner til **Slim Fry (Svag stegning)** omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau. Du kan justere kategorien Slim Fry (Svag stegning) ved at dreje på **Multifunktionsvælger**.

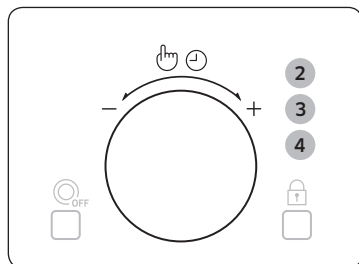
### **⚠ FORSIGTIG**

Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

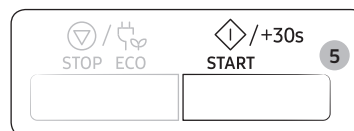
Åbn døren. Placer maden midt på drejeskiven. Luk døren.



1. Tryk på knappen **Slim Fry (Svag stegning)**.



2. Drej **Multifunktionsvælger** for at vælge tilberedningskategori. Når det sker, skal du trykke på **Multifunktionsvælger** for at vælge tilberedningskategorien.
  - 1) Kartoffler/Grøntsager
  - 2) Fisk og skaldyr
  - 3) Kylling
3. Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **Multifunktionsvælger**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger. Når det sker, skal du trykke på **Multifunktionsvælger** for at vælge madvaretypen.
4. Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **Multifunktionsvælger**.



5. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek)**.

Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forudprogrammerede indstilling. Når den er færdig.

- 1) Ovnen bipper 4 gange.
- 2) Slutpåmindelsesignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
- 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

## Vejledning til svag stegning

Følgende tabel viser de 11 autoprogrammer til **Slim Fry (Svag stegning)**. Den indeholder de pågældende mængder og relevante anbefalinger. Du bruger mindre olie sammenlignet med at stege i en frituregryde, og du får smagfulde resultater. Programmer kører med en kombination af varmluft, overvarme og mikrobølgenergi.

### 1. Kartoffler/Grøntsager

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1-1	Frosne kartoffelkroetter	200-250 g 300-350 g	Fordel de frosne kartoffelkroetter jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter.
1-2	Hjemmelavede pommes frites	300-350 g 450-500 g	Brug kartofler af typen hård til medium, og vask dem. Skræl kartoflerne, og skær dem i strimler med en tykkelse på 10 x 10 mm. Læg i blød i koldt vand (i 30 minutter). Tør dem med et viskestykke, afvej dem, og pensl dem med 5 g olivenolie. Fordel de hjemmelavede pommes frites jævnt på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Lad stå i 1-2 minutter.

## Ovnbrug

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1-3	Kartoffelbåde	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Vask kartofler med almindelig størrelse, og skær dem i både. Pensl med olivenolie og krydderier. Anbring dem med den skårne side nedad på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Lad stå i 1-3 minutter.
1-4	Frosne løgringe	100-150 g 200-250 g	Anbring frosne panerede løgringe eller frosne blæksprutter jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter.
1-5	Skiveskårne courgetter	200-250 g 300-350 g	Rens og skær courgetter i skiver. Pensl med 5 g olivenolie, og tilsæt krydderier. Anbring skiver jævnt på bruningstallerkenen, og anbring tallerkenen på den høje rist. Vend, når bippet lyder. Tryk på Start for at fortsætte. (Ovnen fortsætter med at fungere, hvis du ikke vender). Lad stå i 1-2 minutter.

### 2. Fisk og skaldyr

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
2-1	Frosne rejer	200-250 g 300-350 g	Fordel de frosne panerede rejer jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter.
2-2	Frosne fiskekoteletter	200-250 g 300-350 g	Fordel de frosne, panerede fiskekoteletter jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter.

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
2-3	Frosne stegte blæksprutter	150-200 g 250-300 g	Fordel de frosne, panerede blæksprutter jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter.

### 3. Kylling

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
3-1	Frosne kyllingestykker	200-250 g 300-350 g	Fordel de frosne kyllingestykker jævnt på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Lad stå i 1-2 minutter.
3-2	Kyllingelår	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Afvej kyllingelår, og pensl med olie og krydderier. Anbring dem jævnt på den høje rist. Vend, når bippet lyder. Ovnen stopper tilberedningen. Tryk på Start for at fortsætte. Lad stå i 1-3 minutter.
3-3	Kyllingevinger	200-250 g 300-350 g	Afvej kyllingevinger, og pensl med olie og krydderier. Anbring dem jævnt på den høje rist. Vend, når bippet lyder. Ovnen stopper tilberedningen. Tryk på Start for at fortsætte. Lad stå i 1-2 minutter.



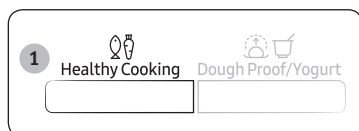
## Brug af funktionerne til sund tilberedning

De 13 funktioner til **Healthy Cooking (Sund tilberedning)** omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektivniveau. Du kan indstille portionens størrelse ved at dreje **Multifunktionsvælger**.

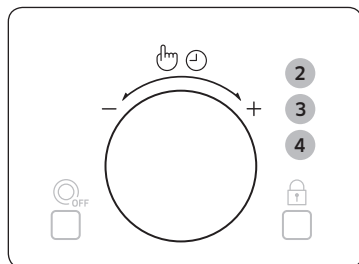
### **⚠ FORSIGTIG**

Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

Åbn døren. Placer maden midt på drejeskiven. Luk døren.



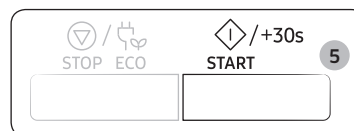
1. Tryk på knappen **Healthy Cooking (Sund tilberedning)**.



2. Vælg madvarekategorien ved at dreje **Multifunktionsvælger**, og tryk derefter på **Multifunktionsvælger**.

- 1) Korn/Pasta
- 2) Grøntsager
- 3) Fjerkræ/Fisk

3. Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **Multifunktionsvælger**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger. Når det sker, skal du trykke på **Multifunktionsvælger** for at vælge madvaretypen.
4. Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **Multifunktionsvælger**.



5. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek)**.

Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forudprogrammerede indstilling. Når den er færdig.

- 1) Ovnens bipper 4 gange.
- 2) Slutpåmindelsesignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
- 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

## Vejledning til sund tilberedning

Følgende tabel viser mængder og relevante instruktioner til cirka 13 programmer med **Healthy Cooking (Sund tilberedning)**.

### 1. Korn/Pasta

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1-1	Brune ris	150-200 g 200-250 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand. Tilbered med låg på. Omrør før hensætningstiden, og tilsæt salt og krydderier. Lad stå i 5-10 minutter.
1-2	Quinoa	150-200 g 200-250 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand. Tilbered med låg på. Omrør før hensætningstiden, og tilsæt salt og krydderier. Lad stå i 1-3 minutter.
1-3	Makaroni	100-150 g 200-250 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt 4 gange så meget kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket. Omrør før hensætningstiden, og si vandet omhyggeligt fra bagefter. Lad stå i 1-3 minutter.

# Ovnbrug

## 2. Grøntsager

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
2-1	Grønne bønner	200-250 g 300-350 g	Skyl og rens grønne bønner. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand ved tilberedning af 200-250 g, tilsæt 45 ml (3 tsk.) ved 300-450 g. Placer skålen midt på drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Lad stå i 1-2 minutter.
2-2	Spinat	100-150 g 200-250 g	Skyl og rengør spinat. Kom det i en glasskål med låg. Tilsæt ikke vand. Sæt skålen midt på drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Lad stå i 1-2 minutter.
2-3	Skrællede kartofler	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Vask og skræl kartofler, del dem i halve, og kom dem i en glasskål med låg. Tilsæt 15-30 ml (1-2 spsk.) vand. Omrør efter tilberedning. Ved tilberedning af større mængder omrøres under tilberedningen. Lad stå i 3-5 minutter.
2-4	Grillet aubergine	100-150 g 200-250 g	Rens og skær auberginerne i skiver. Pensl med olie og krydderier. Fordel skiverne jævnt på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Vend, når bippet lyder. Tryk på Start for at fortsætte (Ovnen fortsætter med at fungere, hvis du ikke vender). Lad stå i 1-2 minutter.
2-5	Grillede tomater	400-450 g 600-650 g	Skyl og rens tomater. Skær dem i halve, og kom dem i en ovnfast skål. Kom revet ost ovenpå. Anbring skålen på den høje rist. Lad stå i 1-2 minutter.

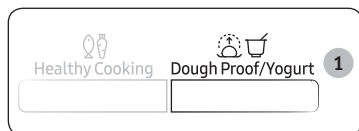
## 3. Fjerkræ/Fisk

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
3-1	Kyllingebryst	300-350 g 400-450 g	Skyl kyllingebryst, og anbring det på en dyb glastallerken. Tildæk med mikroovnsfolie, og stik huller i folien. Anbring tallerken på drejeskiven. Lad stå i 2 minutter.
3-2	Kalkunbryst	300-350 g 400-450 g	Skyl kalkunbryst, og anbring det på en dyb glastallerken. Tildæk med mikroovnsfolie, og stik huller i folien. Anbring tallerken på drejeskiven. Lad stå i 2 minutter.
3-3	Grillede fiskefileter	200-300 g 400-500 g	Fordel fiskefileterne jævnt på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Vend, så snart bippet lyder. Lad stå i 1-2 minutter.
3-4	Grillede laksesteaks	200-250 g 300-350 g	Fordel fiskesteaks jævnt på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Vend, så snart bippet lyder. Lad stå i 2 minutter.
3-5	Stegt fisk	300-350 g 400-500 g	Pensl skindet på hele fisk (ørred eller guldbrasen) med olie, og tilsæt urter og krydderier. Læg fiskene ved siden af hinanden, hoved mod hale, på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Vend, så snart bippet lyder. Lad stå i 3 minutter.

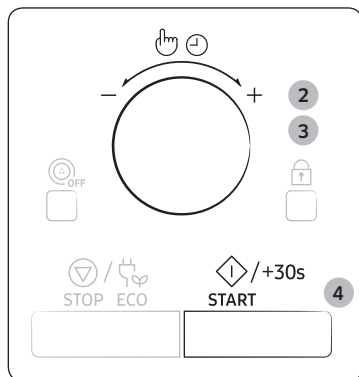
## Brug af funktionerne til dejfremstilling/yoghurt

De 5 funktioner til **Dough Proof/Yogurt (Dejfremstilling/Yoghurt)** omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau. Du kan justere kategorien Dough Proof/Yogurt (Dejfremstilling/Yoghurt) ved at dreje på **Multifunktionsvælger**, når du har trykket på knappen **Dough Proof/Yogurt (Dejfremstilling/Yoghurt)**.

Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.



1. Tryk på knappen **Dough Proof/Yogurt (Dejfremstilling/Yoghurt)**.



2. Vælg Dejfremstilling eller Hjemmelavet yoghurt, og tryk på **Multifunktionsvælger**.
  - 1) Dejfremstilling
  - 2) Hjemmelavet yoghurt
3. Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **Multifunktionsvælger**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger.
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek)**.

Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forudprogrammerede indstilling. Når den er færdig.

  - 1) Ovnens bipper 4 gange.
  - 2) Sludpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

### FORSIGTIG

Drejeskiven kører ikke under yoghurttilberedning.

## Vejledning til dejfremstilling/yoghurt

Følgende tabel viser, hvordan du anvender de automatiske programmer til hævnings af gærdej eller til hjemmelavet yoghurt.

### 1. Dejfremstilling

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1-1	Pizzadej	300-500 g	Kom dejen i et passende stor skål, og anbring den på den lave rist. Tildæk med alufolie.
1-2	Kagedej	500-800 g	Kom dejen i et passende stor skål, og anbring den på den lave rist. Tildæk med alufolie.
1-3	Brøddej	600-900 g	Kom dejen i et passende stor skål, og anbring den på den lave rist. Tildæk med alufolie.

### 2. Hjemmelavet yoghurt

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
2-1	Små kopper	500 g	Fordel ligeligt 150 g naturlig yoghurt i 5 kopper eller små glasbeholdere (30 g i hver). Kom 100 ml mælk i hver kop. Brug langtidsholdbart mælk (stuetemperatur, 3,5 % fedt). Tildæk hver enkelt med mikrobølgefilm, og anbring i en cirkel på drejeskiven. Sæt dem, når de er færdige, i køleskabet i 6 timer. Vi anbefaler, at du første gang bruger tørret yoghurtbakteriestof.

## Ovnbrug

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
2-2	Stor skål	500 g	Bland 150 g naturligt yoghurt med 500 ml langtidsholdbart mælk (stuetemperatur, 3,5 % fedt). Kom det jævnt i en stor glasskål. Tildæk med mikrobølgefilm, og anbring på drejeskiven. Sæt dem, når de er færdige, i køleskabet i 6 timer. Vi anbefaler, at du første gang bruger tørret yoghurtbakteriestof.

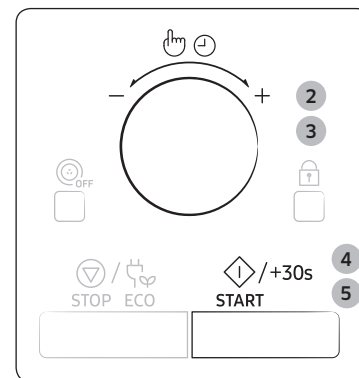
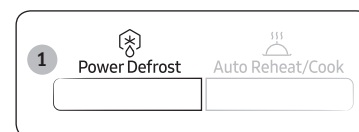
## Brug af funktionerne til lynoptøning

Med funktionen **Power Defrost (Lynoptøning)** kan du optø kød, fjerkræ, fisk, brød, kage og frugt. Optøningstiden og effektniveauet indstilles automatisk. Vælg blot program og vægt.

### ⚠ FORSIGTIG

Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

Åbn døren. Placer maden midt på drejeskiven. Luk døren.



1. Tryk på knappen **Power Defrost (Lynoptøning)**.
2. Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **Multifunktionsvælger**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger. Når det sker, skal du trykke på **Multifunktionsvælger** for at vælge madvaretypen.
3. Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **Multifunktionsvælger**.
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek)**.
  - Optøningen starter.
  - Ovnen bipper under optøningen for at minde dig om at vende maden.
5. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek)** igen for at afslutte optøningen.

Når den er færdig.

  - 1) Ovnen bipper 4 gange.
  - 2) Slutpåmindelsesignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

## Vejledning til lynoptøning

Følgende tabel beskriver de forskellige programmer med **Power Defrost (Lynoptøning)**, mængder og relevante instruktioner. Fjern al emballage før optøningen. Anbring kød, fjerkræ og fisk på en flad glasplade eller på en tallerken, arranger brød, kage og frugt på køkkenrulle.

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1	Kød	200-1500 g	Dæk kanterne med alufolie. Vend kødet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars. Lad stå i 20-60 minutter.
2	Fjerkræ	200-1500 g	Dæk lår- og vingeender med alufolie. Vend fjerkræet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele. Lad stå i 20-60 minutter.
3	Fisk	200-1500 g	Dæk halen på den hele fisk med alufolie. Vend fisken, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele fisk samt fiskefileter. Lad stå i 20-50 minutter.

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
4	Brød/Kage	125-1000 g	Anbring brød vandret på et stykke køkkenrulle, og vend det, når ovnen bipper. Anbring kage på en tallerken, og vend det eventuelt, når ovnen bipper. (Ovnen bliver ved med at køre, og stopper, når du åbner døren.) Dette program er velegnet til alle typer brød, skivet eller helt, samt til rundstykker/boller og baguetter. Placer rundstykker/boller i en rundkreds. Dette program er velegnet til alle typer gærdejskage, kiks, ostekage og butterdej. Det er ikke velegnet til mørdej, frugt- og cremekager eller kage med chokoladeglaser. Lad stå i 10-30 minutter.
5	Frugt	100-600 g	Fordel frugter jævnt på et fladt glasfad. Dette program er velegnet til alle typer frugt. Lad stå i 5-20 minutter.

# Ovnbrug

## Brug af funktionerne til automatisk opvarmning/tilberedning

De 5 automatiske funktioner til **Auto Reheat/Cook (Automatisk opvarmning/Tilberedning)** omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau. Du kan indstille portionens størrelse ved at dreje **Multifunktionsvælger**.

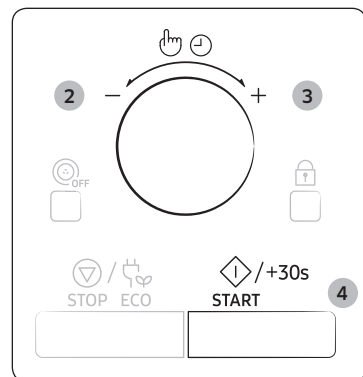
### **⚠ FORSIGTIG**

Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

Åbn døren. Placer maden midt på drejeskiven. Luk døren.



1. Tryk på knappen **Auto Reheat/Cook (Automatisk opvarmning/Tilberedning)**.



2. Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **Multifunktionsvælger**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger. Når det sker, skal du trykke på **Multifunktionsvælger** for at vælge madvaretypen.
3. Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **Multifunktionsvælger**.
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek)**.

Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forudprogrammerede indstilling. Når den er færdig.

- 1) Ovnens bipper 4 gange.
- 2) Slutpåmindelsesignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
- 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

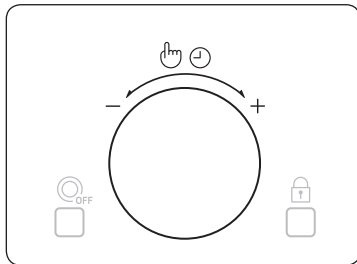
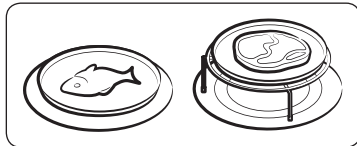
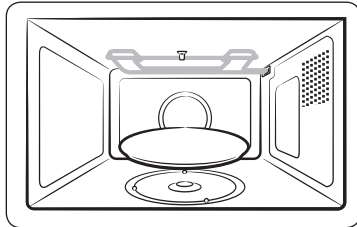
## Vejledning til automatisk opvarmning/tilberedning

Følgende tabel viser mængder og relevante instruktioner for automatisk opvarmning og tilberedning.

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1	Færdigret (afkølet)	300-350 g 400-450 g	Placeres på en keramisk plade og tildækkes med mikrobølgefilm. Dette program er velegnet til måltider, der består af 3 dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta). Lad stå i 2-3 minutter.
2	Frossen pizza	300-350 g 400-450 g	Anbring frossen pizza på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
3	Frossen lasagne	400-450 g 600-650 g	Anbring den frosne lasagne i et ovnfast fad i en passende størrelse. Sæt formen på den lave rist. Lad dem stå i 3-4 minutter efter tilberedningen.
4	Quiche (afkølet)	600-650 g	Programmeret velegnet til afkølet quiche. Fjern emballagen, og anbring på tallerkenen. Anbring på drejeskiven. Lad dem stå i 1-2 minutter efter tilberedningen.
5	Kyllingesteg	1100-1150 g 1200-1250 g	Pensl afkølet kylling med olie og krydderier. Læg først brystsidens nedad på bruningsstallerkenen. Sæt dem på den lave rist. Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på knappen <b>START/+30s (START/+30sek)</b> for at fortsætte tilberedningen. Lad stå i 5 minutter.

## Brug af bruningstallerkenen

Med denne bruningstallerken kan du brune maden med grillen - ikke blot ovenpå - undersiden bliver også sprød og brun takket være bruningstallerkenens høje temperatur. I oversigten på næste side findes adskillige ting, der er velegnet til tilberedning på bruningstallerkenen. Bruningstallerkenen kan også anvendes til bacon, æg, pølser mm.



1. Placer bruningstallerkenen direkte på drejeskiven, og forvarm den med højeste mikrobølge-grillkombination [450 W + Grill] ved at følge tider og instruktioner i oversigten.
2. Smør pladen med olie, hvis du tilberede mad som bacon og æg, så bruningen bliver pæn.
3. Placer maden på bruningstallerkenen.
4. Placer bruningstallerkenen på metalristen (eller drejeskiven) i mikrobølgeovnen.
5. Vælg den rigtige tilberedningstid og effekt. (Se i tabellen på siden)

### FORSIGTIG

- Brug altid ovnhandsker, når bruningstallerkenen tages ud - den bliver meget varm.
- Brug ikke redskaber, der ikke er varmebestandige, på bruningstallerkenen.
- Placer aldrig bruningstallerkenen i ovnen uden drejeskiven.
- Bemærk, at bruningstallerkenen ikke må kommes i opvaskemaskinen.

### BEMÆRK

- Bemærk, at bruningstallerkenen har et teflonlag, der ikke er ridsefast. Brug ikke skarpe redskaber som knive til at skære på bruningstallerkenen.
- Rengør bruningstallerkenen med varmt vand og rengøringsmiddel og skyl den med rent vand.
- Brug ikke en skurebørste eller en hård skuresvamp. Det vil beskadige det øverste lag.

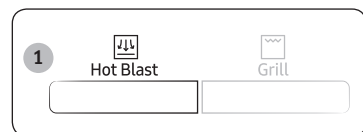
# Ovnbrug

## Varm luftstrøm

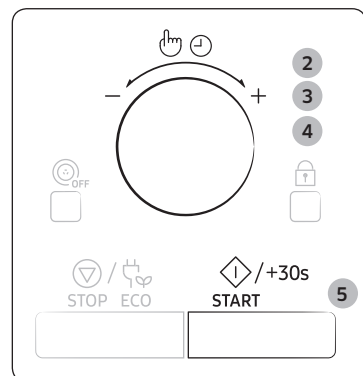
Funktionen **Hot Blast (Varm luftstrøm)** er i lighed med en traditionel ovn. Mikrobølgeovnstilstanden anvendes ikke. Du kan indstille temperaturen efter behov i et område fra 40 °C til 200 °C. Den længste tilberedningstid er 60 minutter.

- Brug altid ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen. De bliver meget varme.
- Du kan få bedre tilberedning og bruning, hvis du bruger den lave rist.

Åbn døren, anbring kogekarrene på den lave rist, og sæt dem på drejeskiven.



1. Knappen **Hot Blast (Varm luftstrøm)**.  
Følgende indikatorer vises:  
 (funktionen Varm luftstrøm)  
180 °C (temperatur)

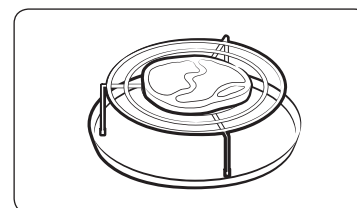


2. Indstil temperaturen ved at dreje **Multifunktionsvælger**. (Temperatur: 40-200 °C, intervaller på 10 °C)
  - Hvis du ikke indstiller temperaturen i løbet af 5 sekunder, ændres automatisk til indstillingstrinnet for tilberedningstid.
3. Tryk på **Multifunktionsvælger**.
4. Indstil tilberedningstiden ved at dreje **Multifunktionsvælger**. (Hvis du vil forvarme ovnen, skal du vælge " : 0")
5. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek)**.  
Tilberedningen startes. Når den er færdig.
  - 1) Ovnens bipper 4 gange.
  - 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

## Grilning

Med grillen kan du varme og brune mad hurtigt uden brug af mikrobølger.

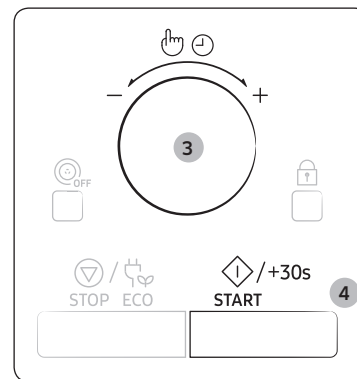
- Brug altid ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen. De bliver meget varme.
- Du kan få bedre tilberednings- og grillresultater, hvis du bruger den høje rist.



1. Åbn døren og sæt maden på risten.



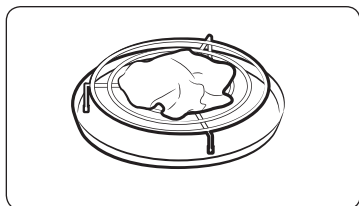
2. Tryk på knappen **Grill**.  
Følgende indikatorer vises:  
 (grillfunktion)
  - Grillens temperatur kan ikke indstilles.



3. Indstil grillningstiden ved at dreje **Multifunktionsvælger**.
  - Den længste grilltid er 60 minutter.
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek)**.  
Grilningen starter. Når den er færdig.
  - 1) Ovnens bipper 4 gange.
  - 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.



## Valg af tilbehør



Tilberedning i traditionel ovn kræver køkkentøj. Men du bør kun bruge køkkentøj, som du vil anvende i en almindelig ovn.

Mikroovnsikkert køkkentøj er oftest ikke velegnet til varmluftstilberedning. Anvend ikke plastbeholdere, tallerkner, papkrus, håndklæder e.l.

Hvis du vælger den kombinerede tilberedning (mikrobølger og grill eller varm luftstrøm), må du kun bruge emner, der er mikrobølgesikre og ovnfaste.

### **FORSIGTIG**

Yderligere oplysninger om kogegrej og redskaber findes i **Vejledning i kogekar** på side 33.

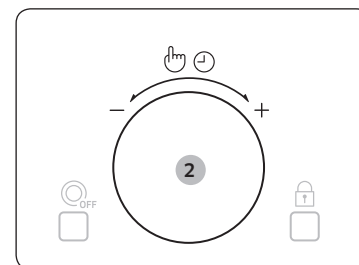
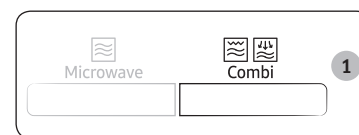
## Kombinering af mikrobølger og grill


Du kan også kombinere mikrobølgetilberedning med grillen og dermed tilberede hurtigt og brune samtidigt.

### **FORSIGTIG**

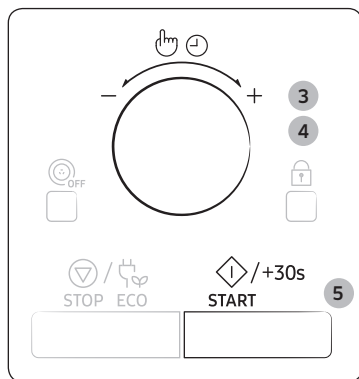
- Brug ALTID mikrobølgesikre og ovnsikre kogekar. Glas eller keramiktallerkener er ideelle, da de lader mikrobølgerne trænge jævnt ind i maden.
- Brug ALTID ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen – de bliver meget varme. Du kan forbedre tilberedningen og grilningen, hvis du bruger den høje rist.

Åbn døren. Anbring maden på den rist, der er mest velegnet til den type mad, der skal tilberedes. Sæt risten på drejeskiven. Luk døren.



1. Tryk på knappen **Combi (Kombination)**. Følgende indikatorer vises:  
Cb-1 (mikrobølger + grill)
2. Sørg for, at displayet viser Cb-1, og tryk derefter på **Multifunktionsvælger**. Følgende indikatorer vises:  
 (mikrobølger og grill-kombinationstilstand)  
450 W (udgangseffekt)

## Ovnbrug



3. Vælg det relevante effektniveau ved at dreje på **Multifunktionsvælger**, indtil den tilsvarende udgangseffekt (450, 300, 180 W) vises. Når det sker, skal du trykke på **Multifunktionsvælger** for at indstille effektniveauet.
  - Grillens temperatur kan ikke indstilles.
  - Hvis du ikke indstiller temperaturen i løbet af 5 sekunder, ændres automatisk til indstillingstrinnet for tilberedningstid.
4. Indstil tilberedningstiden ved at dreje **Multifunktionsvælger**.
  - Den længste tilberedningstid er 60 minutter.
5. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek)**.  
Kombinationstilberedning starter. Når den er færdig.
  - 1) Ovnens bipper 4 gange.
  - 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

## Kombination af mikrobølger og varm luftstrøm

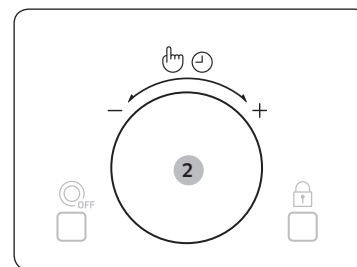
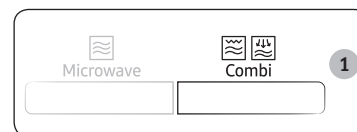
Kombinationstilberedning anvender både mikrobølgeenergi og varm luftstrøm. Det er ikke nødvendigt med forvarmning, da mikrobølgeenergien er tilgængelig med det samme. Mange fødevarer kan tilberedes i kombinationstilstand, specielt:

- Stegt kød og fjerkræ
- Tærter og kager
- Æg- og osteretter

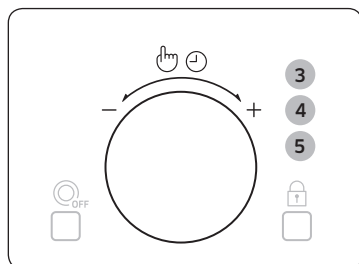
### ⚠ FORSIGTIG

- Brug ALTID mikrobølgesikre og ovnsikre kogekar. Glas eller keramiktallerkener er ideelle, da de lader mikrobølgerne trænge jævnt ind i maden.
- Brug ALTID ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen – de bliver meget varme. Du kan få bedre tilberedning og bruning, hvis du bruger den lave rist.

Åbn døren. Anbring madvarerne på drejeskiven eller på den lave rist, der herefter anbringes på drejeskiven. Luk døren. Varmeelementet skal være i vandret stilling.




1. Tryk på knappen **Combi (Kombination)**.  
Følgende indikatorer vises:  
Cb-1 (mikrobølger + grill)
2. Sørg for, at displayet viser Cb-2 (mikrobølge + varm luftstrøm) ved at dreje på **Multifunktionsvælger**, og tryk derefter på **Multifunktionsvælger**.  
Følgende indikatorer vises:  
⏏ (kombination af mikrobølger og varm luftstrøm)  
450 W (udgangseffekt)



3. Vælg det relevante effektniveau ved at dreje på **Multifunktionsvælger**, indtil den tilsvarende udgangseffekt (450, 300, 180, 100 W) vises. Når det sker, skal du trykke på **Multifunktionsvælger** for at indstille effektniveauet.

- Hvis du ikke indstiller effektniveauet i løbet af 5 sekunder, ændres automatisk til indstillingstrinnet for tilberedningstiden. (Standard: 450 W)

Følgende indikatorer vises:

 (kombination af mikrobølger og varm luftstrøm)  
180 °C (temperatur)

4. Vælg den passende temperatur ved at dreje **Multifunktionsvælger** (Temperatur: 200-40 °C). Når det sker, skal du trykke på **Multifunktionsvælger** for at indstille effektniveauet.

- Hvis du ikke indstiller temperaturen i løbet af 5 sekunder, ændres automatisk til indstillingstrinnet for tilberedningstid. (Standard: 180 °C).

5. Indstil tilberedningstiden ved at dreje **Multifunktionsvælger**.

- Den længste tilberedningstid er 60 minutter.



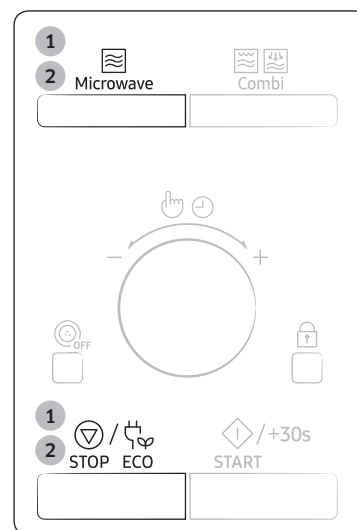
6. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek)**.

Kombinationstilberedning starter. Ovnen opvarmes til den ønskede temperatur, hvorefter mikrobølgetilberedningen fortsætter, indtil tilberedningstiden er slut. Når den er færdig.

- 1) Ovnen bipper 4 gange.
- 2) Slutpåmindelsesignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
- 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

## Slukning af bipperen

Du kan slukke for bipperen, når du ønsker det.



1. Tryk på knapperne **Microwave (Mikrobølge)** og **STOP/ECO (STOP/ØKO)** samtidig. Ovnen bipper ikke for at indikere afslutningen af en funktion.

- Følgende indikatorer vises:



2. Aktivér bipperen igen ved at trykke på knapperne **Microwave (Mikrobølge)** og **STOP/ECO (STOP/ØKO)** samtidig. Ovnen fungerer normalt.

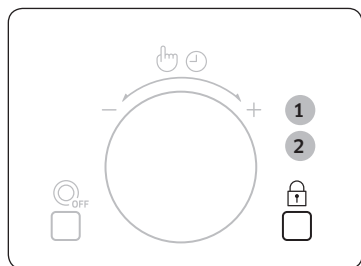
- Følgende indikatorer vises:



## Ovnbrug

### Brug af funktionen børnesikring

Mikrobølgeovnen er udstyret med et specielt børnesikringsprogram, der kan "låse" ovnen, så børn eller andre, der ikke er fortrolige med den, ikke kan betjene den utilsigtet.



- Tryk på knappen **Børnesikring** i 3 sekunder.
  - Ovnen er låst (ingen funktioner kan vælges).
  - Displayet viser "L".
- Tryk på knappen **Børnesikring** i 3 sekunder for at låse ovnen op. Ovnen kan anvendes normalt.

### Brug af funktionen drejeskive til/fra

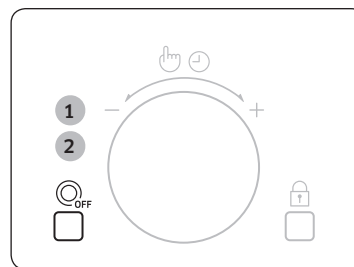
Med knappen **Drejeskive Til/Fra** kan du anvende store tallerkener, der fylder hele ovnrummet, ved at standse drejeskivens rotation. (kun i manuel tilberedning).

#### ⚠ FORSIGTIG

Resultaterne vil være mindre tilfredsstillende i dette tilfælde, da tilberedningen er mindre jævn. Vi anbefaler, at du vender tallerkenen manuelt allerede halvvejs gennem tilberedningen.

#### ⚠ ADVARSEL

Brug aldrig drejeskiven uden mad i ovnen. Det kan udløse brand eller skader på enheden.



- Tryk på knappen **Drejeskive Til/Fra** ved indstilling af funktionen Microwave (Mikrobølge), Grill, Hot Blast (Varm luftstrøm), Preheat (Forvarmning) og Combi (Kombination).
  - Den er ikke tilgængelig med forprogrammerede funktioner eller før tryk på knappen **Microwave (Mikrobølge), Grill, Hot Blast (Varm luftstrøm), Preheat (Forvarmning) og Combi (Kombination)**.

Symbolet **Drejeskive Til/Fra** vises på displayet, og drejeskiven roterer ikke under tilberedningen.

 (Drejeskivetilstand fra)

- Tænd igen for drejeskivens rotation ved igen at trykke på knappen **Drejeskive Til/Fra**. Symbolet **Drejeskive Til/Fra** slukkes i displayet, og drejeskiven roterer.

#### 📖 BEMÆRK

Knappen **Drejeskive Til/Fra** er kun tilgængelig under tilberedning.

## Vejledning i kogeкар

For at kunne tilberede mad i mikrobølgeovnen, skal mikrobølgerne kunne trænge ind i maden uden at blive kastet tilbage eller opsuget af den benyttede tallerken.

Vær derfor omhyggelig med at vælge kogeкар. Hvis kogeкарret er mærket som mikrobølgesikkert, er der ingen grund til bekymring.

Følgende tabel indeholder de forskellige typer kogeкар og angiver, om og hvordan de skal anvendes i en mikrobølgeovn.

Kogeкар	Mikrobølgesikker	Kommentarer
Alufolie	✓X	Kan anvendes i små mængder for at beskytte områder mod overtilberedning. Der kan forekomme gnistdannelse, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der anvendes for meget folie.
Bruningstallerken	✓	Forvarm ikke længere end 8 minutter.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, pletter, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt velegnet, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangstallerkener af pap	✓	Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkner.
Fastfoodemballage		
• Kopper af polystyren	✓	Kan anvendes til at opvarme mad. Overophedning kan få polystyren til at smelte.
• Papirposer eller avis	X	Kan antændes.
• Genbrugspapir eller metalkanter	X	Kan forårsage gnistdannelse.
Glas		
• Ovnfaste fade og skåle	✓	Kan anvendes, medmindre det er dekoreret med en metalkant.

Kogeкар	Mikrobølgesikker	Kommentarer
• Fine glas	✓	Kan anvendes til at opvarme mad eller drikke. Fint glas kan gå i stykker eller knække ved pludselig opvarmning.
• Glasbeholdere	✓	Låget skal fjernes. Kun egnet til opvarmning.
Metal		
• Tallerkner	X	Kan forårsage gnistdannelse eller brand.
• Frysepose med metalbrød	X	
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✓	Til korttidstilberedning og opvarmning. Absorberer desuden overskydende fugt.
• Genbrugspapir	X	Kan forårsage gnistdannelse.
Plast		
• Beholdere	✓	Særligt ved varmebestandig termoplast. Nogle andre plastarter kan slå sig eller misfarves ved høje temperaturer. Anvend ikke melaminplast.
• Mikrobølgefilm	✓	Kan anvendes til at holde på fugt. Må ikke komme i berøring med maden. Vær forsigtig ved aftagning af folie, da der kan slippe varm damp ud.
• Fryseposer	✓X	Kun hvis koge- eller ovnsikker. Må ikke være lufttæt. Prik om nødvendigt med en gaffel.
Voks- eller fedttæt papir	✓	Kan anvendes til at holde på fugt og forhindre stænk.

✓ : Anbefales      ✓X : Brug med varsomhed      X : Usikkert

# Tilberedningsvejledning

## Mikrobølger

Mikrobølgeenergi trænger igennem maden, idet den tiltrækkes og absorberes af dets vand-, fedt- og sukkerindhold. Mikrobølgerne får madens molekyler til at bevæge sig hurtigt. Disse molekylers hurtige bevægelser skaber friktion og den resulterende varme tilbereder maden.

## Tilberedning

### Køkkenudstyr til mikrobølgetilberedning:

Køkkenudstyr skal tillade mikrobølgeenergi at slippe igennem for at opnå maksimal virkning. Mikrobølger reflekteres af metal, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, men de kan trænge igennem keramik, glas, porcelæn og plast samt papir og træ. Mad må derfor aldrig tilberedes i metalbeholdere.

### Mad, der er egnet til mikrobølger:

Der er mange slags fødevarer, der er egnede til mikrobølgetilberedning, herunder friske eller frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Saucer, cremesovs, supper, buddinger, konserves og chutneys kan også tilberedes i en mikrobølgeovn. Generelt er mikrobølgetilberedning ideelt til mad, der normalt ville kunne tilberedes på et komfur. F.eks. smeltning af smør eller chokolade (se kapitel med tip, teknikker og idéer).

### Tildækning under tilberedning

Det er meget vigtigt at tildække maden under tilberedningen, da det fordampede vand bliver til damp, der bidrager til tilberedningen. Madvarerne kan tildækkes på forskellige måder som f.eks. med en keramisk tallerken, et plastiklåg eller film til mikrobølgeovne.

### Hensætningstider

Efter tilberedningen er det vigtigt at hensætte maden for at lade temperaturen fordele sig i maden.

## Tilberedningsvejledning for frosne grøntsager

Brug en egnet glaspyrekskål med låg. Tilbered tildækket i mindst mulig tid - se tabel. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat. Rør rundt to gange under tilberedningen og én gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes under hensætningen.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Spinat	150 g	600 W	5-6
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Ærter	300 g	600 W	7-8
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Grønne bønner	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Blandede grøntsager (gulerødder/ærter/majs)	300 g	600 W	7-8
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Blandede grøntsager (kinesisk blanding)	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand. Server efter 2-3 minutters hensætning.		

## Tilberedningsvejledning for friske grøntsager

Brug en egnet glaspyrexskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spiseskefulde) for hver 250 g, medmindre en anden mængde vand anbefales - se tabel. Tilbered tildækket i mindst mulig tid - se tabel. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat. Rør rundt en gang under og en gang efter tilberedning. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes under hensætningstiden på 3 minutter.

### BEMÆRK

Skær friske grøntsager ud i lige store stykker. Jo mindre stykker de skæres i, desto hurtigere koges de.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6-7
<b>Anvisninger</b> Klargør lige store buketter. Anbring stilkene mod midten. Server efter 3 minutters hensætning.			
Rosenkål	250 g	900 W	5½-6
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 60-75 ml (5-6 spsk.) vand. Server efter 3 minutters hensætning.		
Gulerødder	250 g	900 W	4-4½
	<b>Anvisninger</b> Skær gulerødder i lige store stykker. Server efter 3 minutters hensætning.		
Blomkål	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6½-7½
<b>Anvisninger</b> Klargør lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten. Server efter 3 minutters hensætning.			

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Courgetter	250 g	900 W	3½-4
	<b>Anvisninger</b> Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand eller en smule smør. Tilberedes til kun lige mør. Server efter 3 minutters hensætning.		
Auberginer	250 g	900 W	3-3½
	<b>Anvisninger</b> Skær auberginer i små stykker, og stænk dem med 1 spsk. citronsaft. Server efter 3 minutters hensætning.		
Porrer	250 g	900 W	3½-4
	<b>Anvisninger</b> Skær porrer i tykke skiver. Server efter 3 minutters hensætning.		
Champignoner	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
<b>Anvisninger</b> Tilbered hele eller udskårne champignons. Tilsæt ikke vand. Stænk med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Hæld væsken fra før servering. Server efter 3 minutters hensætning.			
Løg	250 g	900 W	4-4½
	<b>Anvisninger</b> Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand. Server efter 3 minutters hensætning.		
Peber	250 g	900 W	4½-5
	<b>Anvisninger</b> Skær peber i små stykker. Server efter 3 minutters hensætning.		
Kartofler	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
<b>Anvisninger</b> Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte. Server efter 3 minutters hensætning.			

## Tilberedningsvejledning

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Majroer	250 g	900 W	5½-6
<b>Anvisninger</b> Skær majroer i små tern. Server efter 3 minutters hensætning.			

### Tilberedningsvejledning for ris og pasta

- **Ris:** Brug en stor glaspyrexskål med låg - ris fordobler sit omfang under tilberedning. Tilbered med låg på. Efter tilberedningen skal der omrøres før hensætningen, og der tilsættes salt eller krydderier og smør. Bemærk: Risene har muligvis ikke absorberet al vandet efter tilberedningen.
- **Pasta:** Brug en stor glaspyrexskål. Tilsæt kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket. Rør jævnlige rundt under og efter tilberedning. Tildækkes under hensætningen. Vandet sies omhyggeligt fra bagefter.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Hvide ris (forkogte)	250 g	450 W	15-16
	375 g		17½-18½
<b>Anvisninger</b> Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand. Server efter 5 minutters hensætning.			
Brune ris (forkogte)	250 g	450 W	18-19
	375 g		20-21
<b>Anvisninger</b> Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand. Server efter 5 minutters hensætning.			
Blandede ris (ris + vilde ris)	250 g	450 W	18-19
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 500 ml koldt vand. Server efter 5 minutters hensætning.		
Blandede korn (ris + korn)	250 g	450 W	20-21
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 400 ml koldt vand. Server efter 5 minutters hensætning.		
Pasta	250 g	900 W	9½-11
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 1000 ml varmt vand. Server efter 5 minutters hensætning.		



Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Forkogte nudler	1 lille pakke (80 g)	900 W	7-7½
	1 stor pakke (120 g)		9-9½
<b>Anvisninger</b> Brug en glaspyrexskål. Kom nudlerne og 350 ml vand (stuetemperatur) i skålen. Tilbered tildækket med folie, og stik mange gange. Hæld vandet fra efter tilberedning, og bland forkogte nudelkrydderier.			

## Genopvarmning

Mikrobølgeovnen opvarmer maden på en brøkdelen af den tid, som en almindelig ovn eller komfur normalt bruger.

Brug effektiveauerne og opvarmningstiderne i følgende diagram som vejledning. Tiderne i diagrammet er ved væsker med en temperatur på omkring +18 til +20 °C eller afkølet mad med en temperatur på omkring +5 til +7 °C.

### Anbringelse og tildækning

Undgå at opvarme store stykker, som f.eks. en steg - det har en tendens til at blive overtilberedt og tørre ud, før midten er rygende varm. Opvarmning af små stykker lykkes bedre.

### Effektniveauer og omrøring

Nogle fødevarer kan opvarmes med en effekt på 900 W, hvorimod andre skal opvarmes med en effekt på 600 W, 450 W eller endda 300 W.

Se anvisninger i tabellerne. Det er generelt bedre at opvarme mad med et lavere effektniveau, hvis maden er sart, er i store mængder, eller hvis det er sandsynligt, de opvarmes meget hurtigt (f.eks. postejer). Rør godt rundt, eller vend maden under opvarmningen for at opnå de bedste resultater. Rør om muligt rundt igen før servering. Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Rør rundt før, under og efter opvarmning for at undgå opkogning af væsker og risiko for skoldning. Opbevar dem i mikrobølgeovnen under hensætningstiden. Det anbefales at anbringe en plastikske eller glaspind i væsker. Undgå overopvarmning af maden (og derved at ødelægge den). Det er bedre at undervurdere tilberedningstiden og om nødvendigt forlænge opvarmningstiden.

### Opvarmnings- og hensætningstider

Når maden opvarmes første gang, er det en god idé at notere sig, hvor lang tid det tager til fremtidigt brug. Sørg altid for, at den opvarmede mad er rygende varm hele vejen igennem. Lad maden stå en kort tid efter opvarmningen for at lade temperaturen fordele sig. Den anbefalede hensætningstid efter opvarmning er 2-4 minutter, medmindre en anden tid anbefales i skemaet. Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Se også kapitlet med sikkerhedsanvisninger.

# Tilberedningsvejledning

## Opvarmning af væske

Lad det altid stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen. Hvis du vil forhindre opkogning og eventuel skoldning, skal du anbringe en ske eller glaspind i drikkevarer og røre før, under og efter opvarmning.

## Genopvarmning af babymad

### Babymad:

Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør grundigt rundt efter opvarmningen! Lad den stå 2-3 minutter inden servering. Rør rundt igen, og kontroller temperaturen. Anbefalet serveringstemperatur: Mellem 30-40 °C.

### Babymælk:

Hæld mælk i en steriliseret glasflaske. Opvarm utildækket. Opvarm aldrig en sutteflaske med sut på, da flasken kan eksplodere, hvis den overophedes. Ryst den godt før hensætningen og igen inden servering! Kontroller altid omhyggeligt temperaturen på babymælk eller -mad, før du giver det til barnet. Anbefalet serveringstemperatur: Cirka 37 °C.

## Bemærk:

Det er særlig vigtigt at kontrollere babymad omhyggeligt før servering for at undgå forbrændinger. Brug effektive niveauerne og tiderne i næste tabel som retningslinjer for opvarmning.

## Opvarmning af væsker og mad

Brug effektive niveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinje for opvarmning.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Drikke (kaffe, te og vand)	150 ml (1 kop)	900 W	1-1½
	300 ml (2 kopper)		2-2½
450 ml (3 kopper)	3-3½		
600 ml (4 kopper)	3½-4		
	<b>Anvisninger</b> Hældes i kop og opvarmes utildækket. Placer 1 kop i midten, 2 kopper over for hinanden, 3 kopper i en kreds. Opbevares i mikrobølgeovn under hensætning og omrøres godt. Server efter 1-2 minutters hensætning.		
Suppe (afkølet)	250 g	600 W	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
	<b>Anvisninger</b> Hæld op i en suppetallerken eller -skål. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Gryderet (afkølet)	350 g	600 W	4½-5½
			<b>Anvisninger</b> Anbring gryderetten i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnlige rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering. Server efter 2-3 minutters hensætning.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Pasta med sauce (afkølet)	350 g	600 W	3½-4½
	<b>Anvisninger</b> Anbring pasta (f.eks. spaghetti eller ægnudler) på en flad tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Rør rundt før servering. Server efter 3 minutters hensætning.		
Fyldt pasta med sauce (afkølet)	350 g	600 W	4-5
	<b>Anvisninger</b> Anbring fyldt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnlgt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering. Server efter 3 minutters hensætning.		
Portionsmåltid (afkølet)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
<b>Anvisninger</b> Anbring et måltid med 2-3 afkølede dele på en plade. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Server efter 3 minutters hensætning.			
Serveringsklar ostefondue (afkølet)	400 g	600 W	6-7
	<b>Anvisninger</b> Kom den serveringsklare ostefondue i en glaspyrexskål af egnet størrelse med låg. Rør jævnlgt rundt under og efter opvarmningen. Rør godt rundt før servering. Server efter 1-2 minutters hensætning.		

## Opvarmning af babymad og mælk

Brug effekt niveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for opvarmning.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Babymad (grøntsager + kød)	190 g	600 W	30 sek.
	<b>Anvisninger</b> Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190 g	600 W	20 sek.
	<b>Anvisninger</b> Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Babymælk	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		1 min. til 1 min. 10 sek.
<b>Anvisninger</b> Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbringes i midten af drejeskiven. Tilberedes utildækket. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen. Server efter 2-3 minutters hensætning.			

# Tilberedningsvejledning

## Optøning

Mikrobølger er fremragende til optøning af dybfrost. Mikrobølger optør skånsomt dybfrostvarer på kort tid. Dette kan være en stor fordel, hvis man pludseligt får uventede gæster. Frosset fjerkræ skal være grundigt optøet før tilberedning. Fjern eventuelle metalbånd og pak frostvaren ud, så smeltede væsker kan dryppe af. Placer den frosne mad på en tallerken uden overdækning. Vend maden på halvvejen, hæld eventuel væske fra, og fjern eventuel indmad hurtigst muligt. Kontroller maden med mellemrum for at sikre, at den ikke føles varm. Hvis mindre og tyndere dele af den frosne mad begynder at blive varmet op, kan de afdækkes ved at vikle meget små stykker aluminiumsfolie om dem under optøningen. Stands optøningen hvis fjerkræ begynder at blive varm på overfladen og lad der gå 20 minutter, før der fortsættes. Lad kødet, fjerkræet eller fisken stå for at tø færdig. Hensætningstiden for en komplet optøning vil afhænge af den optøede mængde. Se i nedenstående tabel.

### BEMÆRK

Flade frostvarer tøs hurtigere op end tykke, og mindre mængder skal have mindre tid end større. Husk dette tip ved indfrysning og optøning af mad.

Til optøning af mad med en temperatur på omkring -18 til -20 °C anvendes følgende tabel som en retningslinje.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Kød Kødruller	250 g	180 W	6-7
	500 g		9-11
Svine/ nakkekoteletter	250 g	180 W	7-8
	<b>Anvisninger</b> Anbring kødet på drejeskiven. Afskærm tynde kanter med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Server efter 15-30 minutters hensætning.		

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Fjerkræ Kyllingestykker Hel kylling	500 g (2 stk.)	180 W	14-15
	1200 g	180 W	32-34
<b>Anvisninger</b> Læg først kyllingestykkerne på en flad tallerken. Kyllingestykker først med skindsiden nedad, hel kylling først med brystsidens nedad. Afskærm tynde dele som vinger og ender med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Server efter 15-60 minutters hensætning.			
Fisk Fiskefileter Hel fisk	200 g	180 W	6-7
	400 g	180 W	11-13
<b>Anvisninger</b> Placer den frosne fisk midt på en flad, keramisk tallerken. Anbring de tynde dele under de tykke dele. Afskærm tynde dele af fileter og halen på hele fisk med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Server efter 10-25 minutters hensætning.			
Frugt Bær	300 g	180 W	6-7
	<b>Anvisninger</b> Fordel frugten på en flad, rund glastallerken (med en stor diameter). Server efter 5-10 minutters hensætning.		

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
<b>Brød</b> Boller/rundstykker (hver på ca. 50 g)	2 stk.	180 W	1-1½
	4 stk.		2½-3
Toast/sandwich	250 g	180 W	4-4½
Brød (hvede- + rugmel)	500 g	180 W	7-9
	<b>Anvisninger</b> Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir midt på drejeskiven. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Server efter 5-20 minutters hensætning.		

## Grill

Grill-elementet er placeret under ovnrummets loft. Det virker, når døren er lukket og drejeskiven roterer. Drejeskivens rotation fordeler bruningen af maden mere jævnt. Hvis grillen opvarmes i 3-5 minutter, brunes maden hurtigere.

### Kogekar til grilning:

Skal være ildfast og må indeholde metal. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

### Mad, der er egnet til grilning:

Koteletter, pølser, steaks, hamburgere, bacon og skinkeskiver, tynde fiskeportioner, sandwich og alle former for toast med fyld.

### Vigtigt:

Når som helst du kun bruger grilltilstanden, skal du huske, at mad skal placeres på den høje rist, medmindre andet anbefales.

# Tilberedningsvejledning

## Mikrobølge + Grill

Denne tilberedningsmetode kombinerer strålevarmen fra grillen med den hurtige tilberedningstid fra mikrobølgerne. Det virker kun, når døren er lukket og drejeskiven roterer. På grund af drejeskivens rotation brunes maden mere jævnt. Denne model har tre kombinationsmetoder: 450 W + Grill, 300 W + Grill og 180 W + Grill.

### Kogekar til mikrobølger og grill:

Brug kogekar, som mikrobølgerne kan trænge igennem. Kogekar skal være ildfaste. Brug ikke kogekar i metal sammen med kombinationsmetoderne. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

### Mad, der er egnet til egnet til mikrobølger og grilning:

Mad, der er egnet til kombinationstilberedning, omfatter alle former for tilberedt mad, der skal opvarmes og brunes (f.eks. bagt pasta) og mad, der skal have kort tilberedningstid til brunning af oversiden. Denne metode kan også anvendes til tykke madportioner, der bliver gode med en sprød og brunet overside, (f.eks. kyllingestykker, der vendes halvvejs i tilberedningen). Flere oplysninger findes i grilltabellen.

### Vigtigt:

Når som helst du bruger kombinations-tilstanden (mikrobølge + grill), skal du huske, at mad skal placeres på den høje rist, medmindre andet anbefales. Se instruktionerne i følgende oversigt. Maden skal vendes, hvis den ikke brunes på begge sider.

## Grillvejledning til fersk mad

Forvarm grillen med grillfunktionen i 3-5 minutter. Brug effekt niveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for grilning. Brug ovenhandsker, når du tager maden ud!

Fersk mad	Portionsstørrelse	Effekt	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Toastskiver	4 stk. (hver 25 g)	Kun grill	3-3½	3-4
	<b>Anvisninger</b> Læg toastskiverne side om side på den høje rist.			
Grillede tomater	400 g (2 stk.)	1 trin: 450 W + Grill 2 trin: Grill	4-6	4-5
	<b>Anvisninger</b> Skær tomaterne i halve. Læg noget ost ovenpå. Placer tomaterne på en flad, ildfast tallerken. Sæt den på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter.			
Toast med tomat og ost	4 stk. (300 g)	1 trin: 300 W + Grill 2 trin: Grill	5-7	1-3
	<b>Anvisninger</b> Rist først brødsiverne. Sæt toastyen med fyldet på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter.			
Toast Hawaii (skinke, ananas, osteskiver)	4 stk. (500 g)	1 trin: 300 W + Grill 2 trin: Grill	5-7	1-3
	<b>Anvisninger</b> Rist først brødsiverne. Sæt toastyen med fyldet på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter.			
Bagte kartofler	500 g	1 trin: 450 W + Grill 2 trin: Grill	11-13	3-5
	<b>Anvisninger</b> Skær kartoflerne i halve. Placer dem på den høje rist med den skårne side mod grillen.			

Fersk mad	Portionsstørrelse	Effekt	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Gratinerede kartofler/ Grøntsager (afkølet)	450 g	1 trin: 450 W + Grill 2 trin: Grill	11-13	3-5
	<b>Anvisninger</b> Sæt den friske gratin i en lille ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen op på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.			
Bagte æbler	2 æbler (ca. 400 g)	1 trin: 300 W + Grill 2 trin: Grill	7-8	3-5
	<b>Anvisninger</b> Tag kernehuset ud af æblerne, og fyld dem med rosiner og syltetøj. Læg nogen mandelskiver ovenpå. Læg æblerne på en flad ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen direkte på den lave rist.			
Kyllingestykker	500 g (2 stk.)	300 W + Grill	13-15	8-10
	<b>Anvisninger</b> Pensl kyllingestykkerne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter efter grilning.			
Kyllingesteg	1200 g	1 trin: 450 W + Varm luftstrøm 200 °C 2 trin: 300 W + Grill	23-27	28-33
	<b>Anvisninger</b> Pensl kyllingen med olie og krydderier. Sæt kyllingen på den lave rist. Lad stå i 5 minutter efter grilning.			
Stegt fisk	400-500 g	300 W + Grill	8-10	7-9
	<b>Anvisninger</b> Pensl fiskens skind med olie, og tilsæt urter og krydderier. Læg to fisk ved siden af hinanden (hoved mod hale) på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter efter grilning.			

Fersk mad	Portionsstørrelse	Effekt	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Stegte grøntsager	300 g	Grill	9-11	-
	<b>Anvisninger</b> Skyl og klargør grøntsager i skiver (f.eks. courgette, auberginer, peber, græskar). Pensl med olivenolie, og tilsæt krydderier. Sæt bruningstallerkenen på den høje rist.			
Banan	1 stk. (200 g)	1 trin: 450 W + Grill 2 trin: Grill	7-9	4-5
	<b>Anvisninger</b> Pil og skiveskær melbanan i 1 cm tykkelse, og læg på bruningstallerkenen med grillrist. Pensl alle sider med olie. Hvis melbananen bliver blød, så reducer tiden 1-2 minutter. Lad stå i 1-2 minutter.			
Yamsrod	200 g	1 trin: 450 W + Grill 2 trin: Grill	10-11	3-5
	<b>Anvisninger</b> Pil søde kartofter og skær i stave i 10 x 30 mm tykkelse. Længden er ca. 10 cm. Læg på bruningstallerkenen, og pensl alle sider med olie. Anbring på høj rist, og tilbered. Lad stå i 1-2 minutter.			

# Tilberedningsvejledning

## Varm luftstrøm

Tilberedning med varm luftstrøm er en kraftig kombination af grillvarmeren og varmluftsvarmeren med blæser. De varme luftstrømme blæser fra øverst i ovnrummet gennem huller i ovnen. Varmeelementet øverst og bagerst og blæseren i den bagerste sidevæg holder cirkulationen af varm luft jævnt fordelt.

### Køkkentøj til tilberedning med varm luftstrøm:

Alt almindeligt ovnfast køkkentøj, bageforme og bagepapir – alt du almindeligvis vil anvende i en traditionel varmluftsovn – kan anvendes.

### Mad, der er egnet til tilberedning med varm luftstrøm:

Brug denne funktion til småkager, scones, boller og kage samt frugtkage, vandbakkelse og soufflé.

## Mikrobølge + Varm luftstrøm

Denne tilstand kombinerer mikrobølgeenergi med varm luft og nedsætter derfor tilberedningstiden og giver madvarerne en brun og sprød overflade. Tilberedning med varmluft er den traditionelle og velkendte metode til tilberedning af mad i en ovn med varm luft, der cirkuleres vha. en blæser på endevæggen.

### Køkkengrej til mikrobølger og varm luftstrøm:

Det skal være muligt for mikrobølgerne at trænge igennem. Skal være ovnfast (som glas, potter eller porcelæn uden metalkanter). Det samme som køkkentøjet beskrevet under Mikrobølge + Grill.

### Mad, der er egnet til tilberedning med mikrobølge og varm luftstrøm:

Alle typer kød og fjerkræ samt sammenkogte retter og gratinretter, sukkerbrødskegler og lette frugtkager, tærter, stegte grøntsager, scones og brød.

### Vejledning til varm luftstrøm til friske og frosne madvarer

Forvarm den varme luftstrøm til den ønskede temperatur med forvarmningsfunktionen. Brug effektive niveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for tilberedning med varm luftstrøm. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Mad	Portionsstørrelse	Tilstand	Tilberedningstid (min.)
Frosne minitærter/ Pizzasnacks	250 g	200 °C	9-11
	Kom pizzasnacks på bruningsstallerkenen. Sæt pladen på den lave rist.		
Frosne ovnkartofler	300 g	200 °C	22-25
	Fordel frosne ovnchips på bruningsstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist.		
Frosne kyllingestykker	300 g	200 °C	8-11
	Læg de frosne kyllingestykker på bruningsstallerkenen. Anbring tallerkenen på den høje rist.		
Frossen pizza	300-400 g	200 °C	11-14
	Anbring frossen pizza på den lave rist.		



Mad	Portionsstørrelse	Tilstand	Tilberedningstid (min.)
Hjemmelavet lasagne/Pastagratin	500 g	170 °C	15-20
	Kom pasta i ovnsikker skål. Sæt fadet på den lave rist.		
Frossen lasagne	400 g	1 trin: 450 W + 200 °C	16-18
		2 trin: 200 °C	3-5
Anbring i et passende ildfast fad, eller bevar i den originale emballage (sørg for, at denne er velegnet til mikrobølger og ovnvarme). Anbring den frosne lasagne på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.			
Stegt oksekød/Lam (medium)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	22-24 (første side)
			16-18 (anden side)
Pensl steg/lam med olie, og krydr med peber, salt og paprika. Anbring det på den lave rist, først med den fede side nedad. Pak ind i alufolie efter tilberedningen, og lad det trække i 10-15 minutter.			
Frosne boller/Rundstykker	350 g (6 stk.)	180 W + 160 °C	9-11
Marmorkage	700 g	160 °C	50-55
Små kager	30 g hver	160 °C	28-32
Croissanter/Rundstykker (frisk dej)	200-250 g	200 °C	13-18

Mad	Portionsstørrelse	Tilstand	Tilberedningstid (min.)
Frossen kage	1000 g	180 W + 160 °C	18-20
Hjemmelavet kartoffelgratin	500 g	1 trin: 450 W + 180 °C	18-22
		2 trin: 180 °C	3-5
Kom gratin i ovnsikker skål. Anbring på lav rist.			
Hjemmelavet quiche (mellemstørrelse)	500-600 g	160 °C	45-50

# Tilberedningsvejledning

## Tips og tricks

### Smeltning af smør

Kom 50 g smør i en lille dyb glastallerken. Tildæk med et plastlåg. Opvarmes i 30-40 sekunder ved 900 W, indtil smørret er smeltet.

### Smeltning af chokolade

Kom 100 g chokolade i en lille dyb glastallerken. Opvarmes i 3-5 minutter ved 450 W, indtil chokoladen er smeltet. Rør rundt én eller to gange under smeltningen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

### Smeltning af krystalliseret honning

Kom 20 g krystalliseret honning i en lille dyb glastallerken. Opvarmes i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

### Smeltning af husblas

Læg tørre husblasark (10 g) i koldt vand i 5 minutter. Anbring husblas drænet for vand i en lille glaspyrekskål. Opvarm i 1 minut ved 300 W. Rør rundt, når husblasen er smeltet.

### Tilberedning af glasur (til kager og gateaux)

Bland hurtigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand. Tilbered utildækket i en glaspyrekskål i 3½-4½ minut ved 900 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under tilberedning.

### Tilberedning af syltetøj

Kom 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en glaspyrekskål af egnet størrelse med låg. Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt. Tilbered udækket i 10-12 minutter ved 900 W. Rør rundt adskillige gange under tilberedningen. Hæld direkte over i lille glas med skruelåg. Hensættes uden på låg i 5 minutter.

### Tilberedning af budding

Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge producentens anvisninger, og rør godt rundt. Brug en glaspyrekskål i passende størrelse med låg. Tilbered dækket i 6½-7½ minut ved 900 W. Rør godt rundt adskillige gange under tilberedningen.

### Bruning af mandelsplitter

Fordel 30 g hakkede mandler jævnt ud over en mellemstor tallerken. Rør rundt flere gange under bruningen i 3½-4½ minut ved 600 W. Lad stå 2-3 minutter i ovnen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

# Fejlfinding

## Fejlfinding

Hvis du støder på et af de nedenfor angivne problemer, kan du prøve med en af de foreslåede løsninger.

Problem	Årsag	Handling
<b>Generelt</b>		
Knapperne kan ikke trykkes ordentligt ind.	Der kan sidde noget fast mellem knapperne.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
	For berøringsfølsomme modeller: Der er fugt på ydersiden.	Tør fugten på ydersiden af.
	Børnelåsen er aktiveret.	Deaktiver børnelåsen.
Tiden vises ikke.	Er indstillet til økofunktionen (energibesparende).	Slå økofunktionen fra.
Ovnen fungerer ikke.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
	Døren er åben.	Luk døren, og prøv igen.
	Sikkerhedsmekanismerne i døråbningen er dækket til med madrester.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
Ovnen stopper, mens den er i brug.	Døren er blevet åbnet for at vende maden om.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på knappen <b>START/+30s (START/+30sek)</b> igen for at starte.

Problem	Årsag	Handling
Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.	Ovnen har tilberedt mad i længere tid.	Lad ovnen køle af efter langvarig tilberedning.
	Blæseren fungerer ikke.	Lyt efter lyden fra blæseren.
	Forsøger at bruge ovnen uden mad.	Sæt mad ind i ovnen.
	Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.	Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	Der bruges flere strømstik i samme stikkontakt.	Vælg en stikkontakt, som kun bruges til ovnen.
Der er en smældende lyd under brug, og ovnen virker ikke.	Hvis du bruger mad, som er forsejlet, eller som er i en beholder med låg, kan dette forårsage smældende lyde.	Undlad at bruge tillukkede beholdere, da de kan revne under tilberedningen, fordi indholdet udvides.

## Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Ovnens yderside er for varm under tilberedning.	Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.	Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	Der er genstande oven på ovnen.	Fjern alle genstande, der ligger oven på ovnen.
Døren kan ikke åbnes ordentligt.	Der sidder madrester mellem døren og indersiden af ovnen.	Rengør ovnen, og åbn derefter døren.
Opvarmning inklusive Varm-funktionen fungerer ikke korrekt.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.
Optøningsfunktionen fungerer ikke.	Der opvarmes for mange fødevarer.	Reducer mængden af mad, og start funktionen igen.

Problem	Årsag	Handling
Det indvendige lys er svagt eller kan ikke tændes.	Døren har stået åben i lang tid.	Det indvendige lys slukker muligvis automatisk ved brug af økofunktionen. Luk og åbn døren igen, eller tryk på knappen <b>STOP/ECO (STOP/ØKO)</b> .
	Det indvendige lys er dækket til med madrester.	Rengør ovnen indvendigt, og kontroller igen.
Der lyder en biplyd under tilberedningen.	Hvis funktionen Automatisk tilberedning bruges, indikerer biplyden, at maden skal vendes om under optøningen.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på knappen <b>START/+30s (START/+30sek)</b> igen for at fortsætte.
Ovnen er ikke i vater.	Ovnen er installeret på en ujævn overflade.	Sørg for, at ovnen installeres på en flad og stabil overflade.
Der opstår gnister under tilberedningen.	Der bruges metalbeholdere under ovn- eller optøningsfunktionen.	Undlad at bruge metalbeholdere.
Når strømmen tilsluttes, starter ovnen straks.	Døren er ikke lukket ordentligt.	Luk døren, og kontroller igen.
Der kommer elektricitet fra ovnen.	Strømmen eller stikkontakten er ikke jordet korrekt.	Sørg for, at strømmen og stikkontakten er jordet korrekt.

Problem	Årsag	Handling
<ol style="list-style-type: none"> <li>Der drypper vand.</li> <li>Der kommer damp ud af en revne i døren.</li> <li>Der forbliver vand i ovnen.</li> </ol>	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Lysstyrken i ovnen varierer.	Lysstyrken varierer afhængigt af ændringer i udgangseffekten alt efter funktionen.	At udgangseffekten ændres under tilberedningen er ikke en fejl. Det er ikke en fejl ved ovnen.
Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig.	For at ventilere ovnen fortsætter blæseren med at køre i ca. 3 minutter, efter tilberedningen er færdig.	Det er ikke en fejl ved ovnen.
<b>Drejeskive</b>		
Drejeskiven falder ud af sin plads, når den drejer rundt, eller den stopper med at dreje rundt.	Der er ingen rotationsring, eller rotationsringen sidder ikke korrekt.	Sæt rotationsringen og drejeskiven på plads, og prøv derefter igen.
Drejeskiven trækker efter, når den drejer rundt.	Rotationsringen sidder ikke korrekt, der er for meget mad, eller beholderen er for stor og rører ved indersiden af mikrobølgeovnen.	Tilpas mængden af mad, og brug ikke for store beholdere.
Drejeskiven rasler, når den drejer rundt, og den larmer.	Madrester sidder fast på ovnbunden.	Fjern eventuelle madrester, der sidder fast på ovnbunden.

Problem	Årsag	Handling
<b>Grill</b>		
Der kommer røg ud under brug.	Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, stopper det.
	Der er mad på varmeelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.
	Maden er for tæt på grillen.	Sæt maden i en passende afstand herfra under tilberedningen.
	Maden er ikke klargjort og/eller arrangeret korrekt.	Sørg for at klargøre og arrangere maden korrekt.
<b>Ovn</b>		
Ovnen bliver ikke varm.	Døren er åben.	Luk døren, og prøv igen.
Der kommer røg ud under forvarmningen.	Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, stopper det.
	Der er mad på varmeelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.
Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug.	Der bruges plastik køkkentøj eller køkkentøj, der ikke er varmeresistent.	Brug køkkentøj af glas, som kan tåle høje temperaturer.

## Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Der kommer en dårlig lugt inde fra ovnen.	Der sidder smeltede madrester eller smeltet plastik fast indvendigt.	Brug dampfunktionen, og tør derefter af med en tør klud. Du kan lægge en citronskive ind og lade ovnen køre for at fjerne lugten hurtigere.
Ovnen tilbereder ikke maden ordentligt.	Ovndøren åbnes for ofte under tilberedningen.	Hvis du ofte åbner døren, sænkes den indvendige temperatur, og det kan påvirke tilberedningsresultatet.
	Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt.	Indstil ovnfunktionerne korrekt, og prøv igen.
	Grillen eller andet tilbehør er ikke sat korrekt ind.	Sæt tilbehøret korrekt ind.
	Der bruges det forkerte køkkentøj, eller køkkentøjets størrelse er forkert.	Brug velegnet køkkentøj med flade bunde.

## Informationskode

Tjek kode	Årsag	Handling
C -20	Temperatur sensor skal tjekkes.	Tryk på knappen <b>STOP/ECO (STOP/ØKO)</b> , og fortsæt. Hvis det sker igen, så sluk for mikroovnen i mindst 30 sekunder, og prøv at indstille igen. Hvis det sker igen, skal du kontakte dit lokale Samsung-kundeservicecenter.
C -21	Temperatursensoren registrerer højere temperatur end indstillet temperatur.	Sluk for mikrobølgeovnen for afkøling af produktet, og prøv derefter at indstille igen. Hvis det sker igen, skal du kontakte dit lokale Samsung-kundeservicecenter.
C-d0	Der er trykket på kontrolknapperne i mere end 10 sekunder.	Rengør knapperne, og kontrollér, om der er vand på overfladen omkring knappen. Hvis det sker igen, så sluk for mikroovnen i mindst 30 sekunder, og prøv at indstille igen. Hvis det sker igen, skal du kontakte dit lokale Samsung-kundeservicecenter.

### BEMÆRK

For alle koder der ikke er nævnt herover, eller hvis den foreslåede løsning ikke løser problemet, skal du kontakte dit lokale Samsung-kundeservicecenter.

## Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

Model		MC28M6045**, MC28M6065**
Strømkilde		230 V - 50 Hz jævnstrøm
Strømforbrug	Maksimum effekt	2100 W
	Mikrobølge	1400 W
	Grill (varmeelement)	1500 W
	Varm luftstrøm (varmeelement)	Maks. 2100 W
Udgangseffekt		100 W / 900 W - 6 niveauer (IEC-705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Dimensioner (B x H x D)	Yderside (inkl. håndtag)	517 x 310 x 463 mm
	Ovnrum	358 x 235,5 x 327 mm
Volumen		28 liter
Vægt	Netto	Ca. 17,9 kg.

Bemærk, at Samsung-garantien IKKE dækker serviceopkald til forklaring af produktets betjening, rettelse af forkert installation eller udførelse af almindelig rengøring eller vedligeholdelse.

## SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04549A-00



# Microwave Oven

---

## User manual

MC28M6045\*\* / MC28M6065\*\*

---



**SAMSUNG**

# Contents

<b>Safety instructions</b>	<b>3</b>	Using the auto reheat/cook features	26
General safety	6	Using the crusty plate	27
Microwave operation precautions	7	Hot Blast	28
Limited warranty	8	Grilling	28
Product group definition	8	Choosing the accessories	29
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8	Combining microwaves and grill	29
		Combining microwaves and hot blast	30
		Switching the beeper off	31
		Using the child lock features	32
		Using the turntable on/off features	32
<b>Installation</b>	<b>9</b>	<b>Cookware guide</b>	<b>33</b>
Accessories	9		
Installation site	9	<b>Cooking guide</b>	<b>34</b>
Turntable	9	Microwaves	34
		Cooking	34
<b>Maintenance</b>	<b>10</b>	Reheating	37
Cleaning	10	Reheating liquids	38
Replacement (repair)	10	Reheating baby food	38
Care against an extended period of disuse	10	Remark:	38
		Defrosting	40
		Grill	41
<b>Oven features</b>	<b>11</b>	Microwave + Grill	42
Oven	11	Hot blast	44
Control panel	11	Microwave + Hot blast	44
		Tips and tricks	46
<b>Oven use</b>	<b>12</b>	<b>Troubleshooting</b>	<b>47</b>
How a microwave oven works	12	Troubleshooting	47
Checking that your oven is operating correctly	12	Information code	50
Setting the time	13		
Cooking/Reheating	13	<b>Technical specifications</b>	<b>51</b>
Adjusting the cooking time	14		
Stopping the cooking	15		
Setting the energy save mode	15		
Using the hot blast auto features	15		
Using the slim fry features	19		
Using the healthy cooking features	21		
Using the dough proof/yogurt features	23		
Using the power defrost features	24		

## Safety instructions

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;

- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

## Safety instructions

---

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

**CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

# Safety instructions

## General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only. Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function. Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord. If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord. Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol. Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

## Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

## Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs.

Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

## Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.  
**Important:** the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

## Safety instructions

### Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

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

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven.

To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

### Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

### Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

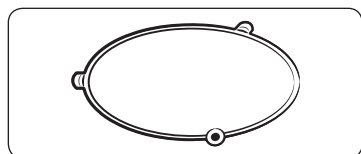
For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)



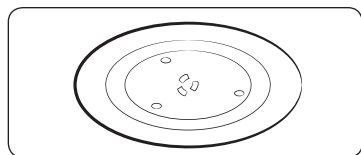
# Installation

## Accessories

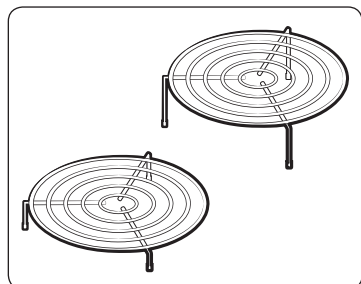
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



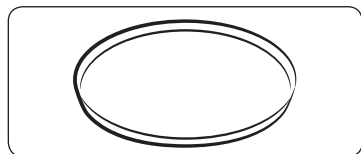
- 01 Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.  
The roller ring supports the turntable.



- 02 Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.  
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



- 03 High rack, Low rack**, to be placed on the turntable.  
The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, hot blast and combination cooking.**

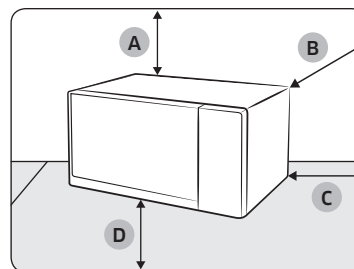


- 04 Crusty plate**, see page 27.  
The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

### ⚠ CAUTION

**DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

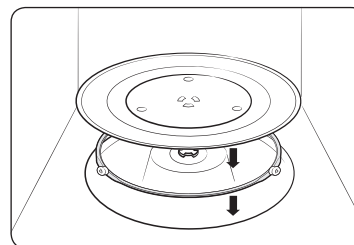
## Installation site



- A.** 20 cm above
- B.** 10 cm behind
- C.** 10 cm on the side
- D.** 85 cm of the floor

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

## Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

# Maintenance

## Cleaning

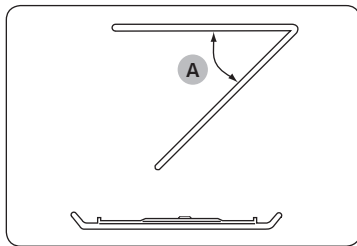
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

### To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

### To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

### CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

## Replacement (repair)

### WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

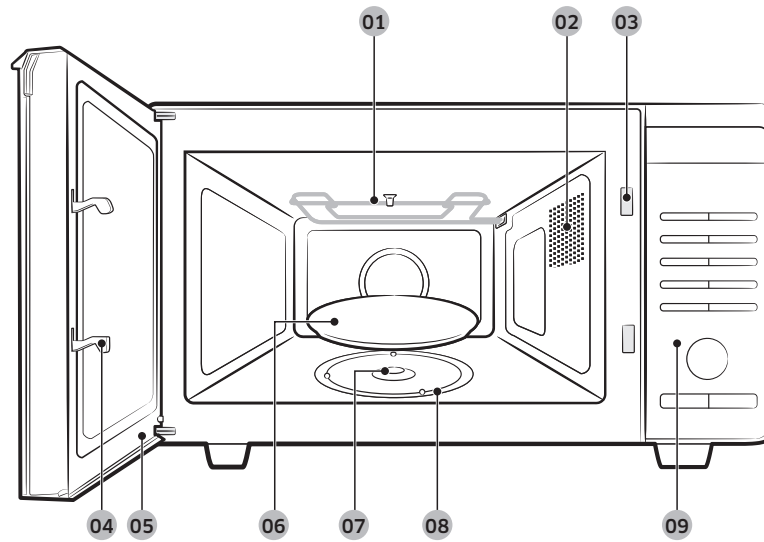
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

### Care against an extended period of disuse

If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

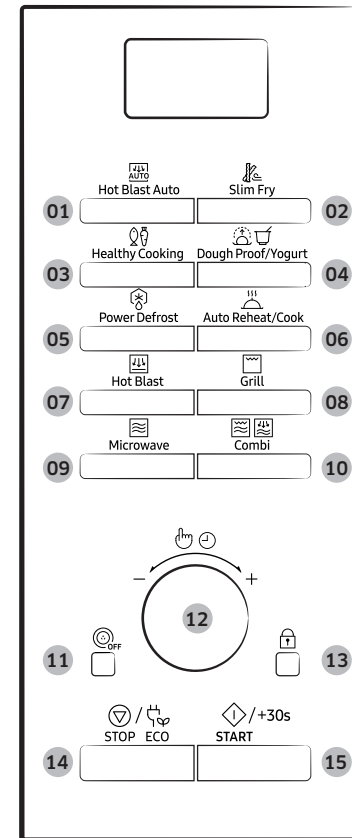
# Oven features

## Oven



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

## Control panel



- 01 Hot Blast Auto
- 02 Slim Fry
- 03 Healthy Cooking
- 04 Dough Proof/Yogurt
- 05 Power Defrost
- 06 Auto Reheat/Cook
- 07 Hot Blast
- 08 Grill
- 09 Microwave
- 10 Combi
- 11 Turntable On/Off
- 12 Multi Function Selector Dial
- 13 Child Lock
- 14 STOP/ECO
- 15 START/+30s

Oven features



# Oven use

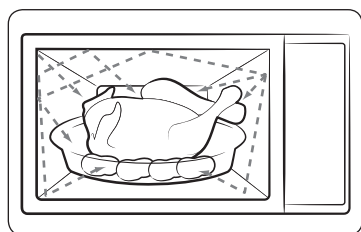
## How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
  - Quantity and density
  - Water content
  - Initial temperature (refrigerated or not)

### CAUTION

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

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

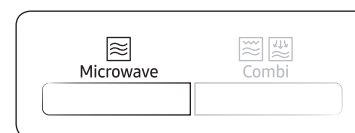
## Checking that your oven is operating correctly

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

### NOTE

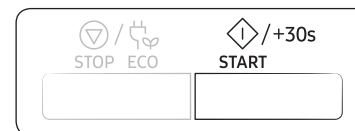
The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.



Press the **Microwave** mode and set the time to 4 or 5 minutes by pressing the **START/+30s** button.

The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.



## Setting the time

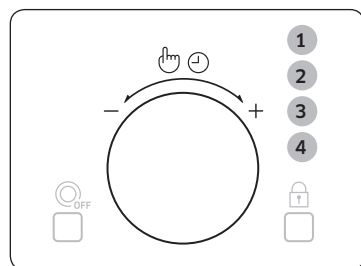
When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

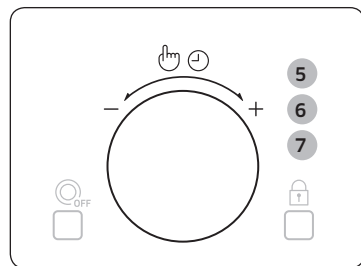
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

### NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Multi Function Selector Dial**.
2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12H or 24H)
3. Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.
4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.



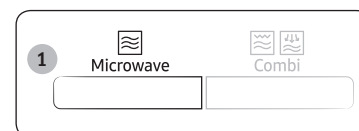
5. Press the **Multi Function Selector Dial**.
6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.
7. When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock.  
The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.


## Cooking/Reheating

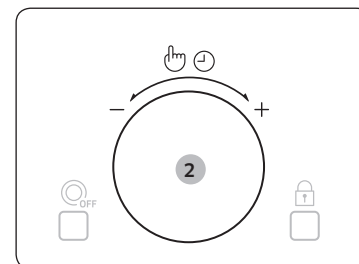
The following procedure explains how to cook or reheat food.

### CAUTION

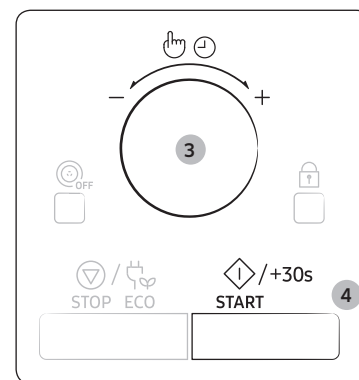
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended. Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



1. Press the **Microwave** button.  
The following indications are displayed:  
 (Microwave mode)  
 900 W (Output power)



2. Turn the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
  - If don't set the power level within 5 seconds, automatically changes to the cooking time setting stage.



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.  
The cooking time is displayed.
4. Press the **START/+30s** button.  
The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts. When it has finished.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Oven use

### Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

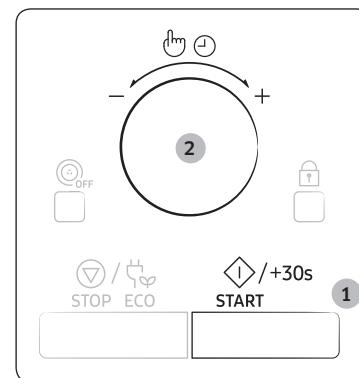
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

### Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



#### Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- **Example:** To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

#### Method 2

Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

## Stopping the cooking

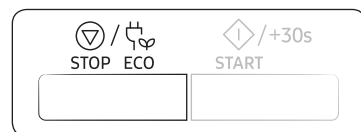
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open the door or press the <b>STOP/ECO</b> button once. Cooking stops.</li> <li>• To resume cooking, close the door again and press the <b>START/+30s</b> button.</li> </ul>
Completely	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the <b>STOP/ECO</b> button once. Cooking stops.</li> <li>• If you wish to cancel the cooking settings, press the <b>STOP/ECO</b> button again.</li> </ul>

## Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button. Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

### NOTE

#### Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

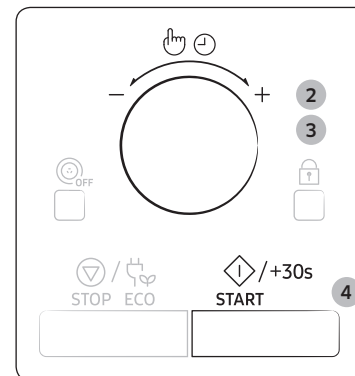
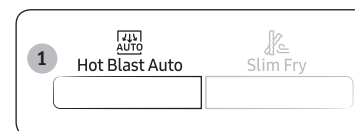
## Using the hot blast auto features

The 10 **Hot Blast Auto** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

### CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Hot Blast Auto** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
4. Press the **START/+30s** button. The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Oven use

### Hot blast auto guide

The following table presents 10 **Hot Blast Auto** programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Those programmes are running with a combination of microwaves, grill and convection heater.

Code	Food	Serving size	Instructions
H1	Frozen Pan Pizza	300-350 g	Remove a package and place the Pizza on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H2	Homemade Pizza	500-550 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredients Pizza dough (200-250 g) 150 g strong white bread flour, 3 g dried yeast, 0.5 tbsp olive oil, 100 ml warm water, 0.5 tbsp sugar and salt.</li> <li>Topping 100 g Sliced Vegetables, 100 g Tomato puree, 80-100 g grated Mozzarella cheese.</li> <li>Method Put the flour, yeast, oil, salt and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 minutes. Cover with lid and prove for 30 min. Roll out into Crusty plate. Spread the tomato puree on the dough and add vegetables. Sprinkle cheese evenly on top. Put them on the high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.</li> </ul>

Code	Food	Serving size	Instructions
H3	Homemade Lasagne	500-600 g 1000-1100 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredients (1000-1100 g) 2 tbsp olive oil, 300 g minced beef, 200 g tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets (8 sheets), 1 onion (chopped), 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil, 200 g grated mozzarella cheese - In case of 500-600 g, use half quantity.</li> <li>Method Sauce: Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min. Cook lasagna noodles according to package directions. Layer noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining mozzarella cheese on the top of noodles and put them in the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.</li> </ul>



Code	Food	Serving size	Instructions
H4	Homemade Gratin	500-600 g 900-1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredients (900-1000 g) 640 g potatoes, 80 ml milk, 80 ml cream, 40 g beaten whole egg, 1 tsp each of salt, pepper, nutmeg, 120 g grated mozzarella cheese, butter, thyme - In case of 500-600 g, Use half quantity.</li> <li>Method Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish. Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and put them on the low rack. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves. After cooking, stand for 2-3 minutes.</li> </ul>
H5	Frozen French Fries	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on the high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H6	Frozen Buffalo Wings	400-450 g 500-550 g	Put the Frozen Buffalo Wings (pre-cooked and spiced) on a side of the crusty plate. Set plate on the high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving size	Instructions
H7	Roast Chicken Pieces	500-600 g 900-1000 g	Weigh chicken pieces and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. When the beep sounds, turn the chicken over and press start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H8	Roast Chicken	1100-1200 g 1200-1300 g	Brush the chicken oil and spices fully. Put Breast side down first on the crusty plate. Put them on the low rack. When the beep sounds, turn the chicken over by using tongs and press the start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.

## Oven use

Code	Food	Serving size	Instructions
H9	Beef Steak Pie	500-600 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredients 200 g beef, cubed, 1 tbsp olive oil, ½ onion (sliced), 80 g mushroom (sliced), 1 tbsp each of parsley and thyme, chopped, 1 tbsp Worcestershire sauce, salt and pepper 2 tbsp flour, 100 ml hot beef stock, 120 g ready-made pastry dough, 1 egg yolk, beaten.</li> <li>Method Sprinkle the beef with four, salt and pepper. Fry them in a frying pan with oil, stirring frequently until browned. Add onion, mushroom, parsley, thyme, Worcestershire sauce and beef stock and broil. After broiling, reduce to simmer for an hour. Pour the filling mixture to an oven dish and cover with the pie pastry sheet and press the edge together to seal. Decorate with pastry trimming with knife and pork. Cut cross the top and brush with beaten egg yolk. Put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.</li> </ul>

Code	Food	Serving size	Instructions
H10	Homemade Mini Quiche	400-500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredients Pastry 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg, 30 g bacon, cubed, 60 g Cream, 60 g Cream fraiche, 2 egg, 40 g grated cheese, salt and pepper.</li> <li>Method To make the pastry, put the flour, butter and eggs in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 minutes. Roll out the pastry and place in buttered metal tins (like muffin mould for 6 mini quiches). Mix the cream, cubed bacon, cream fraiche, egg, cheese, salt, pepper and pour the mixture into the moulds. Put them on the low rack. After cooking, stand for 5 minutes.</li> </ul>

## Using the slim fry features

The 11 **Slim Fry** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the Slim Fry category by turning the **Multi Function Selector Dial**.

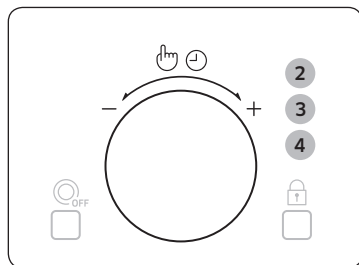
### CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Slim Fry** button.



2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to select cook category. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the cook category.
  - 1) Potatoes/Vegetables
  - 2) Seafood
  - 3) Chicken
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.



5. Press the **START/+30s** button. The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Slim fry guide

The following table presents the 11 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions. You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results. Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

### 1. Potatoes/Vegetables

Code	Food	Serving size	Instructions
1-1	Frozen Potato Croquettes	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-2	Homemade French Fries	300-350 g 450-500 g	Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10x10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-2 minutes.
1-3	Potato Wedges	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-3 minutes.

Oven use

## Oven use

Code	Food	Serving size	Instructions
1-4	Frozen Onion Ring	100-150 g 200-250 g	Put frozen breaded onion rings or frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-5	Sliced Courgettes	200-250 g 300-350 g	Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.

### 2. Seafood

Code	Food	Serving size	Instructions
2-1	Frozen Prawns	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-2	Frozen Fish Cutlets	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-3	Frozen Fried Squid	150-200 g 250-300 g	Distribute frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

### 3. Chicken

Code	Food	Serving size	Instructions
3-1	Frozen Chicken Nuggets	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-2 minutes.
3-2	Chicken Drumsticks	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes.
3-3	Chicken Wings	200-250 g 300-350 g	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes.

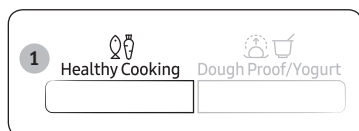
## Using the healthy cooking features

The 13 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

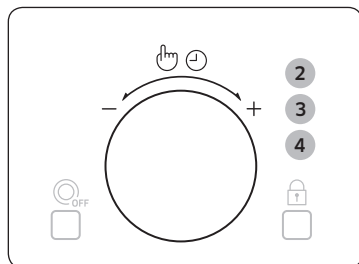
### ⚠ CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Healthy Cooking** button.



2. Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**.
  - 1) Grain/Pasta
  - 2) Vegetables
  - 3) Poultry/Fish
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.



5. Press the **START/+30s** button. The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Healthy cooking guide

The following table presents quantities and appropriate instructions about 13 **Healthy Cooking** programmes.

### 1. Grain/Pasta

Code	Food	Serving size	Instructions
1-1	Brown Rice	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2	Quinoa	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3	Macaroni	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

## Oven use

### 2. Vegetables

Code	Food	Serving size	Instructions
2-1	Green Beans	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tbsp) for 300-450 g. Put bowl in the center of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2	Spinach	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the center of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3	Peeled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tbsp). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.
2-4	Grilled Eggplants	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the crusty plate. Set plate on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-5	Grilled Tomatoes	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

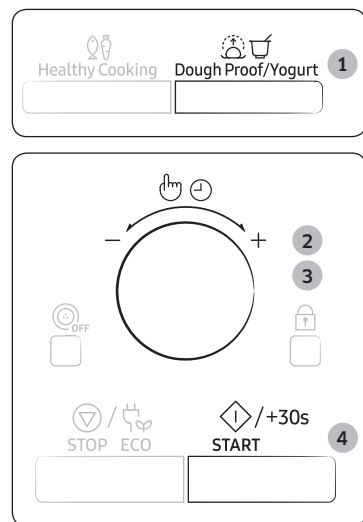
### 3. Poultry/Fish

Code	Food	Serving size	Instructions
3-1	Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2	Turkey Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3	Grilled Fish Fillets	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the crusty plate. Set plate on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-4	Grilled Salmon Steaks	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the crusty plate. Set plate on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-5	Roast Fish	300-350 g 400-500 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the crusty plate. Set plate on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

## Using the dough proof/yogurt features

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the Dough Proof/Yogurt category by turning the **Multi Function Selector Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Dough Proof/Yogurt** button.
2. Select the Dough Proof or Homemade Yogurt and press the **Multi Function Selector Dial**.
  - 1) Dough Proof
  - 2) Homemade Yogurt
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
4. Press the **START/+30s** button. The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

### CAUTION

Turntable is not operating during yogurt cooking.

## Dough proof/yogurt guide

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

### 1. Dough Proof

Code	Food	Serving size	Instructions
1-1	Pizza Dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2	Cake Dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3	Bread Dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

### 2. Homemade Yogurt

Code	Food	Serving size	Instructions
2-1	Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

## Oven use

Code	Food	Serving size	Instructions
2-2	Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

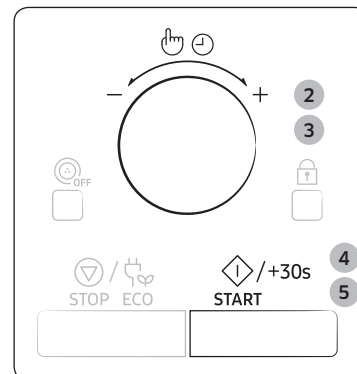
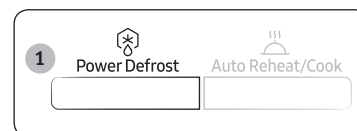
## Using the power defrost features

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

### ⚠ CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Power Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
4. Press the **START/+30s** button.
  - Defrosting begins.
  - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.
 

When it has finished.

  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.



## Power defrost guide

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

Code	Food	Serving size	Instructions
1	Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2	Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3	Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.

Code	Food	Serving size	Instructions
4	Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes.
5	Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

# Oven use

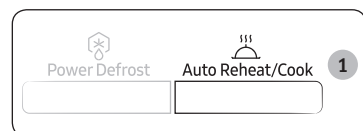
## Using the auto reheat/cook features

The 5 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

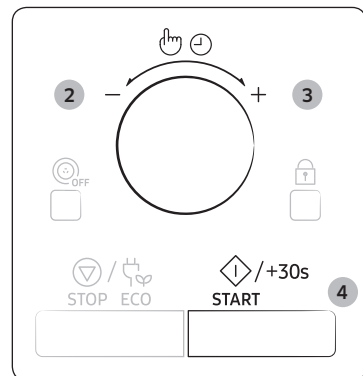
### ⚠ CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Auto Reheat/Cook** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
4. Press the **START/+30s** button. The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

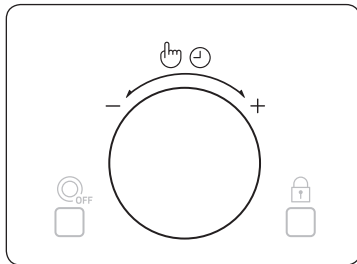
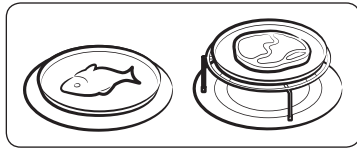
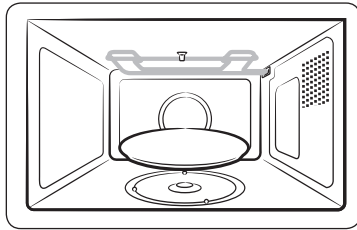
## Auto reheat/cook guide

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

Code	Food	Serving size	Instructions
1	Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This program is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2	Frozen Pizza	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack. After cooking, Stand for 2-3 minutes.
3	Frozen Lasagne	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on the low rack. After cooking, stand for 3-4 minutes.
4	Quiche (Chilled)	600-650 g	This program is suitable for refrigerated quiche. Remove a package and put on the dish. Place on the turntable. After cooking, stand for 1-2 minutes.
5	Roast Chicken	1100-1150 g 1200-1250 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put Breast side down first on the crusty plate. Put them on the low lack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push <b>START/+30s</b> button to continue process. Stand for 5 minutes.

## Using the crusty plate

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [450 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the crusty plate.
4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

### CAUTION

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

### NOTE

- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratchresistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

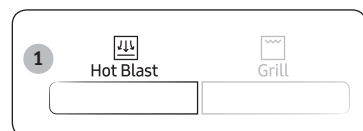
# Oven use


## Hot Blast

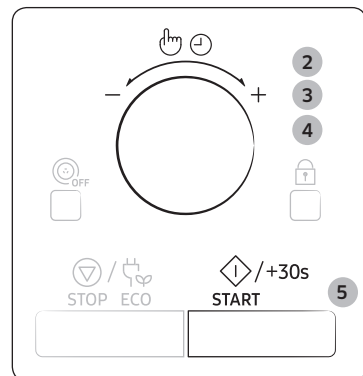
**Hot Blast** mode is similar to traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.



1. The **Hot Blast** button.  
The following indications are displayed:  
 (Hot blast mode)  
 180 °C (Temperature)

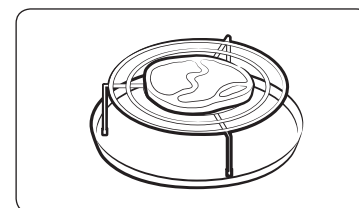


2. Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**. (Temperature : 40-200 °C, 10 °C interval)
  - If don't set the temperature within 5 seconds, automatically changes to the cooking time setting stage.
3. Press the **Multi Function Selector Dial**.
4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. (If you want to preheat the oven, select " : 0")
5. Press the **START/+30s** button.  
Cooking starts. When it has finished.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

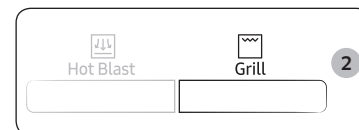
## Grilling


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

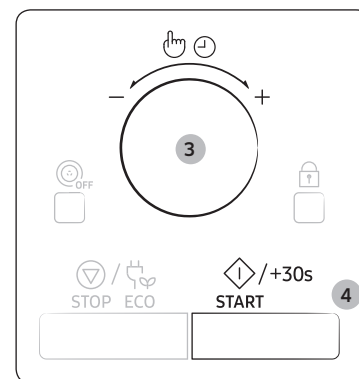
- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



1. Open the door and place the food on the rack.

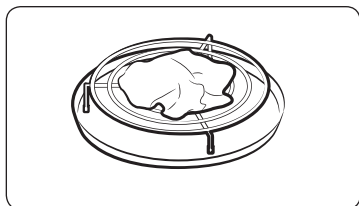


2. Press the **Grill** button.  
The following indications are displayed:  
 (Grill mode)
  - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
  - The maximum grilling time is 60 minutes.
4. Press the **START/+30s** button.  
Grilling starts. When it has finished.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Choosing the accessories



Traditional oven cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or hot blast), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

### CAUTION

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the **Cookware guide** on page 33.

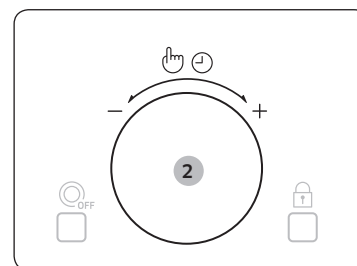
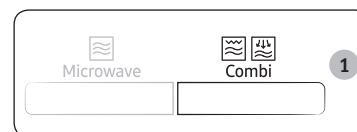
## Combining microwaves and grill


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

### CAUTION

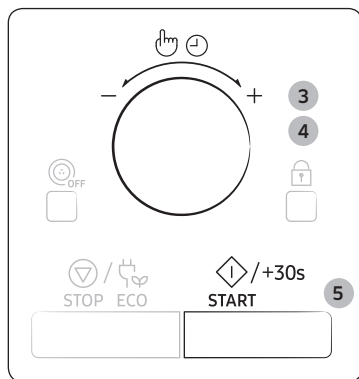
- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



1. Press the **Combi** button.  
The following indications are displayed:  
Cb-1 (Microwave + Grill)
2. Make the display indicating Cb-1, and then press the **Multi Function Selector Dial**.  
The following indications are displayed:  
 (Microwave & Grill combi mode)  
450 W (Output power)

## Oven use



3. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (450, 300, 180 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
  - You cannot set the temperature of the grill.
  - If don't set the temperature within 5 seconds, automatically changes to the cooking time setting stage.
4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
  - The maximum cooking time is 60 minutes.
5. Press the **START/+30s** button. Combination cooking starts. When it has finished.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Combining microwaves and hot blast

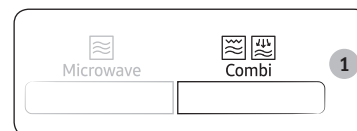
Combination cooking uses both microwave energy and hot blast heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

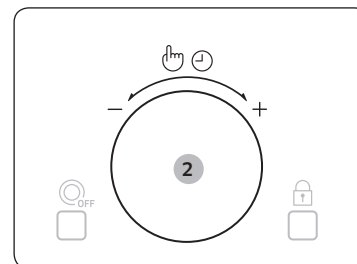
### ⚠ CAUTION


- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

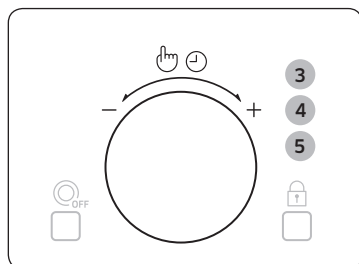
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.



1. Press the **Combi** button. The following indications are displayed:  
Cb-1 (Microwave + Grill)




2. Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Hot blast) by turning the **Multi Function Selector Dial**, and then press the **Multi Function Selector Dial**. The following indications are displayed:  
 (Microwave & Hot blast combi mode)  
 450 W (Output power)



3. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.

- If don't set the power level within 5 seconds, automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 450 W)

The following indications are displayed:

 (Microwave & Hot blast combi mode)  
180 °C (Temperature)

4. Select the appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector Dial** (Temperature : 200-40 °C). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.

- If don't set the temperature within 5 seconds, automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C)

5. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.

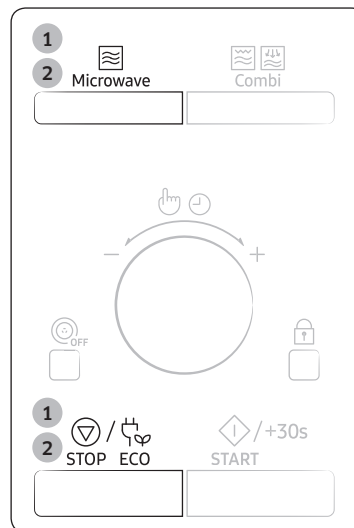


6. Press the **START/+30s** button. Combination cooking starts. The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. When it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

## Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Microwave** and **STOP/ECO** button at the same time. The oven does not beep to indicate the end of a function.

- The following indications are displayed:



2. To switch the beeper back on, press the **Microwave** and **STOP/ECO** button again at the same time.

The oven operates normally.

- The following indications are displayed:

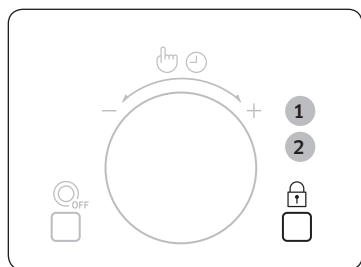




# Oven use

## Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **Child Lock** button for 3 second.
  - The oven is locked (no functions can be selected).
  - The display shows “L”.
2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 second.  
The oven can be used normally.



## Using the turntable on/off features

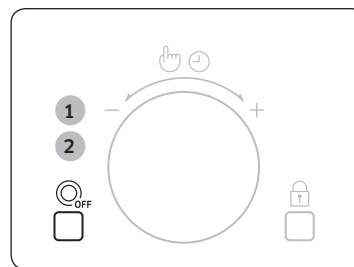
The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

### ⚠ CAUTION

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.


### ⚠ WARNING

Never operate the turntable without food in the oven. This may cause fire or damage to the unit.



1. Press the **Turntable On/Off** button during setting Microwave, Grill, Hot Blast, Preheat and Combi function.
  - It is not available with preprogrammed function or before press the **Microwave, Grill, Hot Blast, Preheat** and **Combi** button.

**Turntable On/Off** symbol appears on the display, the turntable will not rotate during the cooking.

 (Turntable off mode)
2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again. **Turntable On/Off** symbol disappears on the display, the turntable will rotate.

### 📖 NOTE

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.





## Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓x	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	x	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	x	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	x	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	x	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	x	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓x	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended    ✓x : Use caution    x : Unsafe

# Cooking guide

## Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

## Cooking

### Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

### Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

### Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

### Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

## Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	<b>Instructions</b> Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Instructions</b> Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7-8
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

## Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

### NOTE

Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6-7
Brussels Sprouts	250 g	900 W	5½-6
	<b>Instructions</b> Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	4-4½
	<b>Instructions</b> Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6½-7½
	<b>Instructions</b> Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Courgettes	250 g	900 W	3½-4
	<b>Instructions</b> Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Eggplants	250 g	900 W	3-3½
	<b>Instructions</b> Cut eggplants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		
Leeks	250 g	900 W	3½-4
	<b>Instructions</b> Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
	<b>Instructions</b> Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
	Onions	250 g	900 W
<b>Instructions</b> Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.			
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	<b>Instructions</b> Cut pepper into small slices. Serve after 3 minutes standing.		
Potatoes	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
	<b>Instructions</b> Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		

## Cooking guide

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	<b>Instructions</b> Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

### Cooking guide for rice and pasta

- **Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.
- **Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	450 W	15-16
	375 g		17½-18½
<b>Instructions</b> Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.			
Brown Rice (Parboiled)	250 g	450 W	18-19
	375 g		20-21
<b>Instructions</b> Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.			
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	450 W	18-19
	<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	450 W	20-21
	<b>Instructions</b> Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	9½-11
	<b>Instructions</b> Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Instant Noodle	1 Small pack (80 g)	900 W	7-7½
	1 Big pack (120 g)		9-9½
<b>Instructions</b> Use a glass pyrex bowl. Put the noodle and add room temperature 350 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and mix instant noodle spices.			

## Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

### Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

### Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example). Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving. Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

### Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference. Always make sure that the reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart. Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

# Cooking guide

## Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

## Reheating baby food

### Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

### Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

## Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

## Reheating liquids and food

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

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	900 W	1-1½
	300 ml (2 cups)		2-2½
450 ml (3 cups)	3-3½		
600 ml (4 cups)	3½-4		
<b>Instructions</b> Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.			
Soup (Chilled)	250 g	600 W	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
<b>Instructions</b> Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.			
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Instructions</b> Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	<b>Instructions</b> Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	<b>Instructions</b> Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
<b>Instructions</b> Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.			
Cheese Fondue Ready-to-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	<b>Instructions</b> Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

### Reheating baby food and milk

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

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	<b>Instructions</b> Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	<b>Instructions</b> Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		1 min. to 1 min. 10 sec.
<b>Instructions</b> Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.			

# Cooking guide

## Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up. Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away. Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm. If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting. Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

**NOTE**

Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Meat	Minced Meat	250 g	180 W
		500 g	9-11
	Pork Steaks	250 g	180 W
<b>Instructions</b> Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.			

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Poultry	Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W
	Whole Chicken	1200 g	180 W
<b>Instructions</b> First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.			
Fish	Fish Fillets	200 g	180 W
	Whole Fish	400 g	180 W
<b>Instructions</b> Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.			
Fruits	Berries	300 g	180 W
		6-7	
<b>Instructions</b> Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.			



Food	Serving size	Power	Time (min.)
<b>Bread</b> Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	180 W	1-1½
	4 pcs		2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
German bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	7-9
	<b>Instructions</b> Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.		

## Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

### Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

### Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

# Cooking guide

## Microwave + Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 450 W + Grill, 300 W + Grill and 180 W + Grill.

### Cookware for cooking with microwave + grill:

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

### Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

## Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-5 minutes. Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-3½	3-4
	<b>Instructions</b> Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	1 step: 450 W + Grill 2 step: Grill	4-6	4-5
	<b>Instructions</b> Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	1 step: 300 W + Grill 2 step: Grill	5-7	1-3
	<b>Instructions</b> Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	1 step: 300 W + Grill 2 step: Grill	5-7	1-3
	<b>Instructions</b> Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	1 step: 450 W + Grill 2 step: Grill	11-13	3-5
	<b>Instructions</b> Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			

Fresh food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	450 g	1 step: 450 W + Grill 2 step: Grill	11-13	3-5
	<b>Instructions</b> Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	1 step: 300 W + Grill 2 step: Grill	7-8	3-5
	<b>Instructions</b> Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	13-15	8-10
	<b>Instructions</b> Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	1 step: 450 W + Hot blast 200 °C 2 step: 300 W + Grill	23-27	28-33
	<b>Instructions</b> Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	8-10	7-9
	<b>Instructions</b> Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Fresh food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Roast Vegetables	300 g	Grill	9-11	-
	<b>Instructions</b> Rinse and prepare vegetables in slices (e.g. courgette, eggplants, pepper, pumpkin). Brush with olive oil and add spices. Put on crusty plate on high rack.			
Plantain	1 ea (200 g)	1 step: 450 W + Grill 2 step: Grill	7-9	4-5
	<b>Instructions</b> Peel and slice plantain 1 cm thick and put on the crusty plate with grill rack. Brush all sides with oil. If plantain becomes soft, reduce time 1-2 minute soft type. Stand for 1-2 minutes.			
Yam	200 g	1 step: 450 W + Grill 2 step: Grill	10-11	3-5
	<b>Instructions</b> Peel yam and cut into sticks with a thickness of 10 x 30 mm. Length is about 10 cm. Put on the crusty plate and brush all sides with oil. Put on the high rack and cook. Stand for 1-2 minutes.			

# Cooking guide

## Hot blast

Cooking with Hot blast is powerful combination of the grill heater and the convection heater with fan. The hot air blows from the top of the cavity through holes into the oven. The heating element at top and back side and the fan at the back side-wall, keeps the hot air circulating evenly.

### Cookware for Hot blast cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets - anything you would normally use in a traditional convection oven - can be used.

### Food suitable for Hot blast cooking:

Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruits cakes, choux, and souffles.

## Microwave + Hot blast

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

### Cookware for cooking with Microwave + Hot blast:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

### Food suitable for Microwave + Hot blast cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

### Hot blast guide for fresh and frozen food

Preheat the Hot blast with the Hot blast function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for Hot blast cooking. Use oven gloves when taking out.

Food	Serving size	Mode	Cooking time (min.)
Frozen mini tartes/Pizza snacks	250 g	200 °C	9-11
	Put pizza snacks on the crusty plate. Put plate on low rack.		
Frozen Oven Chips	300 g	200 °C	22-25
	Distribute frozen oven chips on crusty plate. Put plate on high rack.		
Frozen chicken nuggets	300 g	200 °C	8-11
	Put frozen nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack.		
Frozen Pizza	300-400 g	200 °C	11-14
	Put frozen pizza on the low rack.		

Food	Serving size	Mode	Cooking time (min.)
Homemade lasagna/Pasta Gratin	500 g	170 °C	15-20
	Put pasta in ovenproof dish. Put dish on low rack.		
Frozen lasagne	400 g	1 step: 450 W + 200 °C	16-18
		2 step: 200 °C	3-5
	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.		
Roast beef/Lamb (medium)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	22-24 (first side)
			16-18 (second side)
Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.			
Frozen bread rolls	350 g (6 pcs)	180 W + 160 °C	9-11
	Put bread rolls on crusty plate. Put plate on the low rack. Stand 2-3 minutes.		
Marble cake	700 g	160 °C	50-55
	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.		
Small Cakes	each 30 g	160 °C	28-32
	Put up to 12 small cakes / muffins in paper cups on crusty plate. Put plate on low rack. After baking stand for 5 minutes.		
Croissants/Bread rolls (fresh dough)	200-250 g	200 °C	13-18

Food	Serving size	Mode	Cooking time (min.)
Frozen cake	1000 g	180 W + 160 °C	18-20
	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes.		
Homemade Potato Gratin	500 g	1 step: 450 W + 180 °C	18-22
		2 step: 180 °C	3-5
Put Gratin in ovenproof dish. Set on low rack.			
Homemade Quiche (Medium size)	500-600 g	160 °C	45-50
	Prepare quiche using metal medium size pan and put on low rack. Refer a recipe in Hot Blast auto cook guide.		

# Cooking guide

---

## Tips and tricks

---

### Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

### Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

### Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

### Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

### Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

### Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twistoff lids. Stand on lid for 5 minutes.

### Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

### Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

# Troubleshooting

## Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
<b>General</b>		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the <b>START/+30s</b> button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
Heating including the Warm function does not work properly.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.

Problem	Cause	Action
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the <b>STOP/ECO</b> button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the <b>START/+30s</b> button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.



Problem	Cause	Action
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Water drips.</li> <li>2. Steam emits through a door crack.</li> <li>3. Water remains in the oven.</li> </ol>	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
<b>Turntable</b>		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

Problem	Cause	Action
<b>Grill</b>		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
<b>Oven</b>		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

## Information code

Check code	Cause	Action
C-20	Temperature sensor is needed to check.	Press the <b>STOP/ECO</b> button and operate again. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-21	Temperature sensor detect higher temperature than setting temperature.	Turn off the microwave oven for cooling the product and then try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

### NOTE

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

# Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model		MC28M6045**, MC28M6065**
Power source		230 V - 50 Hz AC
Power consumption	Maximum power	2100 W
	Microwave	1400 W
	Grill (heating element)	1500 W
	Hot blast (heating element)	Max. 2100 W
Output power		100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency		2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	Outside (Include Handle)	517 x 310 x 463 mm
	Oven cavity	358 x 235.5 x 327 mm
Volume		28 liter
Weight	Net	17.9 kg approx.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

## QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04549A-00