

# Mikrovågsugn

---

## Bruksanvisning

MG23K3585\*\*

---



**SAMSUNG**

# Innehåll

<b>Använda denna bruksanvisning</b>	<b>3</b>	<b>Använda ugnen</b>	<b>12</b>
Följande symboler används i denna bruksanvisning:	3	Så fungerar en mikrovågsugn	12
<b>Säkerhetsinstruktioner</b>	<b>3</b>	Kontrollera att ugnen fungerar korrekt	13
Viktiga säkerhetsanvisningar	3	Tillagning/uppvärmning	13
Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)	8	Ställa in tiden	14
<b>Installation</b>	<b>9</b>	Effektnivåer och tidsvariationer	14
Tillbehör	9	Justera tillagningstiden	15
Installationsplats	9	Stoppa tillagningen	15
Roterande platta	9	Ställa in energisparläge	15
<b>Underhåll</b>	<b>10</b>	Använda funktionerna för värmevåg, grill	16
Rengöring	10	Använda funktionerna för värmevåg, auto	16
Byte (reparation)	10	Använda funktionen för snabb upptining	19
Skötsel vid en längre tid utan användning	10	Använda den automatiska tillagningsfunktionen	20
<b>Guide för snabbsökning</b>	<b>11</b>	Använda varmhållningsfunktionen	22
<b>Ugnsegenskaper</b>	<b>11</b>	Kombinera mikrovågsugn och grill	23
Ugn	11	Använda funktionen grill+30s	24
Manöverpanel	12	Använda barnlåsfunktionerna	24
		Stänga av ljudsignalen	24
		<b>Guide över matlagningskärl</b>	<b>25</b>
		<b>Matlagningstips</b>	<b>26</b>
		<b>Felsökning och informationskod</b>	<b>35</b>
		Felsökning	35
		Informationskod	38
		<b>Tekniska specifikationer</b>	<b>39</b>

## Använda denna bruksanvisning

Du har precis köpt en SAMSUNG-mikrovågsugn. Bruksanvisningen innehåller mycket praktisk information om matlagning med mikrovågsugnen:

- Säkerhetsföreskrifter
- Lämpliga tillbehör och matlagningskärl
- Användbara matlagningstips
- Matlagningstips

### Följande symboler används i denna bruksanvisning:

#### **WARNING!**

Faror eller osäkra åtgärder som kan resultera i **allvarliga personskador eller dödsfall**.

#### **VAR FÖRSIKTIG!**

Faror eller osäkra åtgärder som kan resultera i **mindre personskada eller dödsfall**.

#### **OBS!**

Användbara tips, rekommendationer eller information som hjälper användare att hantera produkten.

## Säkerhetsinstruktioner

### VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

### ENDAST MIKROVÅGSFUNKTION

**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 mikrovågsenergin.

**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.

## Säkerhetsinstruktioner

Använd endast redskap som passar för mikrovågsugnar. Vid uppvärmning av plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risk för gnistbildning.

Metalliska behållare för mat och dryck är inte tillåtet under tillagning i mikrovågsugn.

Mikrovågsugnen 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.

Mikrovågsuppvärmning 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 mikrovågsugn, 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.

Mikrovågsugnen är endast avsedd att användas på en bänk (fristående) och mikrovågsugnen ska inte placeras i ett skåp. 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.

## ENDAST UGNSFUNKTION - TILLVAL

**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.

Ångregörare får inte användas.

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

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

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

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

Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen.



## Säkerhetsinstruktioner

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

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.

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

Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när enheten används.

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.

### 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 produktspecifikationer.





Sätt i kontakten ordentligt i vägguttaget. Använd inte en förgrenare, förlängningsladdar eller transformatorer.

Häng inte strömladdan på metallföremål. Se till att sladden är mellan objekt eller bakom ugnen.

Använd inte en skadad strömkontakt, strömladd 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. Hålla 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 skållskador:

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 strömladdan och kontakten borta från vatten- och värmekällor.

För att undvika explosionsrisk ska du inte värma ägg med skal eller hårdkokta ägg. Värm inte lufttäta eller vakuumförslutna 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 mikrovågsgugnen.)

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

### Försiktighetsåtgärder för användning av mikrovågsgugnen

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.





# Säkerhetsinstruktioner

- 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 tätningstytorna får inte vara skadade.
- Alla justeringar eller reparationer måste utföras av en kvalificerad tekniker.

## 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.

## Produktgruppsdefinition

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.

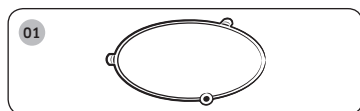
Besök [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html) om du vill veta mer om Samsungs miljöengagemang och om produktspecifika lagenliga skyldigheter (t.ex. REACH).



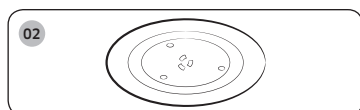
# Installation

## Tillbehör

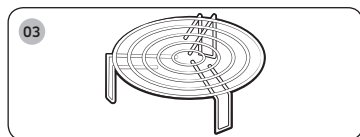
Beroende på modellen som du har köpt medföljer flera tillbehör som kan användas på olika sätt.



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



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

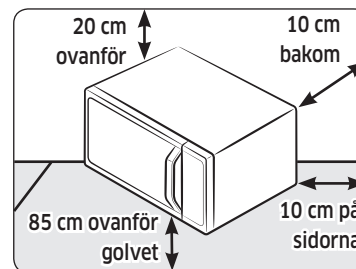


**03 Grillgaller**, placeras på den roterande tallriken.  
**Ändamål:** Metallgallret kan användas för grill- och kombinerad tillagning.

### VIKTIGT

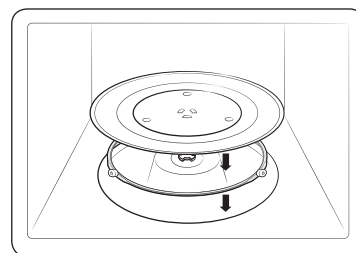
**ANVÄND INTE** mikrovågsugnen utan rullskenan och den roterande tallriken.

## Installationsplats



- 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

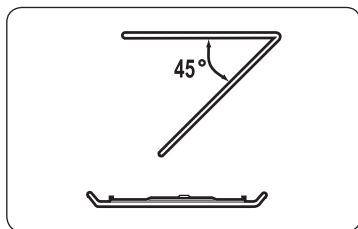
Rengör ugnen med jämna mellanrum för att undvika att smuts ansamlas på eller inuti ugnen. Var även speciellt uppmärksam på luckan, lucktätningen och den roterande tallriken och rullskenan (endast tillämpliga modeller).

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° 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.

## Guide för snabbsökning

Om du vill laga mat.



Placera maten i ugnen. Tryck på knappen

**START/+30s.**

**Resultat:** Tillagningen börjar. När den är klar.

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

Om du vill grilla mat.



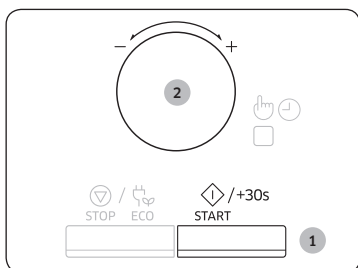
Placera maten i ugnen. Tryck på knappen

**Grill+30s.**

**Resultat:** Grillning startar.

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

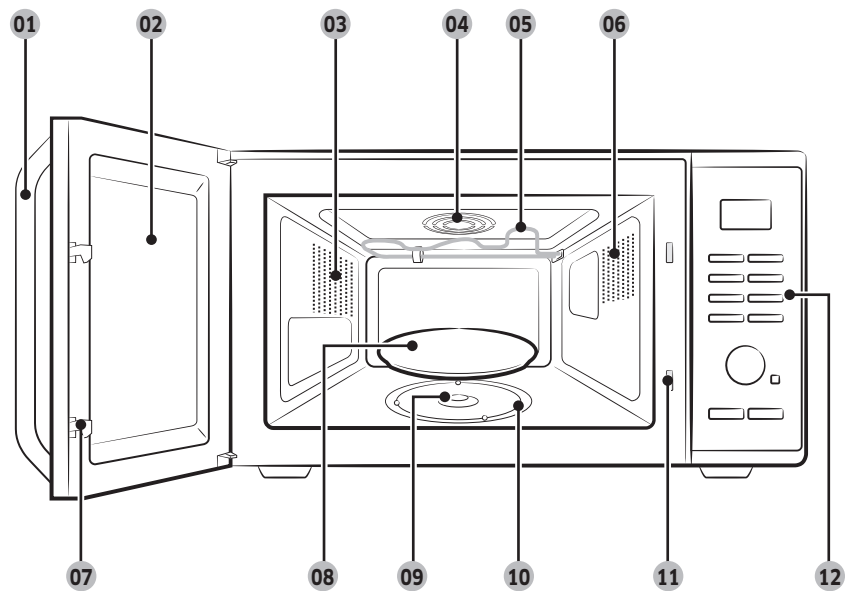
Om du vill lägga till 30 sekunder extra.



1. Tryck på knappen **START/+30s** en eller flera gånger för varje extra 30 sekunder du vill lägga till.
2. Genom att vrida på **Ratten** kan du ställa in tiden efter egen önskan.

## Ugnsegenskaper

Ugn



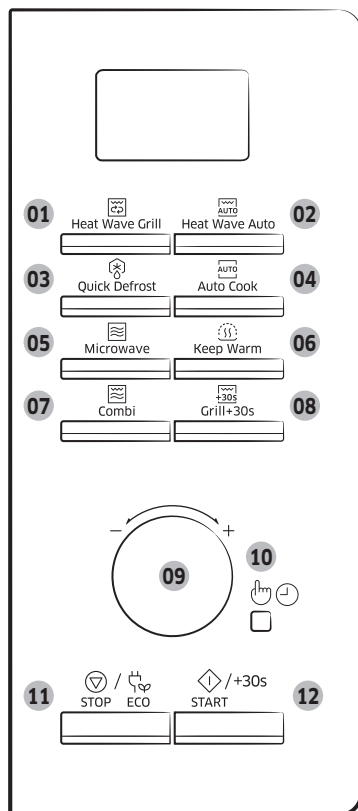
01	Luckhandtag	02	Lucka	03	Ventilationshål
04	Tallriksgrill	05	Värmeelement	06	Lätt
07	Luckspärrar	08	Roterande platta	09	Koppling
10	Rullningsring	11	Hål för säkerhetsspärr	12	Manöverpanel

Ugnsegenskaper



# Ugnsegenskaper

## Manöverpanel



- 01 Knappen Heat Wave Grill (Värmevåg, grill)
- 02 Knappen Heat Wave Auto (Värmevåg, auto)
- 03 Knappen Quick Defrost (Snabb upptining)
- 04 Knappen Auto Cook (Automatisk tillagning)
- 05 Knappen Microwave (Mikrovågsugn)
- 06 Knappen Keep Warm (Varmhållning)
- 07 Knappen Combi (Kombi)
- 08 Knappen Grill+30s
- 09 Ratt (vikt/portion/tid)
- 10 Knappen Välj/Klocka
- 11 Knappen STOP/ECO (STOPP/EKO)
- 12 Knappen START/+30s

Använda ugnen

# Använda ugnen

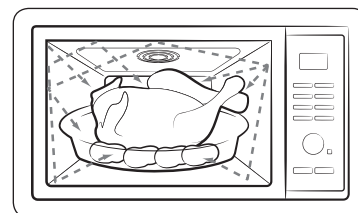
## Så fungerar en mikrovågsugn

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)

### VIKTIGT

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 sidorna **35-38**.

### **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 % - 800 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 knappen **START/+30s** och ställ in tiden på 4 eller 5 minuter genom att trycka på knappen **START/+30s** rätt antal gånger.

**Resultat:** Ugnen värmer upp vattnet i 4 eller 5 minuter.

Därefter kokar vattnet.

## Tillagning/uppvärmning

Anvisningarna nedan förklarar hur mat tillagas eller värms upp.

### **VIKTIGT**

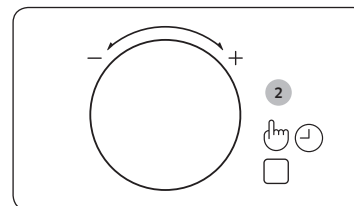
- Kontrollera **ALLTID** inställningarna innan ugnen lämnas utan tillsyn.
- Maximal **Mikrovågsugn**-tid är 99 minuter.

Öppna luckan. Placera först maten i mitten på den roterande plattan. Stäng luckan. Slå aldrig på mikrovågsugnen när den är tom.

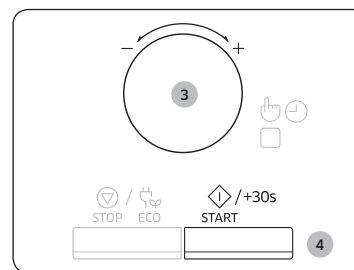


1. Tryck på knappen **Microwave (Mikrovågsugn)**.

**Resultat:** Indikatorerna för 800 W (maximal tillagningseffekt) visas:  
 (mikrovågsugnsläge)



2. Välj lämplig effektnivå genom att vrida på **Ratten**. (Se effektnivåtabeln.) Tryck sedan på knappen **Välj/Klocka**.



3. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **Ratten**.

**Resultat:** Tillagningstiden visas.

4. Tryck på knappen **START/+30s**.

**Resultat:** Ugnslampan tänds och tallriken börjar rotera. Tillagningen påbörjas och när den är klar:

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



# Använda ugnen

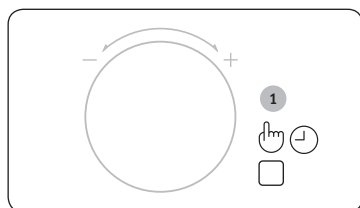
## Ställa in tiden

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:

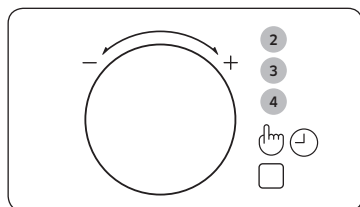
- När mikrovågsugnen installeras
- Efter ett strömavbrott

### **OBS!**

Glöm inte att ställa om klockan till sommartid och vintertid.



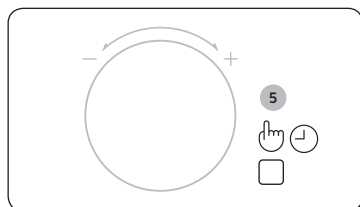
1. Tryck på knappen **Välj/Klocka**.



2. Ställ in 24-timmars eller 12-timmars klocka genom att vrida på **Ratten**. Tryck sedan på knappen **Välj/Klocka**.

3. Vrid på **Ratten** för att ställa in timmar. Tryck sedan på knappen **Välj/Klocka**.

4. Vrid på **Ratten** för att ställa in minuter.



5. När rätt tid visas trycker du på knappen **Välj/Klocka** för att starta klockan.  
**Resultat:** Tiden visas när du inte använder mikrovågsugnen.

## 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 %	800 W
MEDELHÖG	75 %	600 W
MEDEL	56 %	450 W
MEDELLÅG	38 %	300 W
UPPTINING	23 %	180 W
LÅG	13 %	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

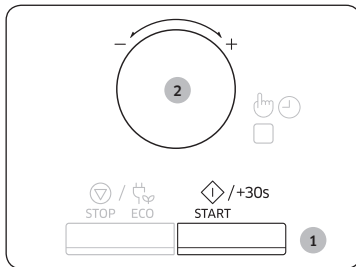


## Justera tillagningstiden

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

I lägena Microwave (Mikrovågsugn), Heat Wave Grill (Värmevåg grill) eller Combi (Kombi) ökar tillagningstiden om du trycker på knappen **START/+30s**.

- 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.

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

### Metod 2

Bara vrid på **Ratten** för att justera tillagningstiden.

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

## Stoppa tillagningen

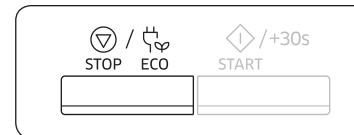
Du kan när som helst avbryta tillagningen så att du kan:

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

För att avbryta tillagningen ...	Så ...
Tillfälligt	Öppna dörren eller tryck på knappen <b>STOP/ECO (STOPP/EKO)</b> en gång. <b>Resultat:</b> Tillagningen stoppas. Stäng luckan igen och tryck på knappen <b>START/+30s</b> igen när du vill fortsätta tillagningen.
Fullständigt	Tryck på knappen <b>STOP/ECO (STOPP/EKO)</b> en gång. <b>Resultat:</b> Tillagningen stoppas. Om du önskar avbryta tillagningsinställningarna trycker du på knappen <b>STOP/ECO (STOPP/EKO)</b> igen.

## Ställa in energisparläge

Ugnen har ett energisparläge.



- Tryck på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)**.  
**Resultat:** 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 ugnen

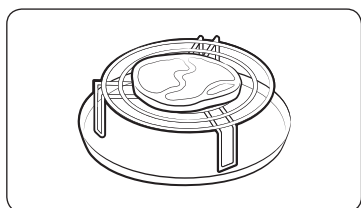
## Använda funktionerna för värmevåg, grill

Med **Värmevåg, grill** kan du värma upp och bryna livsmedel snabbt, utan att använda mikrovågor.

- Fläkt på/av är vanligt när Värmevåg, grill används.
- Du uppnår bättre tillagnings- och grillningsresultat om du använder det övre gallret.

### VIKTIGT

Använd alltid handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.



1. Öppna luckan och placera maten på gallret och stäng sedan luckan.



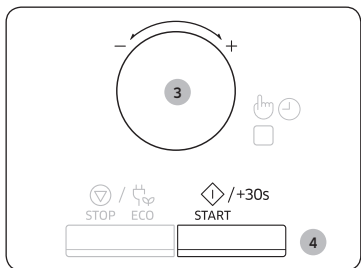
2. Tryck på knappen **Heat Wave Grill (Värmevåg, grill)**.

**Resultat:** Följande indikationer visas:



Läget Värmevåg, grill

- Du kan inte reglera temperaturen för grillen.



3. Ställ in grilltiden genom att vrida på **Ratten**.
  - Maximal tid för grillning är 60 minuter.
4. Tryck på knappen **START/+30s**.

**Resultat:** Grillning startar.

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



## Använda funktionerna för värmevåg, auto

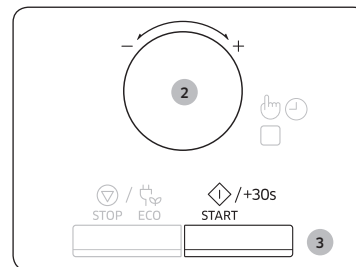
Funktionen **Värmevåg, auto** har 15 förprogrammerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån. Du kan justera antalet portioner genom att vrida på **Ratten**.

### VIKTIGT

Använd alltid handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.



1. Tryck på knappen **Heat Wave Auto (Värmevåg, auto)**.



2. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Ratten**. (se tabellen på sidan.)

3. Tryck på knappen **START/+30s**.  
**Resultat:** Maten tillagas enligt vald förhandsprogrammerad inställning.

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



I tabellen som följer visas de olika portionsstorlekarna och lämpliga instruktioner för ca 15 förprogrammerade tillagningsalternativ. De programmen körs med en kombination av Värmevåg, grill och mikrovågor.

**VIKTIGT**

Använd grytlappar när du ska ta ut mat.

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1 Hemgjord grönsaksgratäng	600 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 400 g skivade grönsaker (t.ex. squash, tomat, potatis, lök, paprika), 75 ml grädde, 25 g uppvispat helt ägg, salt, peppar, 75 g riven mozzarellaost, 1 tsk persilja eller rosmarin</li> <li>• <b>Metod</b> Skölj grönsakerna och skär dem i 3-5 mm breda skivor. Lägg skivorna i lager i ugnformen (ca 14 x 22 cm), blanda grädde, ägg, salt och peppar och håll ovanpå. Strö över den rivna osten. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Strö några färska timjansblad ovanpå vid servering.</li> </ul>

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
2 Lasagne	550 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 150 g köttfärs, 100 g tomatås, 50 ml köttbuljong, 75 g torkade lasagneplattor (4 plattor), ½ lök (hackad), 1 tsk var av torkad persilja, oregano, basilika, 100 g riven mozzarellaost, 1 msk olivolja</li> <li>• <b>Metod</b> - Köttfärssås 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 sjuda i 10 minuter. - Lasagne Koka lasagneplattorna enligt anvisningarna på paketet. Varva lasagneplattorna, köttfärssåsen och halva ostmängden i en gratängform (ca 14 x 22 cm). Strö sedan den återstående mozzarellaosten jämnt ovanpå det sista lagret med lasagneplattor. Ställ tallriken på den roterande tallriken.</li> </ul>
3 Bakad potatis	500 g (2-3 st.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 2-3 potatisar, salt, peppar, 2 msk olivolja, 50 g riven mozzarellaost</li> <li>• <b>Metod</b> Skrubba potatisen och skär dem i halvor på längden. Krydda potatisen med salt, peppar och olja. Strö över den rivna osten. Placera potatisarna på gallret.</li> </ul>
4 Grillade tomater	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 2 tomater</li> <li>• <b>Metod</b> Skär tomaterna i halvor. Lägg dem i en ugnssäker form med snittytan nedåt. Ställ den på gallret.</li> </ul>

Använda ugnen

## Använda ugnen

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
5 Grillade grönsaker	200 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Ingredienser</b> 200 g blandade färska grönsaker (paprika, körsbärstomater, squashskivor, svamp, aubergineskivor)</li><li>• <b>Metod</b> Skölj grönsakerna och skär dem i lika stora bitar. Pensla dem med olja och salta och peppra. Lägg dem på gallret.</li></ul>
6 Ugnsbakat äpple	500 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Ingredienser</b> 1 äpple, ½ msk kanel, ¼ kopp valnötter och plommon</li><li>• <b>Metod</b> Kärna ur äpplet. Blanda de andra ingredienserna noga och lägg i hålet i äpplet. Lägg äpplet i en ugnssäker form på den roterande tallriken.</li></ul>
7 Biffstek	400 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Ingredienser</b> 200 g biffstek (2 stycken), 1 tsk var av rosmarin, timjan, peppar, 2 msk olivolja</li><li>• <b>Metod</b> Krydda köttet med olivolja, rosmarin, timjan och peppar. Placera köttet på gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud.</li></ul>
8 Grillad korv	280 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Ingredienser</b> 300 g korv (4 stycken)</li><li>• <b>Metod</b> Lägg korvarna intill varandra på gallret.</li></ul>
9 Fläskkotletter	400 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Ingredienser</b> 400 g fläskkotletter (2 stycken), 1 tsk var av rosmarin, timjan, peppar, 2 msk olivolja</li><li>• <b>Metod</b> Krydda kotletterna med olja, örter och peppar. Lägg dem på gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud.</li></ul>

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
10 Grillade kycklingbitar	500 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Ingredienser</b> 500 g kycklingdelar (2 stycken), 2 msk vegetabilisk olja, 1 tsk kycklingkrydda</li><li>• <b>Metod</b> Skölj kycklingdelarna och torka dem sedan väl med hushållspapper. Blanda kryddorna med oljan. Pensla oljan på kycklingdelarna. Lägg delarna på gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Låt stå i 1-2 minuter efter tillagning.</li></ul>
11 Grillade räkor	200 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Ingredienser</b> 200 g färska räkor (8 stycken)</li><li>• <b>Metod</b> Skölj räkorna och torka dem sedan väl med hushållspapper. Lägg dem i en ugnssäker form på gallret.</li></ul>
12 Grillad fisk	300 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Ingredienser</b> 300 g öring, salt, 1 msk citronjuice</li><li>• <b>Metod</b> Skölj fisken och torka den torr med hushållspapper. Krydda fisken med salt och citronjuice. Lägg fisken på gallret</li></ul>
13 Laxkotletter	400 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Ingredienser</b> 400 g laxkotletter (2 stycken), 1 tsk salt, peppar</li><li>• <b>Metod</b> Krydda laxen med salt och peppar. Lägg den med skinnen nedåt på gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud.</li></ul>



Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
14 Frysta minivårullar	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 200 g frysta minivårullar</li> <li>• <b>Metod</b> Sprid ut de frysta vårrullarna på gallret. Vänd på dem när du hör ett pipande ljud. Ugnen fortsätter att gå.</li> </ul>
15 Croque monsieur	200 g (2 st.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 4 skivor bröd, 2 skivor skinka, 2 skivor ost (t.ex. cheddar eller Emmentaler), 50 g riven mozzarellaost</li> <li>• <b>Metod</b> Rosta brödskiorna. Lägg en skiva ost och skinka på två av brödskiorna. Lägg en brödskiva ovanpå vardera smörgås. Lägg riven mozzarellaost på toppen. Lägg dem intill varandra på gallret.</li> </ul>

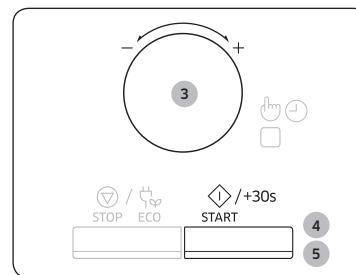
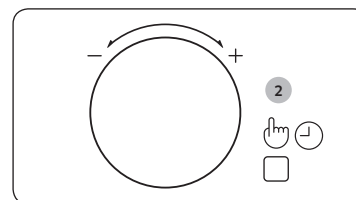
## Använda funktionen för snabb upptining

Med funktionen **Snabb upptining** kan du tina kött, fågel, fisk, grönsaker och bröd. Upptiningstid och effektnivå ställs in automatiskt. Du väljer bara program och vikt.

### ⓘ OBS!

Använd enbart kärl som är mikrovågssäkra.

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



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

2. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Ratten**. Tryck sedan på knappen **Välj/Klocka**.

3. Välj portionsstorlek genom att vrida på **Ratten**. (se tabellen på sidan.)

4. Tryck på knappen **START/+30s**.

### **Resultat:**

- 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 upptining.

### **Resultat:**

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

# Använda ugnen

I tabellen som följer visas de olika programmen för **Snabb upptining**, mängder, väntetider och lämpliga rekommendationer. Ta bort allt förpackningsmaterial före upptining. Placera kött, fågel, fisk, grönsaker och bröd på en plan glastallrik eller keramiktallrik.

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 20-60 minuter.
4 Grönsaker	200-1500 g	Sprid ut de frysta grönsakerna jämt över en plan glastallrik. Vänd på eller rör om de frysta grönsakerna när ugnen piper. Det här programmet är lämpligt för alla sorters fryst frukt. Låt stå i 5-20 minuter.
5 Bröd	200-1500 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. Lägga 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.

## Använda den automatiska tillagningsfunktionen

Funktionen **Automatiska tillagning** har 20 förprogrammerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån.

Du kan justera portionstypen genom att vrida på **Ratten**.

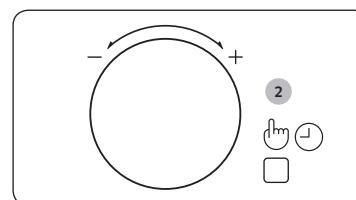
### VIKTIGT

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

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



1. Tryck på knappen **Auto Cook (Automatisk tillagning)**.



2. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Ratten**.  
Tryck sedan på knappen **Välj/Klocka**.



3. Tryck på knappen **START/+30s**.  
**Resultat:** Maten tillagas enligt vald förhandsprogrammerad inställning.

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

I tabellen som följer visas de olika mängderna och lämpliga instruktioner för ca 20 förprogrammerade tillagningsalternativ. Dessa program körs endast med mikrovågseffekt.

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1 Kyld Färdigmat	300-350 g	Placera på en keramiktallrik och täck med mikrotålig film. Detta program är lämpligt för rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta). Låt stå i 2-3 minuter.
2 Kyld Färdigmat	400-450 g	
3 Kyld Vegetarisk måltid	300-350 g	Placera maten på en keramiktallrik och täck med mikrovågstålig film. Det här programmet är lämpligt för måltider som består av 2 komponenter (t.ex. spaghetti med sås, eller ris med grönsaker). Låt stå i 2-3 minuter.
4 Kyld Vegetarisk måltid	400-450 g	
5 Broccoli	250 g	Skölj och rengör färsk broccoli och förbered fioletter. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30 ml (2 matskedar) vatten vid tillagning av 250 g. Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Låt stå i 1-2 minuter.
6 Morötter	250 g	Skölj och rensa morötter och skär dem i jämna skivor. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30 ml (2 matskedar) vatten vid tillagning av 250 g. Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Låt stå i 1-2 minuter.
7 Gröna bönor	250 g	Skölj och rensa de gröna bönorna. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30 ml (2 matskedar) vatten vid tillagning av 250 g. Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Låt stå i 1-2 minuter.

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
8 Spenat	150 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.
9 Majskolvar	250 g	Skölj och rensa majskolven och lägg den i en oval glasform. Täck med mikrovågsglasfilm och stick hål i filmen. Låt stå i 1-2 minuter.
10 Skalad potatis	250 g	Skölj och rensa potatis och skär i mindre storlek. Lägg dem i en glasskål med lock. Tillsätt 45-60 ml (3-4 msk) vatten. Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Låt stå i 2-3 minuter.
11 Brunt ris	125 g	Använd en stor ugnsäker glasform med lock. Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten (250 ml). Täck över under tillagning. Rör om innan väntetiden och tillsätt salt och örter. Låt stå i 5-10 minuter.
12 Fullkornsmakaroner	125 g	Använd en stor ugnsäker glasform med lock. Tillsätt 500 ml 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 minuter.
13 Quinoa	125 g	Använd en stor ugnsäker glasform med lock. Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten (250 ml). Täck över under tillagning. Rör om innan väntetiden och tillsätt salt och örter. Låt stå i 1-3 minuter.
14 Bulgur	125 g	Använd en stor ugnsäker glasform med lock. Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten (250 ml). Täck över under tillagning. Rör om innan väntetiden och tillsätt salt och örter. Låt stå i 2-5 minuter.

## Använda ugnen

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
15 Kycklingbröst	300 g	Skölj delarna och lägg dem på en keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Stick hål på filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 2 minuter.
16 Kalkonbröst	300 g	Skölj delarna och lägg dem på en keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Stick hål på filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 2 minuter.
17 Färska fiskfiléer	300 g	Skölj fisken och lägg den på en keramiktallrik. Tillsätt 1 msk citronjuice. Täck med mikrovågssäker film. Stick hål på filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 1-2 minuter.
18 Färska laxfiléer	300 g	Skölj fisken och lägg den på en keramiktallrik. Tillsätt 1 msk citronjuice. Täck med mikrovågssäker film. Stick hål på filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 1-2 minuter.
19 Färska räkor	250 g	Skölj räkorna och lägg dem på en keramiktallrik. Tillsätt 1 msk citronjuice. Täck med mikrovågssäker film. Stick hål på filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 1-2 minuter.
20 Färsk öring	200 g	Lägg 1 hel färsk fisk i en ugnssäker form. Tillsätt en nypa salt, 1 msk citronjuice och örter. Täck med mikrovågssäker film. Stick hål på filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 2 minuter.

## Använda varmhållningsfunktionen

Funktionen **Varmhållning** håller maten varm tills den ska serveras. Använd den här funktionen för att hålla mat varm tills den ska serveras. Du kan ställa in temperaturläget på antingen varmt eller ljummet genom att vrida på **Ratten**.

### **OBS!**

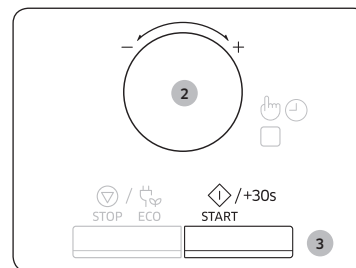
Tiden för **Varmhållning** har angetts till 60 minuter.

### **OBS!**

Maximal tid för **Varmhållning** är 60 minuter.



1. Tryck på knappen **Keep Warm (Varmhållning)**.



2. Välj varm eller ljummen genom att vrida på **Ratten**.
3. Tryck på knappen **START/+30s**.  
**Resultat:** 60 minuter visas.
  - Avsluta varmhållningsläget genom att öppna luckan eller trycka på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)**.

Rekommenderat varmhållningsläge för olika rätter

Kod/läge	Meny
1. Het	Lasagne, soppa, gratänger, grytor, pizza, kött (välstekt), bacon, fiskrätter, torra kakor
2. Ljummen	Paj, bröd, äggrätter, kött (blodig eller medium)

**VIKTIGT**

Använd inte den här funktionen för att värma kall mat igen. De här programmen är till för att hålla mat som precis har tillagats varm.

**VIKTIGT**

Det rekommenderas inte att hålla maten varm för länge (över 1 timme) eftersom den fortsätter att tillagas. Varm mat blir fortare dålig.

**VIKTIGT**

Täck inte med lock eller plastfilm.

**VIKTIGT**

Använd grytlappar när du ska ta ut mat.

## Kombinera mikrovågsugn och grill

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

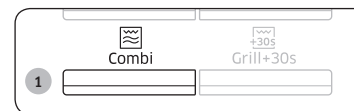
**VIKTIGT**

Använd ALLTID mikrovågs- och ugnssäkra tillredningskärl. Glas- eller keramikkarl är idealiska eftersom de gör att mikrovågorna penetrerar maten jämnt.

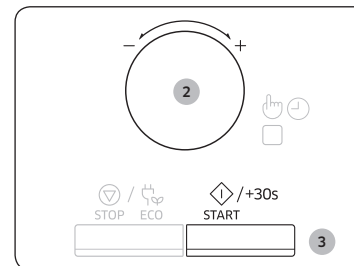
**VIKTIGT**

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 tallriken. Stäng luckan.



- Tryck på knappen **Combi (Kombi)**.  
**Resultat:** Följande indikationer visas:  
 (mikrovågs- och grillkombiläge)



- Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **Ratten**.
  - Maximal tid för tillagning är 60 minuter.
- Tryck på knappen **START/+30s**.  
**Resultat:**
  - Kombinationstillagning startar.
  - 1) Ugnen piper 4 gånger.
  - 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
  - 3) Den aktuella tiden visas igen.

# Använda ugnen

## Använda funktionen grill+30s

Med funktionen **Grill+30s** kan du även öka tiden som läget **Värmevåg, grill** är igång med 30 sekunder med en tryckning så att du kan bryna ytor utan att bränna dem.

För att öka tillagningstiden för **Värmevåg, grill** trycker du på knappen **Grill+30s** en gång för varje 30 sekunder som du vill öka tiden med.

Om du till exempel vill öka tiden med tre minuter i läget **Värmevåg, grill** trycker du på knappen **Grill+30s** sex gånger.

- Fläkt på/av är vanligt när Värmevåg, grill används.
- Du uppnår bättre tillagnings- och grillningsresultat om du använder det övre gallret.

### VIKTIGT

Använd alltid ugnsvantar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.

Placera maten i ugnen. Tryck på knappen

**Grill+30s**.

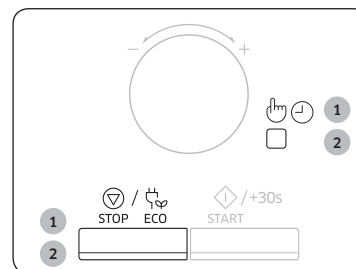
**Resultat:** Grillning startar.

- 1) Ugnen piper 4 gånger.
- 2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
- 3) Den aktuella tiden visas igen.



## Använda barnlåsfunktionerna

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 **STOP/ECO (STOPP/EKO)** och **Välj/Klocka** samtidigt.

**Resultat:**

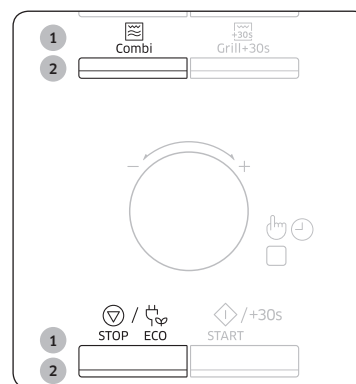
- Ugnen spärras (inga funktioner kan väljas).
- I teckenfönstret visas "L".

2. Tryck på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)** och **Välj/Klocka** samtidigt för att ta bort spärren på ugnen.

**Resultat:** Ugnen kan användas som vanligt.

## Stänga av ljudsignalen

Du kan stänga av ljudsignalen när som helst.



1. Tryck på knappen **Combi (Kombi)** och knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)** samtidigt.
- Resultat:** Ugnen piper inte för att ange att en funktion avslutats.

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

**Resultat:** Ugnen fungerar normalt.

## 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 kärlet 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		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Polystyrenmuggar, -behållare</li> </ul>	✓	Kan användas till att värma upp mat. Överhettning kan göra att polystyren smälter.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Papperspåsar eller tidningar</li> </ul>	X	Kan fatta eld.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Återvunnet papper eller metalldekor</li> </ul>	X	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Glaskärl		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ugnssäkra kärl</li> </ul>	✓	Kan användas om de inte har metalldekor.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Finare glas</li> </ul>	✓	Kan användas till att värma upp mat eller dryck. Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det plötsligt värms upp.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Glasburkar</li> </ul>	✓	Lock måste tas bort. Enbart lämpliga för uppvärmning.

Matlagingskärl	Mikrotålig	Anmärkningar
Metall		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tallrikar</li> </ul>	X	Kan orsaka ljusbågsbildning eller brand.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Metallförslutningar på fryspåsar</li> </ul>	X	
Papper		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper</li> </ul>	✓	För korta tillagningstider och uppvärmning. Kan även användas till att absorbera överflödigt vätska.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Återvunnet papper</li> </ul>	X	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Plast		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Behållare</li> </ul>	✓	Särskilt om värmetålig termoplast används. Vissa andra plaster kan bli skeva eller missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Plastfolie</li> </ul>	✓	Kan användas till att bevara vätska. Bör inte komma i närheten av maten. Var försiktig när filmen tas bort eftersom het ånga strömmar ut.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fryspåsar</li> </ul>	✓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, porslän 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 mikrotålig 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.)
Spenat	150 g	600 W	4½-5½
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instruktioner Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter.		
Ärtor	300 g	600 W	7½-8½
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter.		
Gröna bönor	300 g	600 W	8-9
	Instruktioner Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter.		
Blandade grönsaker (morötter/ärtor/majs)	300 g	600 W	7½-8½
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter.		
Blandade grönsaker (kinesisk stil)	300 g	600 W	8-9
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter.		

### Matlagningstips 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.

**Tips:** 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	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Instruktioner Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten. Låt stå i 3 minuter.			
Brysselkål	250 g	800 W	5½-6½
	Instruktioner Tillsätt 60-75 ml (4-5 msk) vatten. Låt stå i 3 minuter.		
Morötter	250 g	800 W	4½-5
	Instruktioner Skär morötterna i jämnstora skivor. Låt stå i 3 minuter.		
Blomkål	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Instruktioner Förbered jämnstora delar. Skär stora delar i halvor. Sortera stjälkarna mot mitten. Låt stå i 3 minuter.			
Squash	250 g	800 W	3½-4
	Instruktioner 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.		

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Aubergine	250 g	800 W	3½-4
	Instruktioner Skär auberginer i tunna skivor och skvätt över 1 tesked citronsaft. Låt stå i 3 minuter.		
Purjolök	250 g	800 W	4½-5
	Instruktioner Skär purjolöken i tjocka skivor. Låt stå i 3 minuter.		
Svamp	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instruktioner 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.			
Lök	250 g	800 W	5½-6
	Instruktioner Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 3 minuter.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Instruktioner Skär paprikan i tunna skivor. Låt stå i 3 minuter.		
Potatis	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instruktioner Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller fjärdedelar. Låt stå i 3 minuter.			
Kålrammi	250 g	800 W	5-5½
	Instruktioner Skär kålrammin i små kuber. Låt stå i 3 minuter.		

# Matlagningstips

## Matlagningstips 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	800 W	16-17
	Instruktioner Tillsätt 500 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter.		
Brunt ris (förvällt)	250 g	800 W	21-22
	Instruktioner Tillsätt 500 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter.		
Blandat ris (ris + vildris)	250 g	800 W	17-18
	Instruktioner Tillsätt 500 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter.		
Blandade korn (ris + gryn)	250 g	800 W	18-19
	Instruktioner Tillsätt 400 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instruktioner Tillsätt 1 000 ml varmt vatten. Låt stå i 5 minuter.		

## 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 800 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 överhetta (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.

## 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)	800 W	1-1½
	250 ml (1 mugg)		1½-2
	<b>Instruktioner</b> Häll i koppar och värm utan att täcka över. Placera en kopp/mugg i mitten av den roterande tallriken. Behåll i mikrovågsugnen för värmeutjämning och rör om ordentligt. Låt stå i 1-2 minuter.		
Soppa (Kyld)	250 g	800 W	3-3½
			<b>Instruktioner</b> Häll i en djup porslinstallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering. Låt stå i 2-3 minuter.
Stuvning (kyld)	350 g	600 W	5½-6½
			<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.
Pasta med sås (kyld)	350 g	600 W	4½-5½
			<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.
Fylld pasta med sås (kyld)	350 g	600 W	5-6
			<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.

## Matlagningstips

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Tallriksmål (kylt)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Instruktioner</b> Placera en måltid med 2-3 kylda komponenter på ett keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Låt stå i 3 minuter.		

### Värma barnmat och mjölk

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

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid
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.		
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.		
Babymjölk	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		50 sek. till 1 min.
<b>Instruktioner</b> Skaka eller rör om noggrant och häll i en steriliserad glasflaska. Placera i mitten av den roterande plattan. Täck ej över under tillagningen. Skaka om noggrant och låt stå i minst 3 minuter. Skaka noggrant före servering och kontrollera temperaturen. Låt stå i 2-3 minuter.			

### Manuell 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 inkråm 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.

**Tips:** 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			
	Köttfärs	250 g 500 g	180 W
Fläskkotletter	250 g	180 W	7½-8½
	<b>Instruktioner</b> Placera maten på en plan keramiktallrik. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden! Låt stå i 5-25 minuter.		

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Fågel Kycklingdelar Hel kyckling	500 g (2 st)	180 W	14½-15½
	900 g	180 W	28-30
<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 15-40 minuter.			
Fisk Fiskfiléer	250 g (2 st)	180 W	6-7
	400 g (4 st)		12-13
<b>Instruktioner</b> Placera fisk i mitten av en plan keramiktallrik. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden! Låt stå i 5-15 minuter.			
Frukt Bär	250 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.		
Bröd Frallor (ca 50 g styck)	2 st.	180 W	½-1
	4 st.		2-2½
	Rostat bröd/sandwich	250 g	180 W
Tyskt bröd (vete + råg)	500 g	180 W	8-10
	<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.		

## Grill

Grillens värmelement 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.

### Kokkäril för grillning:

Skall vara ugnssäker och får innehålla metall. Använd inte kokkäril 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

## Microwave (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.

### Matlagningskärl för tillagning med mikrovågor och grill

Använd kokkärl som kan penetreras av mikrovågorna. Kokkärlen skall vara eldfasta. Använd inte metallkärl i kombinationsläge. Använd inte kokkärl 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 frusen mat

Använd de effektnivåer och grilltider i som anges i följande tabell som guide.

Fryst mat	Portionsstorlek	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Frallor (ca 50 g st.)	2 st. 4 st.	Combi (Kombi) 3-4 4-5	Endast grill 1-2 1-2
	<b>Instruktioner</b> Placera bröden i en cirkel på gallret. Grilla den andra sidan på brödet så det får önskad frasighet. Låt stå i 2-5 minuter.		
Baguetter + pålägg (tomat, ost, skinka, svamp)	250-300 g (2 st.)	Combi (Kombi) 12-15	-
	<b>Instruktioner</b> Placera 2 frysta baguetterna intill varandra på gallret. Efter grillning. Låt stå i 2-3 minuter.		
Gratäng (grönsaker eller potatis)	400 g	Combi (Kombi) 18-23	-
	<b>Instruktioner</b> Placera den frysta gratängen i en låg och rund ugnsfast glasform. Placera formen på gallret. Efter grillning. Låt stå i 2-3 minuter.		
Pasta (cannelloni, makaroner, lasagne)	400 g	Combi (Kombi) 25-28	Endast grill 2-3
	<b>Instruktioner</b> Placera den frysta pastan i en låg och fyrkantig ugnsfast glasform. Placera fatet direkt på den roterande tallriken. Efter grillning. Låt stå i 2-3 minuter.		
Chicken Nuggets	250 g	Combi (Kombi) 8-10	Combi (Kombi) 5-6
	<b>Instruktioner</b> Placera chicken nuggets på gallret. Vänd på dem efter halva tiden.		
Pommes frites	250 g	Endast grill 10-15	Endast grill 8-12
	<b>Instruktioner</b> Lägg pommes frites på bakplåtspapper på gallret.		



## Grillguide för färsk mat

Värm upp grillen med grillfunktionen i 3-4 minuter.

Använd de effektnivåer och grilltider i som anges i följande tabell som guide.

Färsk mat	Portionsstorlek	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Rostat bröd	6-7 stk (om 25 g)	Endast grill 6-8	Endast grill 4-5½
		<b>Instruktioner</b> Placera brödsnivåerna sida vid sida på gallret.	
Frallor (färdiggräddade)	2-4 st.	Endast grill 2-3	Endast grill 2-3
		<b>Instruktioner</b> Placera frallorna med undersidan upp i en cirkel direkt på den roterande plattan.	
Grillade tomater	200 g (2 st)	Endast grill 12-15	-
		<b>Instruktioner</b> Skär tomaterna i halvor. Placera ost på toppen. Placera i en cirkel i en låg ugnsfast glasform. Placera formen på gallret.	
Toast Hawaii (skinka, ananas, ost)	2 st. (300 g)	Combi (Kombi) 3½-4½	Endast grill 3-4
		<b>Instruktioner</b> Rosta först brödsnivåerna. Placera brödsnivåerna med pålägg på gallret. Placera de 2 brödsnivåerna mot varandra på gallret. Låt stå i 2-3 minuter.	
Bakad potatis	300 g (2 potatisar)	Combi (Kombi) 16-18	-
		<b>Instruktioner</b> Skär potatisarna i halvor. Lägg dem i en cirkel på gallret med den skurna sidan mot grillen.	

Färsk mat	Portionsstorlek	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Kycklingdelar	450-500 g (2 st)	Combi (Kombi) 12-15	Combi (Kombi) 10-12
		<b>Instruktioner</b> Pensla kycklingdelarna med olja och kryddor. Placera dem i en cirkel med benen i mitten. Placera 1 knuten kycklingbit i mitten på gallret. Låt stå i 2-3 minuter.	
Lammkotletter/ biffstekar (medium)	400 g (4 st)	Endast grill 12-15	Endast grill 9-12
		<b>Instruktioner</b> Pensla lammkotletterna med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på gallret. Efter grillning. Låt stå i 2-3 minuter.	
Fläskkotletter	250 g (2 st)	Combi (Kombi) 7-8	Endast grill 10-15
		<b>Instruktioner</b> Pensla fläskkötten med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på gallret. Efter grillning. Låt stå i 2-3 minuter.	
Ugnsbakade äpplen	2 äpplen (300 g)	Combi (Kombi) 9-12	-
		<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 fatet direkt på den roterande plattan.	
Ugnsstekt kyckling	1200 g	Combi (Kombi) 33	Combi (Kombi) 33
		<b>Instruktioner</b> Pensla kycklingen med olja och kryddor. Placera första kycklingbrösten nedåt och det andra med bröstsidan uppåt på en ugnssäker form. Låt stå i 5 min efter grillning.	

# Matlagningstips

## Tips och tricks

### SMÄLTA SMÖR

Häll i 50 g smör i en smal, djup glasform. Täck med ett plastlock.  
Värm i 30-40 sekunder på 800 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 ugnstålig glasskål.  
Värm i 1 minut på 300 W.  
Rör om efter smältningen.

### TILLAGNING AV GLASYR (FÖR KAKOR OCH TÅRTOR)

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 800 W, tills glasyren är genomskinlig.  
Rör om två gånger under tillagningen.

### TILLAGNING AV 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 800 W.  
Rör om flera gånger under tillagningen. Töm direkt i små syltglas med skruvlock. Låt dem stå på locket i 5 minuter.

### TILLAGNING AV 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. Täck över och tillaga i 6½ till 7½ minuter på 800 W.  
Rör om flera gånger under tillagningen.

### BRYNA MANDELSPÅN

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

# Felsökning och informationskod

## 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 (energisparkfunktionen) 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 Start igen för att använda ugnen.

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.
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.

## Felsökning och informationskod

Problem	Orsak	Åtgärd
Uppvärmning inklusive funktionen Warm (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.
Uppтинingsfunktionen fungerar inte.	För mycket mat tillagas.	Minska mängden mat och starta funktionen igen.
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 "Cancel" (Avbryt).
	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 Auto Cook (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 Start 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.

Problem	Orsak	Åtgärd
Det kommer elektricitet från ugnen.	Strömmen eller strömuttaget är inte ordentligt jordad.	Se till att strömmen och strömuttaget är korrekt jordade.
<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 ventileras ugnen fortsätter kylfläkten att köras i cirka 3 minuter efter att tillagningen är klar.	Det är inte ett problem med ugnen.

Problem	Orsak	Åtgärd
<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.
<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.

Problem	Orsak	Åtgärd
<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.
Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.	Plast eller icke värmeståliga kokkärl används.	Använd glaskokkärl 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 citronskiva 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 kokkärl används.	Använd lämpliga kokkärl med platt botten.

## Felsökning och informationskod

Problem	Orsak	Åtgärd
Ånga		
Jag kan höra vatten koka under ångtillagning.	Vattnet värms när ångvärmaren används.	Det är inte ett problem med ugnen.
Ett ovanlig ljud hörs när jag avslutar ångtillagning.	Vatten tas bort inifrån ångvärmaren efter att ångtillagningen är klar.	Det är inte ett problem med ugnen.
Ånga kommer inte ut.	Vattenbehållaren är inte installerad.	Kontrollera att tanken för vattenförsörjning är korrekt installerad.
	Det finns inget vatten i vattenbehållaren.	Fyll behållaren med vatten och försök igen.

## Informationskod

Informationskod	ORSAK	Åtgärd
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	MG23K3585**
Strömförsörjning	230 V - 50 Hz AC
Strömförbrukning Maximal effekt Mikrovågsugn Grill (värmeelement)	1400 W 1250 W 1100 W
Uteffekt	100 W / 800 W - 6 nivåer (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Mått (B x H x D) Utvändigt (inklusive handtag) Ugnsutrymme	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volym	23 liter
Vikt Netto	Ca 13,0 kg

## PM

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 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	70 70 19 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	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<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	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	<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 20 7267	<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 7864 (0771-SAMSUNG)	<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>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>

DE68-04403G-00





# Mikrobølgeovn

---

## Brukerhåndbok

MG23K3585\*\*

---



**SAMSUNG**

# Innhold

<b>Bruk av denne brukerhåndboken</b>	<b>3</b>	<b>Bruk av mikrobølgeovnen</b>	<b>12</b>
Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken:	3	Slik virker en mikrobølgeovn	12
<b>Sikkerhetsinstruksjoner</b>	<b>3</b>	Kontrollere at mikrobølgeovnen fungerer riktig	13
Viktige sikkerhetsinstruksjoner	3	Tilberedning/oppvarming	13
Korrekt avhending av dette produktet (avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)	8	Stille inn klokken	14
<b>Installasjon</b>	<b>9</b>	Effektnivåer og tidsvariasjoner	14
Tilbehør	9	Justere tilberedningstiden	15
Monteringssted	9	Stanse tilberedningen	15
Roterende tallerken	9	Stille inn strømsparingsmodus	15
<b>Vedlikehold</b>	<b>10</b>	Bruke varmebølgegrillfunksjonene	16
Rengjøring	10	Bruke de automatiske varmebølgefunksjonene	16
Utskiftning (reparasjon)	10	Bruke hurtigtiningsfunksjonene	19
Hensyn ved lange perioder uten bruk	10	Bruke autotilberedningsfunksjonene	20
<b>Hurtigoppslagsveiledning</b>	<b>11</b>	Bruke hold varm-funksjonene	22
<b>Mikrobølgeovnsfunksjoner</b>	<b>11</b>	Kombinere mikrobølger og grill	23
Mikrobølgeovn	11	Bruke grill+30s-funksjonene	24
Kontrollpanel	12	Bruke barnesikringsfunksjonene	24
		Slå av pipesignalet	24
		<b>Veiledning for kokekar</b>	<b>25</b>
		<b>Tilberedningsveiledning</b>	<b>26</b>
		<b>Feilsøkings- og informasjonskode</b>	<b>35</b>
		Feilsøking	35
		Informasjonskode	38
		<b>Tekniske spesifikasjoner</b>	<b>39</b>

## Bruk av denne brukerhåndboken

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG-mikrobølgeovn. I brukerveiledningen finner du mye verdifull informasjon om matlaging med mikrobølgeovnen:

- Sikkerhetsforskrifter
- Passende tilbehør og kokekar
- Nyttige matlagingstips
- Matlagingstips

### Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken:

#### **ADVARSEL**

Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlig personskade eller dødsfall**.

#### **FORSIKTIG**

Farer eller usikker bruk som kan føre til **mindre personskader eller skader på gjenstander**.

#### **MERK**

Praktiske tips, anbefalinger eller informasjon som hjelper brukere med å betjene produktet.

## Sikkerhetsinstruksjoner

### VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.

### KUN MIKROBØLGEFUNKSJON

**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,

## Sikkerhetsinstruksjoner

- 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.

Metallbeholdere mat og drikke skal ikke brukes i mikrobølgeovnen.

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 personskade, 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.

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.

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.

## BARE OVNSFUNKSJON – VALGFRITT

**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.

Det skal ikke brukes en damprens.

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.

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

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.

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

Unngå å berøre varmeelementene.



## Sikkerhetsinstruksjoner

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

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.

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.

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.

### 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, damprenser 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 lekket 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 ovnens 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 mikrobølgeovn 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 forbindelse.
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 sikkerhetslåsullene.
- 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.





# Sikkerhetsinstruksjoner

- 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.

## 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. Advarslar 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 elektrosvetutstyr. 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)

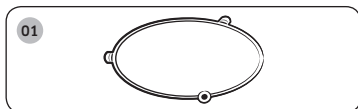




# Installasjon

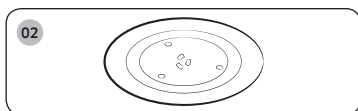
## Tilbehør

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



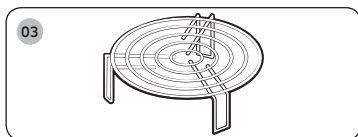
**01 Roterende ring**, skal plasseres midt i mikrobølgeovnen.

**Hensikt:** Tallerkenen plasseres på den roterende ringen.



**02 Roterende tallerken**, skal plasseres på den roterende ringen slik at midten passer i koblingen.

**Hensikt:** Tallerkenen er stedet der maten blir tilberedt. Den kan enkelt tas ut og rengjøres.



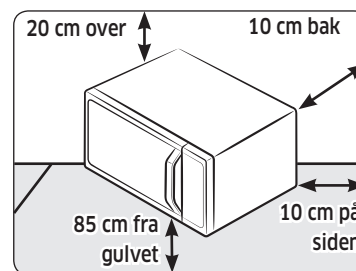
**03 Grillstativ**, skal plasseres på den roterende tallerkenen.

**Hensikt:** Metallstativet kan brukes til grilling kombinasjonstilberedning.

### VIKTIG

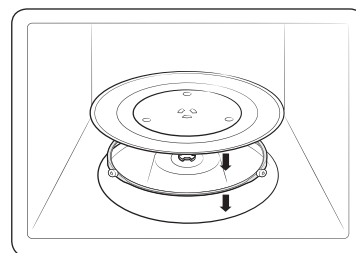
**IKKE** bruk mikrobølgeovnen uten den roterende ringen og tallerkenen.

## Monteringssted



- 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 cm 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

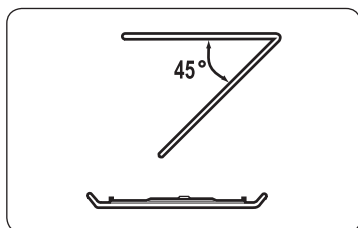
Rengjør mikrobølgeovnen regelmessig for å unngå at urenheter samler seg opp på eller inni mikrobølgeovnen. Pass også spesielt nøye på døren, dørlåsene og den roterende tallerkenen og ringen (kun for relevante modeller).

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° 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 strømledningen 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.



## Hurtigoppslagsveiledning

Hvis du ønsker å lage mat.



Sett maten i mikrobølgeovnen. Trykk på **START/+30s**-knappen.

**Resultat:** Tilberedningen starter. Når den er ferdig.

- 1) Mikrobølgeovnen piper 4 ganger.
- 2) Sluttpåminnelse signalet vil pipe 3 ganger (én gang hvert minutt).
- 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

Hvis du ønsker å grille mat.

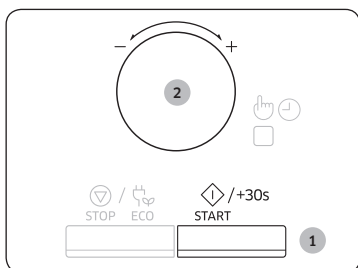


Sett maten i mikrobølgeovnen. Trykk på **Grill+30s**-knappen.

**Resultat:** Grillingen starter.

- 1) Mikrobølgeovnen piper 4 ganger.
- 2) Sluttpåminnelse signalet vil pipe 3 ganger (én gang hvert minutt).
- 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

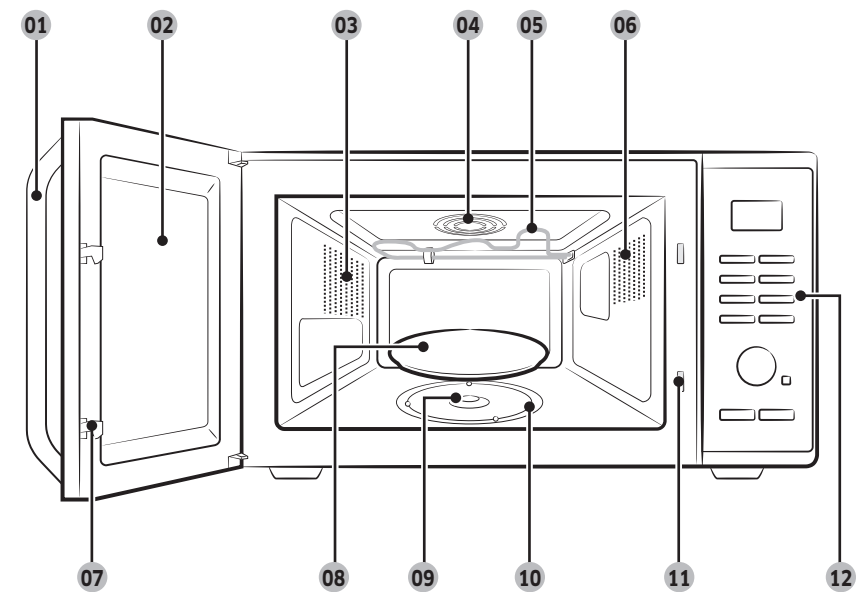
Hvis du ønsker å legge til 30 sekunder ekstra.



1. Trykk på **START/+30s**-knappen én eller flere ganger for hvert 30. sekund ekstra som du ønsker å legge til.
2. Ved å dreie på **Hjulet**, kan du stille inn ønsket tid.

## Mikrobølgeovnsfunksjoner

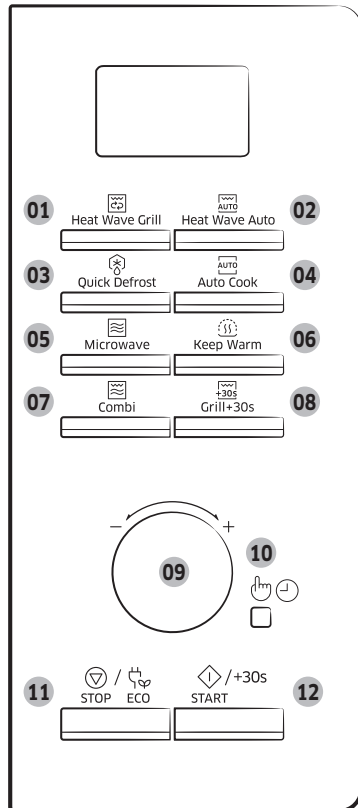
### Mikrobølgeovn



01 Dørhåndtak	02 Dør	03 Ventilasjonshull
04 Plategrill	05 Varmeelement	06 Lys
07 Låsehaker	08 Roterende tallerken	09 Kobling
10 Roterende ring	11 Hull for sikkerhetssperrer	12 Kontrollpanel

# Mikrobølgeovnsfunksjoner

## Kontrollpanel



- 01 Knappen Heat Wave Grill (Varmebløgegrill)
- 02 Knappen Heat Wave Auto (Automatisk varmebløge)
- 03 Knapp for Quick Defrost (Hurtigtining)
- 04 Knapp for Auto Cook (Automatisk tilberedning)
- 05 Knapp for Microwave (Mikrobølge)
- 06 Knapp for Keep Warm (Hold varm)
- 07 Knapp for Combi (Kombi)
- 08 Grill+30s-knapp
- 09 Hjul (Vekt/Porsjon/Tid)
- 10 Knapp for Velg/Klokke
- 11 Knapp for STOP/ECO (STOPP/ØKO)
- 12 Knapp for START/+30s

Bruk av mikrobølgeovnen

# Bruk av mikrobølgeovnen

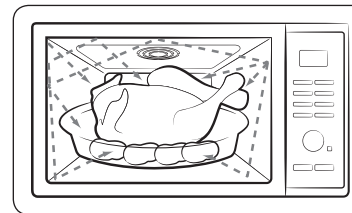
## Slik virker en mikrobølgeovn

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)

### VIKTIG

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 **35-38**.

### **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 % - 800 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 **START/+30s**-knappen og still inn tiden til 4 eller 5 minutter ved å trykke på **START/+30s**-knappen ønsket antall ganger.

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

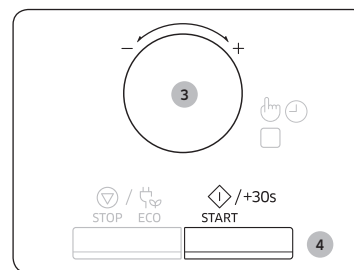
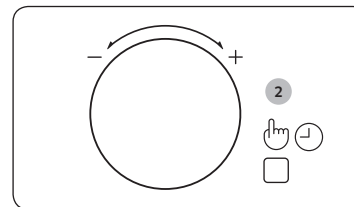
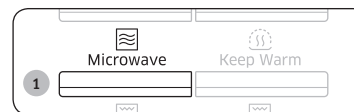
## Tilberedning/oppvarming

Følgende fremgangsmåte forklarer hvordan du tilbereder eller varmer opp mat.

### **VIKTIG**

- Kontroller ALLTID innstillingene før du forlater mikrobølgeovnen.
- Maksimal tid for **Mikrobølge** er 99 minutter.

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)**.  
**Resultat:** Indikatoren for 800 W (maksimal effekt) vises:  
 (mikrobølgemodus)
2. Velg ønsket effektnivå ved å dreie på **Hjulet**. (Se effekttabellen.)  
Og trykk deretter på knappen for **Velg/Klokke**.
3. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **Hjulet**.  
**Resultat:** Tilberedningstiden vises.
4. Trykk på **START/+30s**-knappen.  
**Resultat:** Ovnsløset blir tent og tallerkenen begynner å rotere. Tilberedningen starter, og når den er ferdig:
  - 1) Mikrobølgeovnen piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelsestallet vil pipe 3 ganger (én gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

# Bruk av mikrobølgeovnen

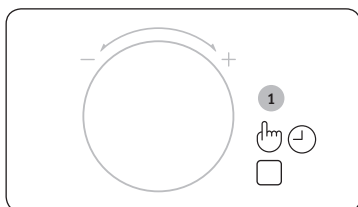
## Stille inn klokken

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:

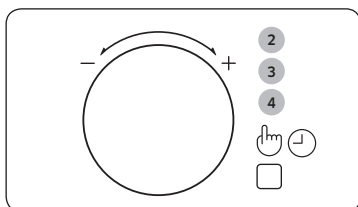
- Første gang du installerer mikrobølgeovnen
- Etter et strømbrudd

### MERK

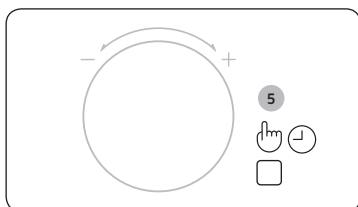
Ikke glem å stille klokken når du bytter til og fra sommer- og vintertid.



1. Trykk på knappen for **Velg/Klokke**.



2. Still inn 24-timersklokke eller 12-timersklokke ved å dreie på **Hjulet**. Og trykk deretter på knappen for **Velg/Klokke**.
3. Dreie på **Hjulet** for å stille inn time. Og trykk deretter på knappen for **Velg/Klokke**.
4. Dreie på **Hjulet** for å stille inn minutt.



5. Når riktig klokkeslett vises, trykker du på **Velg/Klokke** for å starte klokken.  
**Resultat:** Tiden vises når du ikke bruker 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 effektrinn.

Effektnivå	Prosent	Utsignal
HØYT	100 %	800 W
MIDDELS HØYT	75 %	600 W
MIDDELS	56 %	450 W
MIDDELS LAVT	38 %	300 W
TINING	23 %	180 W
LAVT	13 %	100 W

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

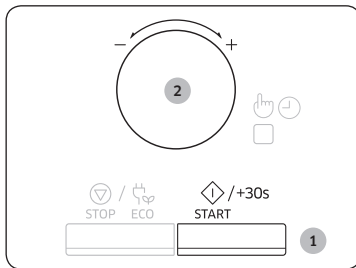
Hvis du velger en...	Så må tilberedningstiden være...
Høyere effektrinn	Økt
Lavere effektrinn	Redusert

## Justere tilberedningstiden

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

I modusen Microwave (Mikrobølge), Heat Wave Grill (Varmebølgegrill) eller Combi (Kombi) økes tilberedningstiden når du trykker på **START/+30s**-knappen.

- 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

Bare dreie på **Hjulet** for å justere tilberedningstiden.

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

## Stanse tilberedningen

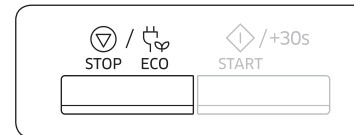
Du kan stanse tilberedningen når som helst slik at du kan:

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

For å stoppe tilberedningen...	Gjør deretter slik...
Midlertidig	Åpne døren eller trykk én gang på knappen for <b>STOP/ECO (STOPP/ØKO)</b> . <b>Resultat:</b> Tilberedningen stopper. Når du vil fortsette tilberedningen, lukker du døren og trykker på <b>START/+30s</b> -knappen.
Fullstendig	Trykk én gang på knappen for <b>STOP/ECO (STOPP/ØKO)</b> . <b>Resultat:</b> Tilberedningen stopper. Hvis du ønsker å annullere tilberedningsinnstillingene, trykker du på knappen for <b>STOP/ECO (STOPP/ØKO)</b> .

## Stille inn strømsparingsmodus

Mikrobølgeovnen har en strømsparingsmodus.



- Trykk på knappen for **STOP/ECO (STOPP/ØKO)**.  
**Resultat:** 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. Lampen i mikrobølgeovnen slås av etter 5 minutter når døren er åpen.



# Bruk av mikrobølgeovnen

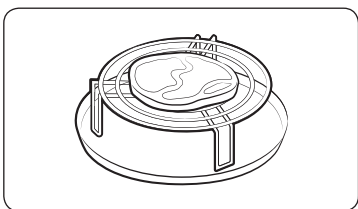
## Bruke varmebølgegrillfunksjonene

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

- Lyden for Vifte på/av er naturlig når Varmebølgegrill brukes.
- Du kan oppnå bedre tilberedning og grilling hvis du bruker det høye stativet.

### VIKTIG

Bruk alltid grytekluter når du tar i utstyr i mikrobølgeovnen, siden det vil være meget varmt.



1. Åpne døren og plasser maten på stativet og lukk døren.



2. Trykk på knappen for **Heat Wave Grill (Varmebølgegrill)**.

**Resultat:** Følgende indikatorer vises:

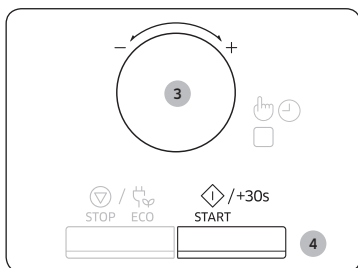
- Modusen Heat Wave Grill (Varmebølgegrill)

- Du kan ikke stille inn temperaturen på grillen.

3. Still inn grilltiden ved å dreie på **Hjulet**.
  - Maksimal grilltid er 60 minutter.
4. Trykk på **START/+30s**-knappen.

**Resultat:** Grillingen starter.

- 1) Mikrobølgeovnen piper 4 ganger.
- 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe 3 ganger (én gang hvert minutt).
- 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.



## Bruke de automatiske varmebølgefunksjonene

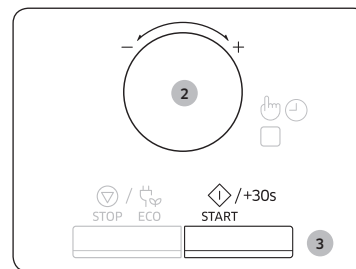
Funksjonene for **Automatisk varmebølge** har 15 forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået. Du kan justere antall porsjoner ved å dreie på **Hjulet**.

### VIKTIG

Bruk alltid grytekluter når du tar i utstyr i mikrobølgeovnen, siden det vil være meget varmt.



1. Trykk på knappen for **Heat Wave Auto (Automatisk varmebølge)**.



2. Velg mattypen du tilbereder ved å dreie på **Hjulet**.

(Se tabellen på neste side).

3. Trykk på **START/+30s**-knappen.

**Resultat:** Maten tilberedes etter den forhåndsprogrammerte innstillingen du valgte.

- 1) Mikrobølgeovnen piper 4 ganger.
- 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe 3 ganger (én gang hvert minutt).
- 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.





Følgende tabell viser porsjonsstørrelse og relevante instruksjoner for 15 forhåndsprogrammerte tilberedningsalternativer. Disse programmene kjører med en kombinasjon av varmebølgegrill og mikrobølger.

**VIKTIG**

Bruk grytekluter når du tar ut maten.

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1 Hjemmelagd grønnsaksgrateng	600 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 400 g skivede grønnsaker (f.eks. squash, tomat, potet, løk, paprika), 75 ml fløte, 25 g pisket egg, salt, pepper, 75 g revet mozzarellaost, 1 teskje persille eller rosmarin</li> <li>• <b>Metode</b> Skyll grønnsakene og skjær dem i skiver på 3~5 mm. Legg skivene i en gratengform på 14 x 22 cm, bland fløte, egg, salt og pepper og hell på toppen. Spre den revede osten på toppen. Sett tallerkenen på det roterende fatet. Server med noen ferske timianblader.</li> </ul>

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
2 Hjemmelaget lasagne	550 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 150 g kjøttdeig, 100 g tomatsaus, 50 ml kjøttkraft, 75 g lasagneplater (4 plater), ½ løk (hakket), 1 teskje tørket persille, oregano, basilikum, 100 g revet mozzarellaost, 1 spiseskje olivenolje</li> <li>• <b>Metode</b> - Tomatsaus med kjøtt 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 tomatsausen og buljongen, og tilsett de tørkede urtene. Kok opp sausen, og la den småkoke i 10 min. - Lasagne Tilbered lasagneplatene i henhold til instruksjonene på pakken. Legg lasagneplater, kjøttsaus og halvparten av osten i en gratengform på cirka 14 x 22 cm og gjenta. Dryss deretter resten av osten jevnt over det øverste laget med lasagneplater. Sett tallerkenen på det roterende fatet.</li> </ul>
3 Bakte poteter	500 g (2-3 stk.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 2-3 poteter, salt, pepper, 2 spiseskjeer olivenolje, 50 g revet mozzarellaost</li> <li>• <b>Metode</b> Skrubb potetene og del dem i to i lengderetningen. Krydre potetene med salt, pepper og olje. Spre den revede osten på toppen. Plasser potetene på stativet.</li> </ul>
4 Grillede tomater	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 2 tomater</li> <li>• <b>Metode</b> Skjær tomatene i to. Plasser i ildfast form med den avskårne siden ned. Sett tallerkenen på stativet.</li> </ul>

Bruk av mikrobølgeovnen



## Bruk av mikrobølgeovnen

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
5 Grillede grønnsaker	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 200 g blandede friske grønnsaker (paprika, cherrytomater, squashskiver, sopp, aubergineskiver)</li> <li>• <b>Metode</b> Skyll grønnsakene og del dem i lik størrelse. Pensle dem med olje og strø på salt og pepper. Plasser dem på stativet.</li> </ul>
6 Bakt eple	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 1 eple, ½ teskje kanel, ¼ kopp valnøtt og plomme</li> <li>• <b>Metode</b> Fjern kjernen fra eplet. Bland de andre ingrediensene godt og plasser dem i hullet til eplet. Plasser eplet i en ildfast form på den roterende tallerkenen.</li> </ul>
7 Biff	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 200 g biff (2 stk.), 1 teskje rosmarin, timian, pepper, 2 spiseskjeer olivenolje</li> <li>• <b>Metode</b> Krydre biffen med olivenolje, rosmarin, timian og pepper. Plasser biffen på stativet. Snu dem når mikrobølgeovnen piper.</li> </ul>
8 Grillede pølser	280 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 300 g pølser (4 stk.)</li> <li>• <b>Metode</b> Legg pølsene side ved side på stativet.</li> </ul>

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
9 Svinekoteletter	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 400 g svinekoteletter (2 stk.), 1 teskje rosmarin, timian, pepper, 2 spiseskjeer olivenolje</li> <li>• <b>Metode</b> Krydre svinekjøttet med olje, krydder og pepper. Plasser på stativet. Snu dem når mikrobølgeovnen piper.</li> </ul>
10 Grillede kyllingstykker	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 500 g kyllingstykker (2 stk.), 2 spiseskjeer vegetabilsk olje, 1 teskje kyllingkrydder</li> <li>• <b>Metode</b> Skyll kyllingstykkene og tørk godt av med tørkepapir. Bland krydderet med oljen. Pensle krydderoljen på kyllingstykkene. Plasser på stativet. Snu dem når mikrobølgeovnen piper. La stå i 1-2 minutter etter tilberedning.</li> </ul>
11 Grillede reker	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 200 g ferske reker (8 stk.)</li> <li>• <b>Metode</b> Skyll rekene og tørk godt av med tørkepapir. Legg i ildfast form på stativet.</li> </ul>
12 Grillet fisk	300 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 300 g ørret, salt, 1 spiseskje sitronsaft</li> <li>• <b>Metode</b> Skyll fisken og tørk tørr med tørkepapir. Krydre fileten med salt og sitronsaft. Plasser fisken på stativet.</li> </ul>



Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
13 Lakseskiver	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 400 g lakseskiver (2 stk.), 1 teskje salt, pepper</li> <li>• <b>Metode</b> Krydre laksen med salt og pepper. Plasser med skinnsiden ned på stativet. Snu dem når mikrobølgeovnen piper.</li> </ul>
14 Frosne små vårruller	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 200 g frosne mini-vårruller</li> <li>• <b>Metode</b> Plasser de frosne vårrullene på stativet. Snu når det piper, mikrobølgeovnen er fortsatt på.</li> </ul>
15 Croque-Monsieur	200 g (2 stk.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 4 skiver sandwichbrød, 2 skiver skinke, 2 skiver ost (f.eks. Cheddar, Emmental), 50 g revet mozzarellaost</li> <li>• <b>Metode</b> Rist brødskivene. Legg på skivet ost og skinke på to av brødskivene. Legg de andre to brødskivene oppå. Spre revet mozzarellaost på toppen. Legg side ved side på stativet.</li> </ul>

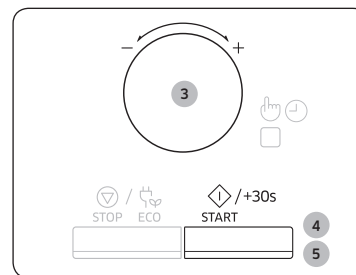
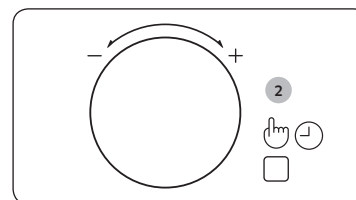
## Bruke hurtigtiningsfunksjonene

Funksjonene for **Hurtigtining** lar deg tine kjøtt, fjærkre, fisk, frosne grønnsaker og frossent brød. Tinetiden og effektnivået blir stilt inn automatisk. Du velger bare program og vekt.

### **MERK**

Bruk bare beholdere som passer til mikrobølgeovn.

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



1. Trykk på knappen for **Quick Defrost (Hurtigtining)**.
2. Velg mattypen du tilbereder ved å dreie på **Hjulet**. Og trykk deretter på knappen for **Velg/Klokke**.
3. Velg porsjonsstørrelsen ved å dreie på **Hjulet**. (Se tabellen på neste side).
4. Trykk på **START/+30s**-knappen.
 

**Resultat:**

  - Tiningen begynner.
  - Mikrobølgeovnen piper i løpet av tineprogrammet, for å minne deg om å snu maten.
5. Trykk på **START/+30s**-knappen én gang til å fullføre tiningen.
 

**Resultat:**

  - 1) Mikrobølgeovnen piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelsestallet vil pipe 3 ganger (én gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.



## Bruk av mikrobølgeovnen

Følgende tabell viser forskjellige programmer for **Hurtigtining**, porsjonsstørrelse, hviletid og relevante instruksjoner. Fjern alle typer emballasje før tining. Legg kjøtt, fjærkre, fisk, grønnsaker og brød på et flatt glassfat eller en flat steingodstallerken.

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 20-60 minutter.
4 Grønnsaker	200-1500 g	Spre frosne grønnsaker jevnt utover på et flatt glassfat. Vend eller rør i de frosne grønnsakene når mikrobølgeovnen piper. Dette programmet passer for alle typer frosne grønnsaker. La stå i 5-20 minutter.
5 Brød	200-1500 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.

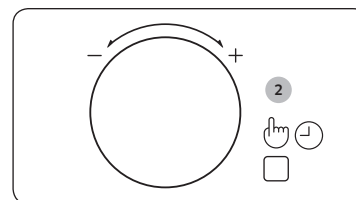
## Bruke autotilberedningsfunksjonene

Funksjonene for **Automatisk tilberedning** har 20 forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået. Du kan justere porsjonsstørrelsen ved å dreie på **Hjulet**.

### VIKTIG

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

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



1. Trykk på knappen for **Auto Cook (Automatisk tilberedning)**.

2. Velg mattypen du tilbereder ved å dreie på **Hjulet**.  
Og trykk deretter på knappen for **Velg/Klokke**.

3. Trykk på **START/+30s**-knappen.  
**Resultat:** Maten tilberedes etter den forhåndsprogrammerte innstillingen du valgte.

- 1) Mikrobølgeovnen piper 4 ganger.
- 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe 3 ganger (én gang hvert minutt).
- 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.



Følgende tabell viser mengder og relevante instruksjoner for 20 forhåndsprogrammerte tilberedningsalternativer. Disse programmene brukes med mikrobølgeenergi.

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1 Avkjølt Ferdigmåltid	300-350 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 Avkjølt Ferdigmåltid	400-450 g	
3 Avkjølt Vegetarmåltid	300-350 g	Plasser maten på en steingodstallerken og dekk med plastfolie for mikrobølgeovn. Dette programmet passer for måltider som består av 2 komponenter (f.eks. spaghetti med saus eller ris med grønnsaker). La stå i 2-3 minutter.
4 Avkjølt Vegetarmåltid	400-450 g	
5 Brokkoli	250 g	Skyll og rengjør fersk brokkoli og gjør klar bukettene. Putt dem jevnt i en glassballe med lokk. Ha i 30 ml (2 spiseskjeer) vann ved tilberedning av 250 g. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 1-2 minutter.
6 Gulrøtter	250 g	Skyll og vask gulrøtter og skjær opp i like store deler. Putt dem jevnt i en glassballe med lokk. Ha i 30 ml (2 spiseskjeer) vann ved tilberedning av 250 g. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 1-2 minutter.

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
7 Grønne bønner	250 g	Skyll og rens grønne bønner. Putt dem jevnt i en glassballe med lokk. Ha i 30 ml (2 spiseskjeer) vann ved tilberedning av 250 g. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 1-2 minutter.
8 Spinat	150 g	Skyll og rens spinaten. Legg dem i en glassballe med lokk. Ikke tilsett vann. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 1-2 minutter.
9 Maiskolber	250 g	Skyll og rens maiskolben og legg den i et ovalt glassfat. Dekk med mikrobølge-plastfolie og stikk hull i folien. La stå i 1-2 minutter.
10 Skrelte poteter	250 g	Vask og skrell poteter og skjær dem i like store biter. Putt dem i en glassballe med lokk. Bruk 45-60 ml (3-4 spiseskjeer) vann. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. La stå i 2-3 minutter.
11 Brun ris	125 g	Bruk en stor ovnssikker glassballe med lokk. Hell i dobbel mengde kaldt vann (250 ml). Dekk til under tilberedning. Rør om før hviletiden og tilsett salt og urter. La stå i 5-10 minutter.
12 Fullkornsmakaroni	125 g	Bruk en stor ovnssikker glassballe med lokk. Hell i 500 ml 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 minutter.
13 Quinoa	125 g	Bruk en stor ovnssikker glassballe med lokk. Hell i dobbel mengde kaldt vann (250 ml). Dekk til under tilberedning. Rør om før hviletiden og tilsett salt og urter. La stå i 1-3 minutter.
14 Bulgur	125 g	Bruk en stor ovnssikker glassballe med lokk. Hell i dobbel mengde kaldt vann (250 ml). Dekk til under tilberedning. Rør om før hviletiden og tilsett salt og urter. La stå i 2-5 minutter.



## Bruk av mikrobølgeovnen

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
15 Kyllingbryst	300 g	Skyll stykkene og legg dem på en steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 2 minutter.
16 Kalkunbryst	300 g	Skyll stykkene og legg dem på en steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 2 minutter.
17 Ferske fiskefileter	300 g	Skyll fisken og legg den på en steingodstallerken, og tilsett 1 spiseskje sitrønsaft. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 1-2 minutter.
18 Ferske laksefileter	300 g	Skyll fisken og legg den på en steingodstallerken, og tilsett 1 spiseskje sitrønsaft. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 1-2 minutter.
19 Ferske reker	250 g	Skyll rekene på en steingodstallerken, og tilsett 1 spiseskje sitrønsaft. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 1-2 minutter.
20 Fersk ørret	200 g	Legg 1 ferske, hele fisker i et ovnsikkert fat. Tilsett en klype salt, 1 spiseskje sitrønsaft og urter. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 2 minutter.

## Bruke hold varm-funksjonene

Funksjonen **Hold varm** holder maten varm til den blir servert. Bruk denne funksjonen til å holde maten varm til den er klar til å serveres. Du kan velge varm eller mild varmetemperatur ved å dreie på **Hjulet**.

### **MERK**

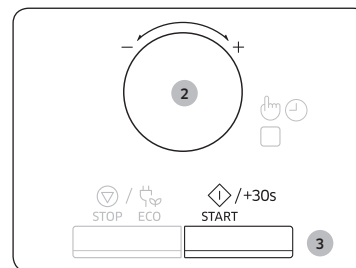
Tiden for **Hold varm** har blitt spesifisert til 60 minutter.

### **MERK**

Maksimal tid for **Hold varm** er 60 minutter.



1. Trykk på knappen for **Keep Warm (Hold varm)**.



2. Velg ønsket varm eller mild ved å dreie på **Hjulet**.
3. Trykk på **START/+30s**-knappen.

**Resultat:** De 60 minuttene vises.

- For å slutte å varme opp maten åpner du døren eller trykker på knappen for **STOP/ECO (STOPP/ØKO)**.



## Anbefalt Hold varm-meny

Kode/Modus	Meny
1. Varm	Lasagne, suppe, grateng, gryteretter, pizza, biff (godt stekt), bacon, fiskeretter, tørre kaker
2. Mild	Pai, brød, eggretter, biff (rå eller medium)

### VIKTIG

Ikke bruk denne funksjonen til å varme opp kalde matvarer på nytt. Disse programmene brukes til å holde mat som nettopp er tilberedt, varm.

### VIKTIG

Det anbefales ikke at mat holdes varm for lenge (i mer enn 1 time), da den vil fortsette å koke. Varm mat blir dårlig fortere.

### VIKTIG

Ikke dekk til med lokk eller plast.

### VIKTIG

Bruk grytekluter når du tar ut maten.

## Kombinere mikrobølger og grill

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

### VIKTIG

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.

### VIKTIG

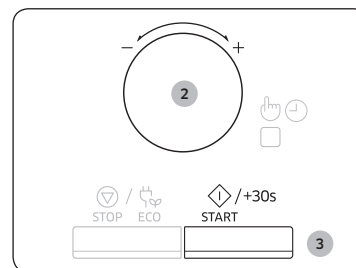
Bruk ALLTID grytekluter når du tar i utstyr i mikrobølgeovnen, siden det vil være meget varmt. Du kan oppnå bedre tilberedning og grilling hvis du bruker det høye stativet.

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)**.

**Resultat:** Følgende indikatorer vises:  
 (kombinasjonsmodus mikrobølge og grill)



2. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **Hjulet**.

- Maksimal tilberedningstid er 60 minutter.

3. Trykk på **START/+30s**-knappen.

**Resultat:**

- Kombinasjonstilberedning starter.
- 1) Mikrobølgeovnen piper 4 ganger.
- 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe 3 ganger (én gang hvert minutt).
- 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.



# Bruk av mikrobølgeovnen

## Bruke grill+30s-funksjonene

**Grill+30s**-funksjonen lar deg også øke tiden for modusen **Varmebølgegrill** med 30 sekunder med ett trykk, slik at du kan brune overflatene uten å overkoke.

For å øke tilberedningstiden for modusen **Varmebølgegrill** trykker du på **Grill+30s**-knappen én gang for hvert 30. sekund som du ønsker å legge til.

Hvis du for eksempel vil legge til tre minutter med modusen **Varmebølgegrill**, trykker du på **Grill+30s**-knappen seks ganger.

- Lyden for Vifte på/av er naturlig når Varmebølgegrill brukes.
- Du kan oppnå bedre tilberedning og grilling hvis du bruker det høye stativet.

### VIKTIG

Bruk alltid grytekluter når du tar i utstyr i mikrobølgeovnen, siden det vil være meget varmt.



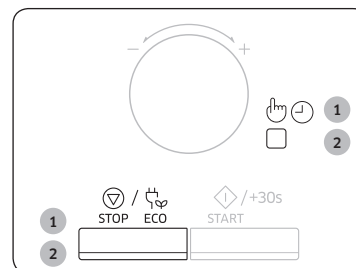
Sett maten i mikrobølgeovnen. Trykk på **Grill+30s**-knappen.

**Resultat:** Grillingen starter.

- 1) Mikrobølgeovnen piper 4 ganger.
- 2) Sluttpåminnessignalet vil pipe 3 ganger (én gang hvert minutt).
- 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

## Bruke barnesikringsfunksjonene

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 knappene **STOP/ECO (STOPP/ØKO)** og **Velg/Klokke** samtidig.

**Resultat:**

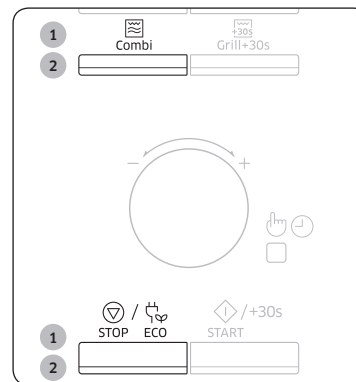
- Mikrobølgeovnen er låst (ingen funksjoner kan velges).
- Skjermen viser "L".

2. For å låse opp mikrobølgeovnen trykker du på **STOP/ECO (STOPP/ØKO)** og **Velg/Klokke** samtidig.

**Resultat:** Mikrobølgeovnen kan brukes som normalt.

## Slå av pipesignalet

Du kan slå av pipingene når du vil.



1. Trykk på knappene **Combi (Kombi)** og **STOP/ECO (STOPP/ØKO)** samtidig.
- Resultat:** Mikrobølgeovnen piper ikke for å signalisere avslutning av en funksjon.

2. For å slå på pipesignalet igjen trykker du på knappene **Combi (Kombi)** og **STOP/ECO (STOPP/ØKO)** samtidig igjen.

**Resultat:** Mikrobølgeovnen virker normalt.





## 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		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Polystyrenkopper og -beholdere</li> </ul>	✓	Kan brukes til å varme opp mat i. Overoppheting kan føre til at polystyren smelter.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Papirposer eller aviser</li> </ul>	X	Kan ta fyr.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Resirkulert papir eller metalldekor</li> </ul>	X	Kan føre til gnister.
Glasstøy		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ildfaste former</li> </ul>	✓	Kan brukes hvis de ikke har metalldekor.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fat av tynt glass</li> </ul>	✓	Kan brukes til å varme opp mat eller drikke i. Skjørt glass kan knuse eller sprekke hvis det varmes opp raskt.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Glasskrukker</li> </ul>	✓	Må fjerne lokket. Passer bare til oppvarming.

Kokekar	Tåler mikrobølgeovn	Kommentarer
Metall		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fat</li> <li>Klips til fryseposer</li> </ul>	X	Kan føre til gnister eller brann.
Papir		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir</li> <li>Resirkulert papir</li> </ul>	✓	For kort tilberedningstid og oppvarming. Også for å absorbere overflødig fuktighet.
Plast		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Beholdere</li> <li>Plastfolie</li> <li>Fryseposer</li> </ul>	✓	Særlig varmebestandig termoplast. Noen andre plasttyper kan misformes eller misfarges ved høye temperaturer. Ikke bruk melaminplast.
	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten. Må ikke berøre maten. Vær forsiktig når du fjerner folien. Det kan komme ut varm damp.
	✓X	Bare hvis den tåler koking eller er ovnssikker. 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	4½-5½
	Instruksjoner Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. La stå i 2-3 minutter.		
Brokkoli	300 g	600 W	9-10
	Instruksjoner Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann. La stå i 2-3 minutter.		
Erter	300 g	600 W	7½-8½
	Instruksjoner Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. La stå i 2-3 minutter.		
Grønne bønner	300 g	600 W	8-9
	Instruksjoner Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann. La stå i 2-3 minutter.		
Grønnsaksblanding (gulrøtter/erter/mais)	300 g	600 W	7½-8½
	Instruksjoner Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. La stå i 2-3 minutter.		
Grønnsaksblanding (kinesisk)	300 g	600 W	8-9
	Instruksjoner Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. La stå i 2-3 minutter.		

### Tilberedningsveiledning for friske grønnsaker

Bruk en egnet glassbottle 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.

**Hint:** 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	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
<b>Instruksjoner</b> Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten. La stå i 3 minutter.			
Rosenkål	250 g	800 W	5½-6½
	<b>Instruksjoner</b> Bruk 60-75 ml (4-5 spiseskjeer) vann. La stå i 3 minutter.		
Gulrøtter	250 g	800 W	4½-5
	<b>Instruksjoner</b> Skjær gulrøttene i omtrent like store biter. La stå i 3 minutter.		
Blomkål	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
<b>Instruksjoner</b> Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stikker i to. Legg stilkene inn mot midten. La stå i 3 minutter.			
Squash	250 g	800 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. La stå i 3 minutter.		

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Eggfrukt (aubergine)	250 g	800 W	3½-4
	<b>Instruksjoner</b> Skjær auberginen i små biter, og stenk med 1 spiseskje sitronsaft over. La stå i 3 minutter.		
Purreløk	250 g	800 W	4½-5
	<b>Instruksjoner</b> Skjær purreløk i tykke biter. La stå i 3 minutter.		
Sopp	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
<b>Instruksjoner</b> Tilbered små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann. Stenk med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av væske før du serverer. La stå i 3 minutter.			
Løk	250 g	800 W	5½-6
	<b>Instruksjoner</b> Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann. La stå i 3 minutter.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	<b>Instruksjoner</b> Skjær paprika i små skiver. La stå i 3 minutter.		
Poteter	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
<b>Instruksjoner</b> Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter. La stå i 3 minutter.			
Turnips/kålrot	250 g	800 W	5-5½
	<b>Instruksjoner</b> Skjær turnips/kålrot i små biter. La stå i 3 minutter.		

# Tilberedningsveiledning

## Tilberedningsveiledning for ris og pasta

**Ris:** Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn, og lokk - risen doubler 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	800 W	16-17
	Instruksjoner Bruk 500 ml kaldt vann. La stå i 5 minutter.		
Brun ris (halvkokt)	250 g	800 W	21-22
	Instruksjoner Bruk 500 ml kaldt vann. La stå i 5 minutter.		
Blandet ris (ris + villris)	250 g	800 W	17-18
	Instruksjoner Bruk 500 ml kaldt vann. La stå i 5 minutter.		
Blandet korn (ris + korn)	250 g	800 W	18-19
	Instruksjoner Bruk 400 ml kaldt vann. La stå i 5 minutter.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instruksjoner Bruk 1 000 ml kaldt vann. La stå i 5 minutter.		

## 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 oversteekt og uttørket før de er gjennomvarme. Oppvarming fungerer best med mindre stykker.

### Effektnivåer og omrøring

Enkelte matvarer kan varmes opp med 800 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 babymat. 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 babymat. Se også kapitlet med sikkerhetstiltak.

## Gjenoppvarming av 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

### Babymat:

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:

Babymat 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) 250 ml (1 krus)	800 W	1-1½ 1½-2
	Instruksjoner Hell i kopper og varm opp utildekket. Sett koppen/kruset midt på den roterende tallerkenen. La stå i mikrobølgeovnen i hviletiden og rør godt om. La stå i 1-2 minutter.		
Suppe (Avkjølt)	250 g	800 W	3-3½
	Instruksjoner Hell maten opp i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering. La stå i 2-3 minutter.		
Gryterett (kald)	350 g	600 W	5½-6½
	Instruksjoner Hell gryteretten i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering. La stå i 2-3 minutter.		
Pasta med saus (kald)	350 g	600 W	4½-5½
	Instruksjoner Hell pasta (f.eks. spaghetti eller nudler) på en flat steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Rør om før du serverer. La stå i 3 minutter.		
Fylt pasta med saus (kald)	350 g	600 W	5-6
	Instruksjoner 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. La stå i 3 minutter.		

## Tilberedningsveiledning

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Porsjonsmåltid (kaldt)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Instruksjoner</b> Lag til et måltid med 2-3 kalde komponenter på en steingodstallerken. Dekk med plastfolie som tåler mikrobølgeovn. La stå i 3 minutter.		

### Oppvarming av babymat og melk

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

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Klokkeslett
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. La stå 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. La stå i 2-3 minutter.		
Babymelk	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		50 sek. til 1 min.
<b>Instruksjoner</b> Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den roterende tallerkenen. Tilbered uten lokk. Rist godt og la den hvile i minst 3 minutter. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye. La stå i 2-3 minutter.			

### Manuell 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.

**Hint:** 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 500 g	180 W	6½-7½
			10-12
Svinestek	250 g	180 W	7½-8½
			<b>Instruksjoner</b> Plasser kjøttet på en flat steingodstallerken. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden! La stå i 5-25 minutter.

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
<b>Fjærkre</b>			
Kyllingstykker	500 g (2 stk.)	180 W	14½-15½
Hel kylling	900 g	180 W	28-30
<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! La stå i 15-40 minutter.			
<b>Fisk</b>			
Fiskefiléer	250 g (2 stk.) 400 g (4 stk.)	180 W	6-7 12-13
<b>Instruksjoner</b> Plasser frossen fisk midt på en flat steingodstallerken. Legg de tynneste delene under tykkere deler. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden! La stå i 5-15 minutter.			
<b>Frukt</b>			
Bær	250 g	180 W	6-7
<b>Instruksjoner</b> Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken (med stor diameter). La stå i 5-10 minutter.			
<b>Brød</b>			
Rundstykker	2 stk.	180 W	½-1
(hvert på ca. 50 g)	4 stk.		2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
Tysk brød	500 g	180 W	8-10
(Hvete/rugbrød)	<b>Instruksjoner</b> Ordne rundstykker i en ring eller brød vannrett på kjøkkenpapir midt på den roterende tallerkenen. Vend halvveis i opptiningstiden! La stå i 5-20 minutter.		

## Grill

Griloppvarmingselementet 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

## Mikrobølge + 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.

### 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 frossen mat

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

Frosne matvarer	Porsjonsstørrelse	1 trinn (min.)	2 trinn (min.)
Rundstykker (hvert på ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	Kombi 3-4 4-5	Bare grill 1-2 1-2
	Instruksjoner Legg rundstykkene i en ring på stativet. Grill den andre siden av rundstykkene til de blir så sprø som du ønsker. La stå i 2-5 minutter.		
Baguetter + pålegg (f.eks. tomater, ost, skinke, sjampinjonger)	250-300 g (2 stk.)	Kombi 12-15	-
	Instruksjoner Sett 2 frosne baguetter ved siden av hverandre på stativet. Etter grilling. La stå i 2-3 minutter.		
Grateng (grønnsaker eller poteter)	400 g	Kombi 18-23	-
	Instruksjoner Legg frossen grateng i en liten, rund ildfast form. Sett tallerkenen på stativet. Etter grilling. La stå i 2-3 minutter.		
Pasta (cannelloni, makaroni, lasagne)	400 g	Kombi 25-28	Bare grill 2-3
	Instruksjoner Legg frossen pasta i en liten, flat, rektangulær ildfast form. Legg tallerkenen direkte på det roterende fatet. Etter grilling. La stå i 2-3 minutter.		
Frityrsteke kyllingbiter (nuggets)	250 g	Kombi 8-10	Kombi 5-6
	Instruksjoner Sett de frityrsteke kyllingbitene på stativet. Vend etter første tiden.		
Chips i mikrobølgeovnen	250 g	Bare grill 10-15	Bare grill 8-12
	Instruksjoner Legg pommes frites jevnt fordelt på bakepapir på stativet.		



## Grillveiledning for fersk mat

Forvarm grillen med grillfunksjonen i 3-4 minutter.

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

Fersk mat	Porsjonsstørrelse	1 trinn (min.)	2 trinn (min.)
Toastskiver	6-7 stk. (hver på 25 g)	Bare grill 6-8	Bare grill 4-5½
	<b>Instruksjoner</b> Legg toastskiver ved siden av hverandre på stativet.		
Rundstykker (allerede stekt)	2-4 stk.	Bare grill 2-3	Bare grill 2-3
	<b>Instruksjoner</b> Legg rundstykker først med bunnsiden opp i en ring direkte på den roterende tallerkenen.		
Grillede tomater	200 g (2 stk.)	Bare grill 12-15	-
	<b>Instruksjoner</b> Skjær tomatene i to. Legg litt ost oppå. Ordne i en sirkel på en flat ovnsfast glasstallerken. Sett den på stativet.		
Toast Hawaii (skinke, ananas, osteskiver)	2 stk. (300 g)	Kombi 3½-4½	Bare grill 3-4
	<b>Instruksjoner</b> Rist brødsnivåene først. Legg toausten med pålegg på stativet. Legg 2 toaster direkte på stativet mot hverandre. La stå i 2-3 minutter.		
Bakte poteter	300 g (2 poteter)	Kombi 16-18	-
	<b>Instruksjoner</b> Skjær potetene i to. Legg dem i en sirkel på stativet med skjæreflatene mot grillen.		

Fersk mat	Porsjonsstørrelse	1 trinn (min.)	2 trinn (min.)
Kyllingstykker	450-500 g (2 stk.)	Kombi 12-15	Kombi 10-12
	<b>Instruksjoner</b> Pensle kyllingbitene med olje og krydder. Legg dem i en ring med benene inn mot midten. Legg 1 kyllingbit ikke midt på stativet. La stå i 2-3 minutter.		
Lammekoteletter/ kjøtt (medium)	400 g (4 stk.)	Bare grill 12-15	Bare grill 9-12
	<b>Instruksjoner</b> Pensle lammekoteletter med olje og krydder. Legg dem i en ring på stativet. Etter grilling. La stå i 2-3 minutter.		
Svinestek	250 g (2 stk.)	Kombi 7-8	Bare grill 10-15
	<b>Instruksjoner</b> Pensle svinestek med olje og krydder. Legg dem i en ring på stativet. Etter grilling. La stå i 2-3 minutter.		
Bakte epler	2 epler (300 g)	Kombi 9-12	-
	<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 tallerkenen direkte på det roterende fatet.		
Stekt kylling	1200 g	Kombi 33	Kombi 33
	<b>Instruksjoner</b> Pensle kyllingen med olje og krydder. Legg kyllingen på et pyrex-fat, først med brystet ned, deretter med brystet. La stå i 5 minutter etter grilling.		

# 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 800 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 GELATIN

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 om etter at de har smeltet.

### 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 800 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. Kok med lokk i 10-12 minutter på 800 W. Rør om flere ganger under tilberedning. Hell rett over på små syltetøyglass med skruelukk. Sett opp ned i 5 minutter.

### KOKE PUDDING

Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) ved å følge produsentens instruksjoner, og rør godt. Bruk en passende ildfast glassballe med lokk. Kok med lokk i 6½ til 7½ minutt på 800 W. Rør om flere ganger under tilberedning.

### BRUNE MANDELFLAK

Fordel 30 g mandler i flak jevnt på en passe stor steingodstallerken. Rør om flere ganger mens de brunes i 3½ til 4½ minutt på 600 W. La det stå i 2-3 minutter i mikrobølgeovnen. Bruk grytekluter når du tar ut av mikrobølgeovnen!

# Feilsøking- og informasjonskode

## 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.	Fremmedelementer 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 fremmedelementer.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.
Mikrobølgeovnen stopper under bruk.	Brukeren har åpnet døren for å vende mat.	Trykk på Start-knappen 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.	Bruk bare ett støpsel for mikrobølgeovnen.
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.
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.

## Feilsøknings- og informasjonskode

Problem	Årsak	Tiltak
Døren kan ikke åpnes inn skikkelig.	Matrester sitter fast mellom døren og ovnens 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.
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 Cancel (avbryt).
	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 Start-knappen 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-/tiningsfunksjoner.	Ikke bruk metallbeholdere.

Problem	Årsak	Tiltak
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.
<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.

Problem	Årsak	Tiltak
<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.
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.

Problem	Årsak	Tiltak
<b>Mikrobølgeovn</b>		
Mikrobølgeovnen varmer ikke.	Døren er åpen.	Lukk døren og prøv igjen.
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.
	Ovnskontrollene 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.

## Feilsøking- og informasjonskode

Problem	Årsak	Tiltak
Damp		
Jeg hører vann som koker, under damptilberedning	Vann varmes opp ved bruk av dampoppvarmer.	Det er ikke en feil med mikrobølgeovnen.
Jeg hører en ukjent lyd når jeg stopper damptilberedningen.	Vann fjernes fra innsiden av dampoppvarmeren etter at damptilberedningen er fullført.	Det er ikke en feil med mikrobølgeovnen.
Det kommer ikke ut damp.	Vannforsyningstanken er ikke installert.	Sørg for at vannforsyningstanken er installert på riktig måte.
	Det er ikke vann i vannforsyningstanken.	Fyll tanken med vann, og prøv på nytt.

## Informasjonskode

Informasjonskode	ÅRSAK	Tiltak
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

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 brukerinstruksjonene kan derfor endres uten varsel.

Modell	MG23K3585**
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz vekselstrøm
Strømforbruk Maksimal effekt Mikrobølger Grill (varmeelement)	1400 W 1250 W 1100 W
Utgangseffekt	100 W / 800 W - 6 nivåer (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Dimensjoner (B x H x D) Utvendig (inkludert håndtak) Ovnsrom	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volum	23 liter
Vekt Netto	ca. 13,0 kg

## Notat

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 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	70 70 19 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	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<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	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	<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 20 7267	<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 7864 (0771-SAMSUNG)	<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>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04403G-00



# Mikroaaltouuni

---

## Käyttöopas

MG23K3585\*\*

---



**SAMSUNG**

# Sisällysluettelo

<b>Tämän käyttöoppaan käyttäminen</b>	<b>3</b>	<b>Uunin käyttäminen</b>	<b>12</b>
Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:	3	Mikroaaltouunin toiminta	12
<b>Turvallisuusohjeet</b>	<b>3</b>	Uunin oikean toiminnan tarkastaminen	13
Tärkeitä turvallisuusohjeita	3	Ruoanvalmistus ja lämmittäminen	13
Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)	8	Kellonajan asettaminen	14
<b>Asentaminen</b>	<b>9</b>	Tehot ja ajanvaihtelut	14
Lisätarvikkeet	9	Valmistusajan muuttaminen	15
Asennuspaikka	9	Valmistuksen keskeyttäminen	15
Uunilautanen	9	Virransäästötilan asettaminen	15
<b>Huolto</b>	<b>10</b>	Lämpöaaltogrillin toimintojen käyttäminen	16
Puhdistaminen	10	Automaattisen lämpöaaltotilan toimintojen käyttäminen	16
Vaihtaminen (korjaaminen)	10	Pikasulatustoimintojen käyttäminen	19
Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojoimet	10	Automaattisten valmistustoimintojen käyttäminen	20
<b>Pikaopas</b>	<b>11</b>	Lämpimänäpito toimintojen käyttäminen	22
<b>Uunin ominaisuudet</b>	<b>11</b>	Mikroaaltouunin ja grillin yhteiskäyttö	23
Uuni	11	Grilli+30s -toimintojen käyttäminen	24
Käyttöpaneeli	12	Lapsilukkotoimintojen käyttäminen	24
		Äänimerkin mykistäminen	24
		<b>Valmistusastiaopas</b>	<b>25</b>
		<b>Valmistusopas</b>	<b>26</b>
		<b>Vianmääritys ja näyttökoodit</b>	<b>35</b>
		Vianmääritys	35
		Näyttökoodit	38
		<b>Tekniset tiedot</b>	<b>39</b>

## Tämän käyttöoppaan käyttäminen

Olet juuri hankkinut SAMSUNGIN mikroaaltouunin. Käyttöohjeessa on hyödyllistä tietoa ruoanvalmistuksesta mikroaaltouunin avulla:

- turvallisuusohjeita
- tietoja käyttöön soveltuvista lisätarvikkeista ja valmistusastioista
- hyödyllisiä ruoanvalmistusvinkkejä
- ruoanvalmistusvinkkejä.

### Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:

#### **VAROITUS**

Vaarat ja vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **vakavia henkilövahinkoja tai kuoleman**.

#### **HUOMIO**

Vaarat tai vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **pieniä henkilö- ja omaisuusvahinkoja**.

#### **HUOM.**

Hyödyllisiä vinkkejä, suosituksia ja muita tietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.

## Turvallisuusohjeet

### TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

### VAIN MIKROAALTOTOIMINTO

**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 mikroaaltosäteilyltä 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

## Turvallisuusohjeet

- 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.

Mikroaaltouunissa ei saa käyttää metallisia astioita ruoalle eikä juomille.

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 keitetyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen.

Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.

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.

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.

## VAIN UUNITOIMINTO - VALINNAINEN

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

Laite 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.

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

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

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

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

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

Laitteen lämpövastuksiin ei saa koskea.



## Turvallisuusohjeet

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

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.

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumentua käytön aikana. Laitteen ulkopinta voi kuumentua 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.

## Yleinen turvallisuus

Vain pätevä sähkötekniikko saa korjata tai muuttaa laitetta.

Ruokaa tai nesteitä ei saa lämmittää sinetöidyissä astioissa mikroaaltotoiminnolla.

Älä käytä uunin puhdistamiseen bentseeniä, 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 juomissa 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 luukkuja.



### 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, öljyjä 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.

### Mikroaltonuuniin liittyviä turvallisuusohjeita

Käytä vain mikrouunikäyttöön 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 luukku avatessasi, jotta kuuma ilma tai höyry ei pääsisi polttamaan ihoasi.

Älä käytä uunia tyhjänä. Uuni sammutetaan turvallisuusyistä automaattisesti 30 minuutin ajaksi. Suosittelemme pitämään uunissa aina vesilasillista, jotta mikroallosäteily kohdistuisi siihen, jos uuni käynnistetään vahingossa.

Asenna uuni tässä oppaassa annettujen turvaväliohjeiden mukaisesti.

(Ks. kohtaa "Mikroaltonuunin asentaminen".)

Ole varovainen käyttäessäsi uunin lähellä olevia pistorasioita.

### Mikroaltojen käyttöön liittyviä turvallisuusohjeita

Seuraavien turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroallosäteilylle.

- Älä käytä uunia luukun ollessa auki. Älä muuntele turvalukitusta (luukun salpoja). Älä tuki turvalukituskoloja.
- 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.



## Turvallisuusohjeet

- 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.

### 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. Laitte on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä lämmitä uunissa mitään tekstiilituotteita tai jyvillä täytettyjä tynnyjä. 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-laitte. Ryhmä 2 käsittää kaikki sellaiset ISM-laitteistot, jotka tarkoituksellisesti synnyttävät tai käyttävät radiotaajuista 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)

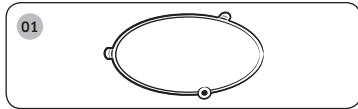




# Asentaminen

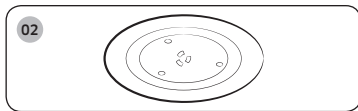
## Lisätarvikkeet

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



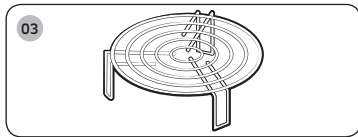
**01 Pyöritysalusta**, joka asetetaan uunin keskelle.

**Tarkoitus:** Pyöritysalusta kannattelee uunilautasta.



**02 Uunilautanen**, joka asetetaan pyöritysalustan päälle siten, että sen keskiosa osuu sovittimeen.

**Tarkoitus:** Uunilautanen toimii pääasiallisena ruoanlaittopintana ja se on helppo poistaa puhdistamista varten.



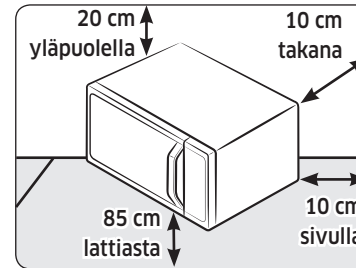
**03 Grilliritilä**, joka asetetaan uunilautaselle.

**Tarkoitus:** Metalliritilää voidaan käyttää grillauksessa ja yhdistelmätilassa.

### ☛ TÄRKEÄÄ

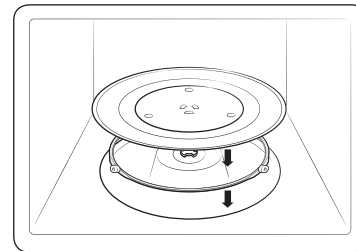
**ÄLÄ** käytä mikroaaltouunia ilman pyöritysalustaa ja uunilautasta.

## Asennuspaikka



- 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 virtalähdettä koskevia vaatimuksia. Jos jatkojohtoa on käytettävä, käytä vain hyväksytyntyyppistä johtoa.
- Pyyhi uunin sisäpinnat ja luukun tiivisteeset 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

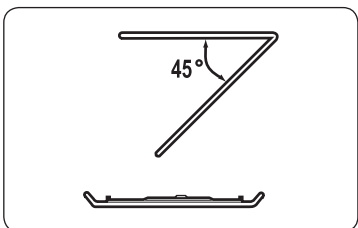
Puhdista uuni säännöllisesti, jotta sen sisä- ja ulkopuolelle ei pääsisi kertymään likaa. Kiinnitä erityistä huomiota luukkuun, sen tiivisteeseen sekä uunilautaseen ja pyöritysalustaan (vain soveltuvissa malleissa).

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 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.

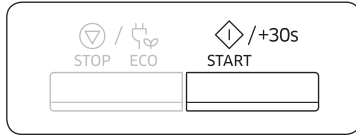
### **Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet**

- 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.



## Pikaopas

Jos haluat laittaa ruokaa.



Aseta ruoka uuniin. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

- Tulos:** Valmistus alkaa. Sen päätyttyä:
- 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - 2) Loppumuistutussignaali antaa 3 äänimerkkiä (kerran minuutissa).
  - 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

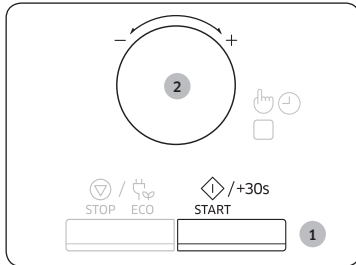
Jos haluat grillata ruokaa.



Aseta ruoka uuniin. Paina **Grill+30s (Grilli+30s)** -painiketta.

- Tulos:** Grillaus alkaa.
- 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - 2) Loppumuistutussignaali antaa 3 äänimerkkiä (kerran minuutissa).
  - 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

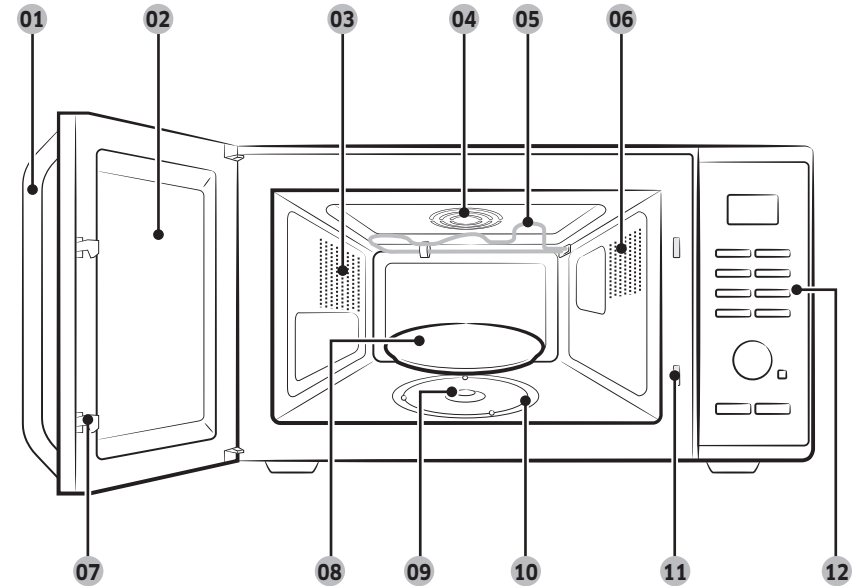
Jos haluat lisätä valmistusaikaan 30 sekuntia.



1. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta kerran jokaista valmistusaikaan lisättävää 30 sekuntia kohden.
2. Voit asettaa haluamasi ajan kääntämällä **Valitsinta**.

## Uunin ominaisuudet

Uuni

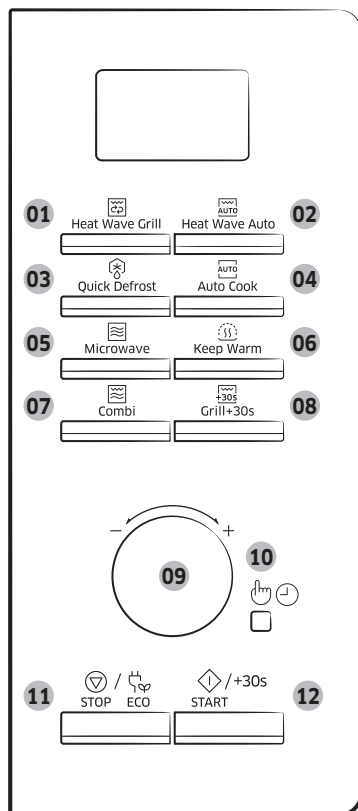


01	Luukun kahva	02	Luukku	03	Ilmanvaihtouukot
04	Grillilevy	05	Vastus	06	Valo
07	Luukun salvat	08	Uunilautanen	09	Sovitin
10	Pyöritysalusta	11	Turvalukituskolot	12	Käyttöpaneeli

Uunin ominaisuudet

## Uunin ominaisuudet

### Käyttöpaneeli



- 01 Heat Wave Grill (lämpöaalto-grilli) -painike
- 02 Heat Wave Auto (Automaattinen lämpöaalto) -painike
- 03 Quick Defrost (Pikasulatus) -painike
- 04 Auto Cook (Automaattiohjelma) -painike
- 05 Microwave (Mikroaalto) -painike
- 06 Keep Warm (Pidä lämpimänä) -painike
- 07 Combi (Yhdistelmä) -painike
- 08 Grill+30s (Grilli+30s) -painike
- 09 Valitsin (Paino/Annokset/Aika)
- 10 Valinta-/Kellopainike
- 11 STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO) -painike
- 12 START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s) -painike

Uunin käyttäminen

## Uunin käyttäminen

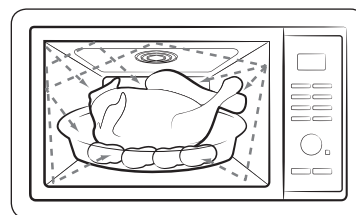
### Mikroaaltouunin toiminta

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. Magneetronin luomat mikroaallot heijastuvat uunin sisäpintoista 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).

### TÄRKEÄÄ

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

- ruoka kypsyy 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 sivuilla **35-38** olevaan Vianmääritys-osioon.

### HUOM.

Uuni on kytkettävä sopivaan pistorasiaan. Uunilautanen on asetettava paikoilleen uuniin. Veden kiehuminen kestää kauan, jos muuta tehoa kuin enimmäistehoa (100 % - 800 W) käytetään.

Avaa luukku vetämällä sen yläosassa olevasta kahvasta.

Aseta lasillinen vettä uunilautaselle. Sulje luukku.



Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta ja aseta ajaksi 4-5 minuuttia painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta riittävän monta kertaa.

**Tulos:** Uuni lämmittää vettä 4-5 minuuttia. Veden tulisi kiehua tässä ajassa.

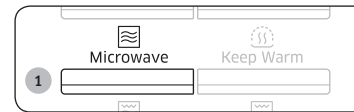
## Ruoanvalmistus ja lämmittäminen


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

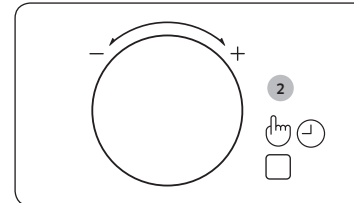
### TÄRKEÄÄ

- Tarkista mikroaaltouunin asetukset AINA, ennen kuin jätät sen ilman valvontaa.
- **Mikroaalto** -toiminnon ajaksi voidaan asettaa enintään 99 minuuttia.

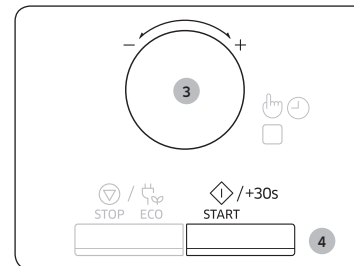
Avaa luukku. Laita ruoka uunilautasen keskelle. Sulje luukku. Älä milloinkaan käynnistä mikroaaltouunia tyhjänä.



1. Paina **Microwave (Mikroaalto)** -painiketta.  
**Tulos:** Näyttöön ilmestyy 800 W (enimmäisteho):  
 (mikroaaltouunitila)



2. Valitse teho kääntämällä **Valitsinta**. (Ohjeavrot ovat tehotalukossa.) Paina tämän jälkeen **Valinta-/Kellopainiketta**.



3. Aseta valmistusaika kääntämällä **Valitsinta**.  
**Tulos:** Valmistusaika näytetään.
4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.  
**Tulos:** Uunin valo syttyy ja uunilautanen alkaa pyöriä. Valmistus alkaa, ja sen päätyttyä:
  - 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - 2) Loppumuistutussignaali antaa 3 äänimerkkiä (kerran minuutissa).
  - 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.



# Uunin käyttäminen

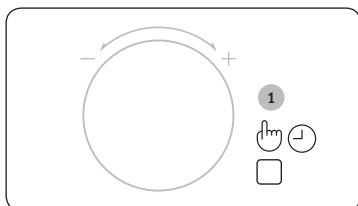
## Kellonajan asettaminen

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

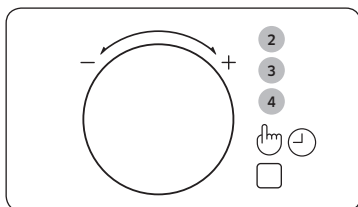
- mikroaaltouunin käyttöönoton yhteydessä
- sähkökatkoksen jälkeen.

### HUOM.

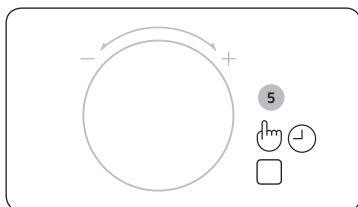
Muista asettaa kello uudelleen, kun siirrytään kesä- ja talviaikaan.



1. Paina **Valinta/Kello** -painiketta.



2. Aseta 24 tai 12 tunnin kello kääntämällä **Valitsinta**.  
Paina tämän jälkeen **Valinta-/Kellopainiketta**.
3. Aseta tunnit kääntämällä **Valitsinta**. Paina tämän jälkeen **Valinta-/Kellopainiketta**.
4. Aseta minuutit kääntämällä **Valitsinta**.



5. Kun oikea aika on näkyvässä, käynnistä kello painamalla **Valinta/Kello** -painiketta.  
**Tulos:** Kellonaika näkyy aina, kun et käytä mikroaaltouunia.

## 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 %	800 W
YLEMPI KESKITEHO	75 %	600 W
KESKITEHO	56 %	450 W
ALEMPI KESKITEHO	38 %	300 W
SULATUS	23 %	180 W
PIENI TEHO	13 %	100 W

Valmistusohjeissa ja tässä oppaassa annetut valmistusajat vastaavat tehotaulukossa olevia arvoja.

Jos valitset...	Valmistusaikaa on...
Suuremman tehon	Lisättävä
Pienemmän tehon	Vähennettävä



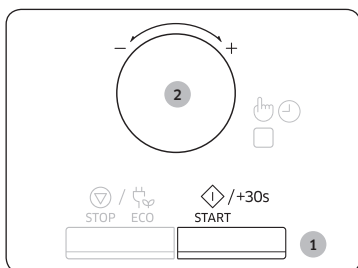


## Valmistusajan muuttaminen

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

Mikroaalto-, lämpöaaltogrilli- tai Yhdistelmä -tilassa **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painikkeen painaminen pidentää valmistusaikaa.

- 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

Aseta valmistusaika kääntämällä **Valitsinta**.

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

## Valmistuksen keskeyttäminen

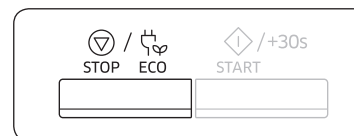
Voit keskeyttää valmistuksen milloin tahansa:

- ruoan tarkistamiseksi
- ruoan kääntämiseksi tai hämmetämiseksi
- ruoan seisottamiseksi

Voit keskeyttää valmistuksen...	Toimi seuraavasti...
Väliaikaisesti	Avaa luukku tai paina <b>STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)</b> -painiketta kerran. <b>Tulos:</b> Valmistus päättyy. Jatka valmistusta sulkemalla luukku ja painamalla <b>START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)</b> -painiketta.
Kokonaan	Paina <b>STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)</b> -painiketta kerran. <b>Tulos:</b> Valmistus päättyy. Jos haluat perua asetukset, paina <b>STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)</b> -painiketta uudelleen.

## Virransäästötilan asettaminen

Uunissa on virrnsäästötila.



- Paina **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta.  
**Tulos:** 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.





# Uunin käyttäminen

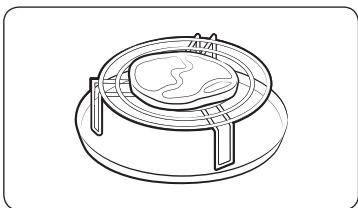
## Lämpöaaltogrillin toimintojen käyttäminen

**lämpöaaltogrilli** -tilassa voidaan lämmittää ja ruskistaa ruokaa nopeasti ilman mikroaaltoja.

- On normaalia, että puhaltimen käynnistymis- ja sammumisääni kuuluu lämpöaaltogrillin käytön aikana.
- Ruoka kypsyy ja lämpenee paremmin, jos käytät korkeaa ritilää.

### TÄRKEÄÄ

Käytä aina grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.



1. Avaa luukku, aseta ruoka ritilälle ja sulje luukku.



2. Paina **Heat Wave Grill (lämpöaaltogrilli)** -painiketta.

**Tulos:** Seuraavat viestit näytetään:

(lämpöaaltogrillitila)

- Grillin lämpötilaa ei voi säätää.

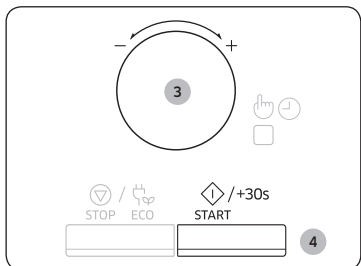
3. Aseta grillausaika kääntämällä **Valitsinta**.

- Grillausajaksi voidaan asettaa enintään 60 minuuttia.

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

**Tulos:** Grillaus alkaa.

- 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
- 2) Loppumuistutussignaali antaa 3 äänimerkkiä (kerran minuutissa).
- 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.



## Automaattisen lämpöaaltotilan toimintojen käyttäminen

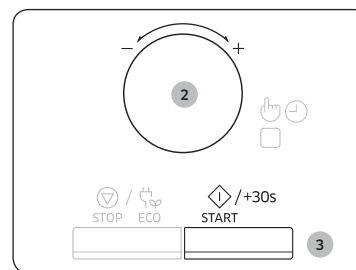
**Automaattinen lämpöaalto** -toiminnossa on 15 esiohjelmoitua valmistusaikaa. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa. Voit asettaa annosten määrän kääntämällä **Valitsinta**.

### TÄRKEÄÄ

Käytä aina grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.



1. Paina **Heat Wave Auto (Automaattinen lämpöaalto)** -painiketta.



2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **Valitsinta**. (Katso viereistä taulukkoa.)
3. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

**Tulos:** Ruoka valmistetaan valitun esiohjelmoitun asetuksen mukaisesti.

- 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
- 2) Loppumuistutussignaali antaa 3 äänimerkkiä (kerran minuutissa).
- 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.





Seuraavassa taulukossa on kuvattu 15 valmiin ohjelman käyttöön tarvittavat määrät ja valmistusohjeet. Ohjelmissa käytetään sekä lämpöaalto-grilliä että mikroaaltosäteilyä.

### ☛ TÄRKEÄÄ

Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista!

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1 Kotitekoisen vihannesgratiini	600 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ainekset</b> 400 g viipaloituja vihanneksia (esim. kesäkurpitsaa, tomaattia, perunaa, sipulia, paprikaa), 75 ml kermaa, 25 g:n vatkattu kananmuna, suolaa, pippuria, 75 g mozzarella-raastetta, teelusikallinen persiljaa tai rosmariinia</li> <li>• <b>Valmistustapa</b> Huuhtelee vihannekset ja pilko ne 3-5 mm:n paksuisiksi viipaleiksi. Aseta viipaleet kerroksittain n. 14 x 22 cm:n kokoiseen vuokaan. Sekoita keskenään kerma, kananmuna, suola ja pippuri ja kaada seos viipaleiden päälle. Ripottele pinnalle juustoraastetta. Aseta astia uunilautaselle. Tarjoile tuoreilla timjaminlehdillä höystettynä.</li> </ul>

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
2 Kotitekoisen lasagne	550 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ainekset</b> 150 g jauhettua naudanlihaa, 100 g tomaattikastiketta, 50 ml lihalientä, 75 g kuivia lasagnelevyjä (4 kpl), ½ sipuli (silputtuna), à 1 tl kuivattua persiljaa, oreganoa ja basilikaa, 100 g mozzarella-raastetta, 1 rkl oliiviöljyä</li> <li>• <b>Valmistustapa</b> - Tomaatti-jauheliinakastike 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. Kiehauta ja keitä 10 minuuttia hämmentäen. - Lasagne Kypsennä lasagne sen pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Aseta lasagnea, jauheliinakastiketta ja puolet juustosta n. 14 x 22 cm:n kokoiseen vuokaan kerroksittain ja toista. Ripottele jäljelle jäävä mozzarella-juusto lasagnen pinnalle tasaisesti. Aseta astia uunilautaselle.</li> </ul>
3 Uuniperunat	500 g (2-3 kpl)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ainekset</b> 2-3 perunaa, suolaa, pippuria, 2 rkl oliiviöljyä, 50 g mozzarella-raastetta</li> <li>• <b>Valmistustapa</b> Pese perunat ja halkaise ne pituussuunnassa. Mausta perunat suolalla, pippurilla ja ruokaöljyllä. Ripottele pinnalle juustoraastetta. Aseta perunat rutilälle.</li> </ul>



## Uunin käyttäminen

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
4 Grillatut tomaatit	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ainekset</b> 2 tomaattia</li> <li>• <b>Valmistustapa</b> Leikkaa tomaatit puolikkaiksi. Aseta ne uunivuokaan leikkauspinta alaspäin. Aseta astia rutilälle.</li> </ul>
5 Grillatut vihannekset	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ainekset</b> 200 g tuoretta vihannessekoitusta (paprikaa, kirsikkatomaatteja, kesäkurpitsaviipaleita, herkkusieniä, munakoisosivuja)</li> <li>• <b>Valmistustapa</b> Huuhtelee vihannekset ja pilko ne samankokoisiksi. Sivele niiden pinnalle ruokaöljyä ja ripottele päälle suolaa ja pippuria. Aseta ne rutilälle.</li> </ul>
6 Uuniomena	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ainekset</b> 1 omena, ½ rkl kanelia, ¼ kupillinen saksanpähkinöitä ja luumuja</li> <li>• <b>Valmistustapa</b> Poista omenan siemenkota. Sekoita muut ainekset huolellisesti keskenään ja kaada ne omenassa olevaan reikään. Aseta omena uunivuokaan uunilautaselle.</li> </ul>
7 Naudanpihvit	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ainekset</b> 200 g naudanpihvejä (2 kpl), à 1 tl rosmariinia, timjamia, pippuria, 2 rkl oliiviöljyä</li> <li>• <b>Valmistustapa</b> Mausta liha oliiviöljyllä, rosmariinilla, timjamilla ja pippurilla. Aseta liha rutilälle. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin.</li> </ul>

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
8 Grillatut makkarat	280 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ainekset</b> 300 g makkaraa (4 kpl)</li> <li>• <b>Valmistustapa</b> Aseta makkarat rinnakkain rutilälle.</li> </ul>
9 Porsaankylykset	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ainekset</b> 400 g porsaankylyksiä (2 kpl), à 1 tl rosmariinia, timjamia, pippuria, 2 rkl oliiviöljyä</li> <li>• <b>Valmistustapa</b> Mausta liha ruokaöljyllä, yrteillä ja pippurilla. Aseta se rutilälle. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin.</li> </ul>
10 Grillatut kananpalat	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ainekset</b> 500 g kanaa (2 palaa), 2 rkl kasviöljyä, 1 tl kanamaustetta</li> <li>• <b>Valmistustapa</b> Huuhtelee kananpalat ja kuivaa ne hyvin talouspaperilla. Sekoita keskenään mausteet ja ruokaöljy. Sivele öljyseos kananpalojen päälle. Aseta rutilälle. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin. Anna seistä 1–2 minuuttia valmistuksen jälkeen.</li> </ul>
11 Grillatut katkaravut	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ainekset</b> 200 g tuoreita katkarapuja (8 kpl)</li> <li>• <b>Valmistustapa</b> Huuhtelee katkaravut ja kuivaa ne hyvin talouspaperilla. Aseta ne uunivuokaan rutilälle.</li> </ul>



Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
12 Grillattu kala	300 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ainekset</b> 300 g taimenta, suolaa, 1 rkl sitruunamehua</li> <li>• <b>Valmistustapa</b> Huuhtele kala ja taputtele se kuivaksi talouspaperilla. Mausta filee suolalla ja sitruunamehulla. Aseta kala ritalälle.</li> </ul>
13 Lohimedaljongit	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ainekset</b> 400 g lohimedaljonkeja (2 kpl), 1 tl suolaa ja pippuria</li> <li>• <b>Valmistustapa</b> Mausta lohi suolalla ja pippurilla. Aseta se nahkapuoli alaspäin ritalälle. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin.</li> </ul>
14 Pakastetut pienoiskevätrullat	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ainekset</b> 200 g pakastettuja pienoiskevätrullia</li> <li>• <b>Valmistustapa</b> Levitä pakastetut pienoiskevätrullat ritalälle. Käännä äänimerkin kuultuasi. Uuni pysyy käynnissä.</li> </ul>
15 Croque monsieur	200 g (2 kpl)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ainekset</b> 4 viipaletta paahtoleipää, 2 siivua kinkkua, 2 siivua juustoa (esim. cheddar tai emmental), 50 g mozzarella-raastetta</li> <li>• <b>Valmistustapa</b> Paahda leivät. Aseta kahden leivän päälle kinkku- ja juustosiivut. Aseta leipäviipale kummankin leivän päälle. Ripottele pinnalle mozzarella-raastetta. Asettele rinnakkain ritalälle.</li> </ul>

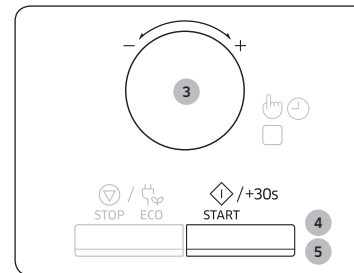
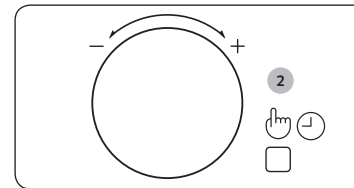
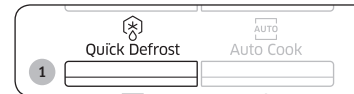
## Pikasulatustoimintojen käyttäminen

**Pikasulatus** -toiminnolla voidaan sulattaa pakastettua lihaa, linnunlihaa, kalaa, vihanneksia ja leipää. Sulatusaika ja teho asetetaan automaattisesti. Sinun tarvitsee vain valita ohjelma ja paino.

### HUOM.

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Avaa luukku. Laita pakastettu ruoka keraamiseen astiaan uunilautasen keskelle. Sulje luukku.



1. Paina **Quick Defrost (Pikasulatus)** -painiketta.
2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **Valitsinta**. Paina tämän jälkeen **valinta-/Kellopainiketta**.
3. Valitse annoskoko kääntämällä **Valitsinta**. (Katso viereistä taulukkoa.)
4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.  
**Tulos:**
  - Sulatus alkaa.
  - Uuni antaa äänimerkin sulatuksen aikana ja muistuttaa sinua ruoan kääntämisestä.
5. Lopeta sulatus painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta uudelleen.  
**Tulos:**
  - 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - 2) Loppumuistutussignaali antaa 3 äänimerkkiä (kerran minuutissa).
  - 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.



# Uunin käyttäminen

Seuraavassa taulukossa on kuvattu **Pikaselatus** -ohjelmat ja annettu niihin liittyvät annoskoot, seisosusajat ja muut ohjeet. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen sulattamista. Laita liha, linnunliha, kala, vihannekset tai leipä matalaan lasivuokaan tai keramiikkalautaselle.

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 paloittelun 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 20-60 minuuttia.
4 Vihannekset	200-1500 g	Levitä pakastevihannekset tasaisesti matalaan lasivuokaan. Käännä vihannekset tai hämmennä niitä, kun uuni antaa äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu kaikenlaisille pakastevihanneksille. Anna seistä 5-20 minuuttia.
5 Leipä	200-1500 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 lehtitaikinaleivonnaisten kanssa. Sitä ei voi käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten leivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorrutteen kakkujen kanssa. Anna seistä 10-30 minuuttia.

## Automaattisten valmistustoimintojen käyttäminen

**Automaattiohjelma** -toiminnossa on 20 esiohjelmoitua valmistusaikaa. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa.

Voit muuttaa annostyyppiä kääntämällä **Valitsinta**.

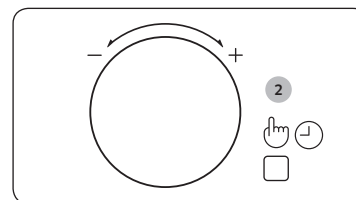
### TÄRKEÄÄ

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Aseta ruoka uunilautasen keskelle ja sulje luukku.



1. Paina **Auto Cook (Automaattiohjelma)** -painiketta.



2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **Valitsinta**. Paina tämän jälkeen **Valinta-/Kellopainiketta**.



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

**Tulos:** Ruoka valmistetaan valitun esiohjelmoitun asetuksen mukaisesti.

- 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
- 2) Loppumuistutussignaali antaa 3 äänimerkkiä (kerran minuutissa).
- 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.



Seuraavassa taulukossa kuvataan 20 valmiin ohjelman käyttöön tarvittavat määrät ja valmistusohjeet. Nämä ohjelmat käyttävät vain mikroaaltoenergiaa.

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1 kylmä Valmisateriat	300-350 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 kylmä Valmisateriat	400-450 g	
3 kylmä Kasvisannos	300-350 g	Laita ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kahdesta osasta koostuville aterioille (esim. spagettia kastikkeen kera tai riisiä ja vihanneksia). Anna seistä 2-3 minuuttia.
4 kylmä Kasvisannos	400-450 g	
5 Parsakaali	250 g	Pese ja huuhtelee tuore parsakaali ja irrota sen kukinnot. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä 250 g:lle. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 1-2 minuuttia.
6 Porkkanat	250 g	Pese ja huuhtelee porkkanat ja siivuta ne samankokoisiksi siivuiksi. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä 250 g:lle. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 1-2 minuuttia.

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
7 Vihreät pavut	250 g	Pese ja huuhtelee pavut. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä 250 g:lle. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 1-2 minuuttia.
8 Pinaatti	150 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.
9 Maissintähkät	250 g	Pese ja huuhtelee maissintähkät ja aseta se soikeaan lasiastiaan. Peitä astia mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla ja puhkaise keltu. Anna seistä 1-2 minuuttia.
10 Kuuritut perunat	250 g	Pese ja kuori perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi paloiksi. Aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 45-60 ml (3-4 rkl) vettä. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Kypsennä kannen alla. Anna seistä 2-3 minuuttia.
11 Ruskea riisi	125 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä (250 ml). Kypsennä kannen alla. Hämmennä ennen seisetusta ja lisää suolaa ja yrttejä. Anna seistä 5-10 minuuttia.
12 Täysjyvämakaroni	125 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää 500 ml kiehuva vettä, hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Kypsennä peittämättä. Hämmennä ennen seisetusta ja valuta perusteellisesti sen jälkeen. Anna seistä minuutti.
13 Kvinoa	125 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä (250 ml). Kypsennä kannen alla. Hämmennä ennen seisetusta ja lisää suolaa ja yrttejä. Anna seistä 1-3 minuuttia.



## Uunin käyttäminen

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
14 Bulgur	125 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä (250 ml). Kypsennä kannen alla. Hämmennä ennen seisotusta ja lisää suolaa ja yrttejä. Anna seistä 2-5 minuuttia.
15 Kananrinnat	300 g	Huuhtelee palat ja aseta ne keramiikka-astiaan. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 2 minuuttia.
16 Kalkkunarinnat	300 g	Huuhtelee palat ja aseta ne keramiikka-astiaan. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 2 minuuttia.
17 Tuoreet kalafileet	300 g	Huuhtelee kala ja aseta se keramiikka-astiaan. Lisää 1 rkl sitruunamehua. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
18 Tuoreet lohifileet	300 g	Huuhtelee kala ja aseta se keramiikka-astiaan. Lisää 1 rkl sitruunamehua. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
19 Tuoreet katkaravut	250 g	Huuhtelee katkaravut ja aseta ne keramiikka-astiaan. Lisää 1 rkl sitruunamehua. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
20 Tuore taimen	200 g	Aseta 1 kokonaista, tuoretta kalaa uunivuokaan. Lisää hyppysellinen suolaa, 1 rkl sitruunamehua sekä yrttejä. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 2 minuuttia.

## Lämpimänäpito toimintojen käyttäminen

**Pidä lämpimänä** -toiminto pitää ruoan kuumana tarjoiluun asti. Käytä tätä toimintoa ruoan pitämiseen lämpimänä, kunnes se tarjoillaan. Voit valita lämmityslämpötilaksi kuuman tai miedon kääntämällä **Valitsinta**.

### HUOM.

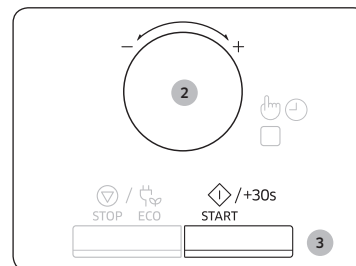
**Pidä lämpimänä** -toiminnon ajaksi on asetettu 60 minuuttia.

### HUOM.

**Pidä lämpimänä** -toiminnon ajaksi voidaan asettaa enintään 60 minuuttia.



1. Paina **Keep warm (Pidä lämpimänä)** -painiketta.



2. Valitse asetukseksi kuuma tai mieto kääntämällä **Valitsinta**.
3. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

**Tulos:** Näytössä näytetään 60 minuuttia.

- Lopeta lämmitys avaamalla luukku ja painamalla **STOP/ECO (PYSÄYTYS/ECO)** -painiketta.



## Suosittelut lämpimänäpito-ohjelmat

Koodi/Tila	Valikko
1. Kuuma	Lasagne, keitto, gratiini, pata, pizza, pihvit (kypsät), pekoni, kalaruoat, kuivakakut
2. Mieto	Piirakka, leipä, kananmunaruokat, pihvit (raa'at tai puoliraa'at)

### ☛ TÄRKEÄÄ

Älä käytä tätä toimintoa kylmien ruokien lämmittämiseen. Ohjelma on tarkoitettu juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.

### ☛ TÄRKEÄÄ

Emme suosittele pitämään ruokaa lämpimänä liian kauan (yli tunnin), sillä se kypsyy edelleen. Lämmin ruoka pilaantuu nopeammin.

### ☛ TÄRKEÄÄ

Älä peitä kannella tai muovikelmulla.

### ☛ TÄRKEÄÄ

Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista!

## Mikroaaltouunin ja grillin yhteiskäyttö

Voit myös yhdistää mikroaaltotoiminnon grillauksen kanssa ruoan nopeaa valmistusta ja ruskistusta varten.

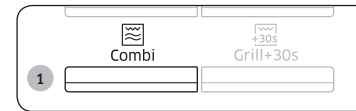
### ☛ TÄRKEÄÄ


Käytä AINA mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellisia vaihtoehtoja, sillä niitä käytettäessä mikroaallot läpäisevät ruoan tasaisesti.

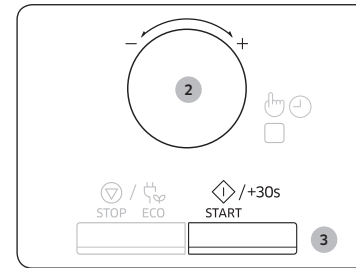
### ☛ TÄRKEÄÄ

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 sellaiselle ritilälle, joka sopii parhaiten valmistettavan ruoan tyyppiille. Aseta ritilä uunilautaselle. Sulje luukku.



1. Paina **Combi (Yhdistelmä)** -painiketta.  
**Tulos:** Seuraavat viestit näytetään:  
 (mikroaaltouuni ja grilli -yhdistelmätoiminto)



2. Aseta valmistusaika kääntämällä **Valitsinta**.
  - Valmistusajaksi voidaan asettaa enintään 60 minuuttia.
3. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.  
**Tulos:**
  - Valmistus yhdistelmätoiminnolla alkaa.
  - 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - 2) Loppumuistutussignaali antaa 3 äänimerkkiä (kerran minuutissa).
  - 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.



# Uunin käyttäminen

## Grilli+30s -toimintojen käyttäminen

**Grilli+30s** -toiminnolla voit myös pidentää **lämpöaaltogrilli** -tilan toiminta-aikaa 30 sekuntia kullakin painalluksella. Näin voit ruskistaa ruoan pinnan herkulliseksi kypsentämättä sitä liikaa.

Pidennä **lämpöaaltogrilli** -tilan valmistusaikaa painamalla **Grilli+30s (Grilli+30s)** -painiketta kerran kutakin lisättävää 30 sekunnin jaksoa kohden.

Jos esimerkiksi haluat lisätä 3 minuuttia **lämpöaaltogrilli** -tilassa, paina **Grilli+30s (Grilli+30s)** -painiketta 6 kertaa.

- On normaalia, että puhaltimen käynnistymis- ja sammumisääni kuuluu lämpöaaltogrillin käytön aikana.
- Ruoka kypsyy ja lämpenee paremmin, jos käytät korkeaa ritilää.

### TÄRKEÄÄ

Käytä aina grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.



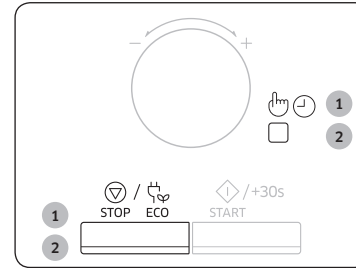
Aseta ruoka uuniin. Paina **Grilli+30s (Grilli+30s)** -painiketta.

**Tulos:** Grillaus alkaa.

- 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
- 2) Loppumuistutussignaali antaa 3 äänimerkkiä (kerran minuutissa).
- 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

## 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 **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** - ja **Valinta-/Kellopainiketta** samanaikaisesti.

**Tulos:**

- Uuni lukkiutuu (mitään toimintoa ei voi valita).
- Näyttöön ilmestyy "L".

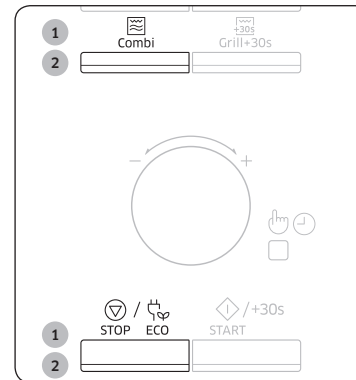


2. Avaa uunin lukitus painamalla **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** - ja **Valinta/Kello** -painikkeita samanaikaisesti.

**Tulos:** Uunia voidaan käyttää tavalliseen tapaan.

## Äänimerkin mykistäminen

Voit mykistää äänimerkin milloin tahansa.



1. Paina **Combi (Yhdistelmä)** - ja **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painikkeita samanaikaisesti.

**Tulos:** Uuni ei ilmoita toiminnon päättymisestä äänimerkillä.

2. Voit ottaa äänimerkin takaisin käyttöön painamalla **Combi (Yhdistelmä)** - ja **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painikkeita samanaikaisesti uudelleen.

**Tulos:** Uuni toimii tavalliseen tapaan.





## Valmistusastiaopas

Ruoan 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 käytettäväksi, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat	✓	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.
Pikaruokien pakkaukset		
• Vaahtomuovikupit ja -astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmitykseen. Ylikuumentaminen 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.
• Hauraat lasiastiat	✓	Voidaan käyttää ruoan tai juomien lämmitykseen. Ohut lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumentamisen seurauksena.
• Lasitölkkit	✓	Kansi on poistettava. Soveltuu ainoastaan lämmitykseen.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Kommentit
Metalli		
• Astiat	X	Saattaa aiheuttaa valokaaren tai tulipalon.
• Pakastepussin kierresulkijat	X	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	✓	Lyhyen aikaa kestäväan valmistukseen ja lämmitykseen. Myös liiallisen kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	X	
Muovi		
• Rasiat	✓	Erityisesti, jos ne ovat lämpöä kestäviä lämpömuoveja. Jotkin muut muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia. Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana. Se ei saa osua ruokaan. Varo kuumaa höyryä kelmua poistaessasi.
• Muovikeltu	✓	
• Pakastepussit	✓X	
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.

## Valmistaminen

### Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettut 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 tärkeätä, 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 tärkeätä seisottaa ruokaa, jotta sen sisällä oleva lämpö pääsee tasaantumaan.

## Pakastevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Valmista kannen alla mahdollisimman lyhyen aikaa - katso tiedot taulukosta. 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	4½-5½
	Ohjeet Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Parsakaali	300 g	600 W	9-10
	Ohjeet Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Herneet	300 g	600 W	7½-8½
	Ohjeet Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Vihreät pavut	300 g	600 W	8-9
	Ohjeet Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Sekavihannekset (Porkkanat, Herneet, Maissi)	300 g	600 W	7½-8½
	Ohjeet Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Sekavihannekset (Kiinalaisittain)	300 g	600 W	8-9
	Ohjeet Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		

## 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 taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Anna seistä peitettynä 3 minuuttia.

**Vinkki:** Leikkaa tuoreet vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin vihannekset kypsyvät.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Parsakaali	250 g	800 W	4–4½
	500 g		7–7½
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Järjestä niiden kannat keskelle. Anna seistä 3 minuuttia.		
Ruusukaali	250 g	800 W	5½–6½
	<b>Ohjeet</b> Lisää 60–75 ml (4–5 rkl) vettä. Anna seistä 3 minuuttia.		
Porkkanat	250 g	800 W	4½–5
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi. Anna seistä 3 minuuttia.		
Kukkakaali	250 g	800 W	5–5½
	500 g		8½–9
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Halkaise isot kukinnot kahtia. Asettele ne kannat keskellepäin. Anna seistä 3 minuuttia.		
Kesäkurpitsat	250 g	800 W	3½–4
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet. Anna seistä 3 minuuttia.		

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Munakoisot	250 g	800 W	3½–4
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa munakoisot pieniksi siivuiksi ja pirskota niiden päälle 1 rkl sitruunamehua. Anna seistä 3 minuuttia.		
Purjosipulit	250 g	800 W	4½–5
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi. Anna seistä 3 minuuttia.		
Sienet	125 g	800 W	1½–2
	250 g		3–3½
	<b>Ohjeet</b> Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua. Anna seistä 3 minuuttia.		
Sipulit	250 g	800 W	5½–6
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 rkl) vettä. Anna seistä 3 minuuttia.		
Paprika	250 g	800 W	4½–5
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi. Anna seistä 3 minuuttia.		
Perunat	250 g	800 W	4–5
	500 g		7½–8½
	<b>Ohjeet</b> Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi. Anna seistä 3 minuuttia.		
Kyssäkaali	250 g	800 W	5–5½
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi. Anna seistä 3 minuuttia.		

# Valmistusopas

## Riisin ja pastan valmistusopas

**Riisi:** Käytä isoa, 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 isoa 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	800 W	16-17
	<b>Ohjeet</b> Lisää 500 ml kylmää vettä. Anna seistä 5 minuuttia.		
Tumma riisi (Esikypsennetty)	250 g	800 W	21-22
	<b>Ohjeet</b> Lisää 500 ml kylmää vettä. Anna seistä 5 minuuttia.		
Sekariisi (Tavallinen ja villiriisi)	250 g	800 W	17-18
	<b>Ohjeet</b> Lisää 500 ml kylmää vettä. Anna seistä 5 minuuttia.		
Sekamaissi (Riisi ja maissinjyvät)	250 g	800 W	18-19
	<b>Ohjeet</b> Lisää 400 ml kylmää vettä. Anna seistä 5 minuuttia.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	<b>Ohjeet</b> Lisää 1 000 ml kuumaa vettä. Anna seistä 5 minuuttia.		

## Lämmittäminen

Ruoan 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 800 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, hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.

Ole erityinen varovainen nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Nesteiden räiskymisen ja itsesi polttamisen välttämiseksi hämmennä nestemäiset ruoat ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen. Pidä ne mikroaaltouunissa seisotuksen ajan. Suosittelemme muovilusikan tai lasitikun 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 tulikuumaa.

Anna ruoan seistä hetken lämmityksen jälkeen, jotta sen lämpötila pääsee tasaantumaan.

Suosittelut seisotusaika lämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia, jollei kaaviossa toisin mainita.

Noudata erityistä huomiota nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Katso myös turvallisuusohjeita käsittelevää kappaletta.

## 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 lämmittäminen

### 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 steriloihtuun lasipulloon. Lämmitä peittämättä. Älä milloinkaan lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, sillä pullo voi ylikuumetessaan 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) 250 ml (1 muki)	800 W	1-1½ 1½-2
	<b>Ohjeet</b> Kaada kuppiin ja lämmitä peittämättä. Aseta kuppi tai muki uunilautasen keskelle. Pidä mikroaaltouunissa seisotuksen ajan ja hämmennä hyvin. Anna seistä 1-2 minuuttia.		
Keitto (Kylmä)	250 g	800 W	3-3½
	<b>Ohjeet</b> Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Muhennos (Kylmä)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Ohjeet</b> Laita muhennos syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä ajoittain lämmityksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Pastaa kastikkeen kera (Kylmä)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Ohjeet</b> Laita pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalaan keramiikkavuokaan. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua. Anna seistä 3 minuuttia.		
Täytettyä pastaa kastikkeen kera (Kylmä)	350 g	600 W	5-6
	<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. Anna seistä 3 minuuttia.		

# Valmistusopas

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Valmisateria (Kylmä)	350 g	600 W	5½-6½
<b>Ohjeet</b> Aseta 2-3 kylmäästä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Anna seistä 3 minuuttia.			

## Vauvanruoan ja maidon lämmitys

Käytä lämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika
Vauvanruoka (Vihanneksia ja lihaa)	190 g	600 W	30 s
<b>Ohjeet</b> Kaada syväälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Vauvanpuuro (Viljaa, Maitoa ja hedelmiä)	190 g	600 W	20 s
<b>Ohjeet</b> Kaada syväälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Vauvanmaito	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		50 s-1 min.
<b>Ohjeet</b> Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Aseta pullo uunilautasen keskelle. Kypsennä peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä vähintään 3 minuuttia. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Anna seistä 2-3 minuuttia.			

## Manuaalinen 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 sulkiat 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 loppuksi. Täydelliseen sulattamiseen tarvittava seisotusaika riippuu sulatettavasta määrästä. Katso alla olevaa taulukkoa.

**Vinkki:** 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)
<b>Liha</b>			
Jauhettu naudanliha	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Sianlihapihvit	250 g	180 W	7½-8½
<b>Ohjeet</b> Aseta liha matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen! Anna seistä 5-25 minuuttia.			

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
<b>Linnunliha</b>			
Kananpalat	500 g (2 kpl)	180 W	14½-15½
Kokonainen kana	900 g	180 W	28-30
	<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! Anna seistä 15-40 minuuttia.		
<b>Kala</b>			
Kalafileet	250 g (2 kpl) 400 g (4 kpl)	180 W	6-7 12-13
	<b>Ohjeet</b> Laita pakastettu kala matalan keramiikkalautasen keskelle Asettele se siten, että ohuet palat ovat paksujen palojen alla. Suojaa kapeat reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen! Anna seistä 5-15 minuuttia.		
<b>Hedelmät</b>			
Marjat	250 g	180 W	6-7
	<b>Ohjeet</b> Sijoittele hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle (halkaisijaltaan suurelle). Anna seistä 5-10 minuuttia.		
<b>Leipä</b>			
Sämpylät (à n. 50 g)	2 kpl 4 kpl	180 W	½-1 2-2½
Paahtoleipä/ Voileipä	250 g	180 W	4½-5
Tumma leipä (Vehnä- ja ruisjauhoista valmistettu)	500 g	180 W	8-10
	<b>Ohjeet</b> Asettele sämpylät ympyrän muotoon tai leipä leivinpaperille uunilautasen keskelle vaakatasoon. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen! Anna seistä 5-20 minuuttia.		

## 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 muoviasiastia, sillä ne saattavat sulaa.

### Grillaukseen soveltuvat ruoat:

kyljykset, makkarat, pihvit, hampurilaiset, pekoni ja kinkkuviipaleet, ohuet kala-annokset, voileivät ja kuorrutetut paahtoleivät.

### Tärkeä huomautus:

Muista, että aina käytettäessä vain grillaustilaa ruoka on asetettava korkealle ritilälle, ellei toisin suositella.

# Valmistusopas

## 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.

### Valmistusastiat mikroaaltouuni + grilli -yhdistelmätoimintoa varten

Käytä valmistusastioita, joiden läpi mikroaallot voivat kulkea. Valmistusastioiden on oltava liekinkestäviä. Älä käytä metallisia valmistusastioita yhdistelmätilassa. Älä käytä muoviasiastioita, sillä ne saattavat sulaa.

### Mikroaalto + grilli -toiminnalla 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 rutilälle, ellei toisin suositella. Katso seuraavan taulukon ohjeet.

Ruoka on käännettävä, jos sen molemmat puolet täytyy ruskistaa.

## Pakastetun ruoan grillausopas

Käytä grillauksessa tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

Pakastettu ruoka	Annoskoko	1. vaihe (minuuteissa)	2. vaihe (minuuteissa)
Sämpylät (à n. 50 g)	2 kpl	Yhdistelmä 3-4	Vain grilli 1-2
	4 kpl	4-5	1-2
<b>Ohjeet</b> Aseta sämpylät ympyrään rutilälle. Grillaa sämpylöiden toinen puoli haluamaasi rapeusasteeseen. Anna seistä 2-5 minuuttia.			
Patongit + lisukkeita (Tomaattia, Juustoa, Kinkkua tai sienä)	250-300 g (2 kpl)	Yhdistelmä 12-15	-
	<b>Ohjeet</b> Aseta 2 pakastettua patonkia vierekkäin matalalle rutilälle. Grillauksen jälkeen: Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Graziini (Vihanneksia tai perunoita)	400 g	Yhdistelmä 18-23	-
	<b>Ohjeet</b> Aseta pakastettu graziini pieneen, pyöreään pyrex-lasiastiaan. Aseta astia rutilälle. Grillauksen jälkeen: Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Pasta (Cannelloni, Makaroni, Lasagne)	400 g	Yhdistelmä 25-28	Vain grilli 2-3
	<b>Ohjeet</b> Aseta pakastettu pasta pieneen matalaan neliskulmaiseen pyrex-lasiastiaan. Aseta astia suoraan uunilautaselle. Grillauksen jälkeen: Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Kananuggetit	250 g	Yhdistelmä 8-10	Yhdistelmä 5-6
	<b>Ohjeet</b> Aseta kananuggetit rutilälle. Käännä ensimmäisen kerran jälkeen.		
Uuniranskalaiset	250 g	Vain grilli 10-15	Vain grilli 8-12
	<b>Ohjeet</b> Aseta uuniperunat leivinpaperin päälle rutilälle.		



## Tuoreen ruoan grillausopas

Esilämmitä grilliä 3-4 minuuttia grillitoiminnolla.

Käytä grillauksessa tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

Tuore ruoka	Annoskoko	1. vaihe (minuuteissa)	2. vaihe (minuuteissa)
Paahtoleivän viipaleet	6-7 kpl (kukin 25 g)	Vain grilli 6-8	Vain grilli 4-5½
	Ohjeet Aseta paahtoleivät vierekkäin ritilälle.		
Sämpylät (Esipaistetut)	2-4 kpl	Vain grilli 2-3	Vain grilli 2-3
	Ohjeet Aseta sämpylät ensin alapuoli ylöspäin ympyrään uunilautaselle.		
Grillatut tomaatit	200 g (2 kpl)	Vain grilli 12-15	-
	Ohjeet Leikkaa tomaatit puolikkaiksi. Ripottele juustoa tomaattien päälle. Aseta tomaatin puolikkaat matalaan pyrex-lasikulhoon. Aseta se ritilälle.		
Havaijilainen paahtoleipä (Kinkkua, Ananasta, Juustosiivuja)	2 kpl (300 g)	Yhdistelmä 3½-4½	Vain grilli 3-4
	Ohjeet Paahtaa paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleipä lisukkeineen ritilälle. Aseta 2 paahtoleipää toisiaan vastapäätä suoraan ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Uuniperunat	300 g (2 perunaa)	Yhdistelmä 16-18	-
	Ohjeet Halkaise perunat kahtia. Aseta ne ympyrän muotoon ritilälle leikattu puoli kohti grilliä.		

Tuore ruoka	Annoskoko	1. vaihe (minuuteissa)	2. vaihe (minuuteissa)
Kananpalat	450-500 g (2 kpl)	Yhdistelmä 12-15	Yhdistelmä 10-12
	Ohjeet Sivele kananpalat öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään siten, että luut ovat keskellä. Aseta 1 kananpala muualle kuin ritilän keskelle. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Lampaankyljykset/ Naudanpihvit (Medium)	400 g (4 kpl)	Vain grilli 12-15	Vain grilli 9-12
	Ohjeet Sivele lampaankyljykset öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään ritilälle. Grillauksen jälkeen: Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Sianlihapihvit	250 g (2 kpl)	Yhdistelmä 7-8	Vain grilli 10-15
	Ohjeet Sivele sianlihapihvit öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään ritilälle. Grillauksen jälkeen: Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Uuniomenat	2 omenaa (300 g)	Yhdistelmä 9-12	-
	Ohjeet Poista omenoiden ytimet ja täytä ne rusinoilla ja hillolla. Laita päälle mantelilastuja. Laita omenat matalaan pyrex-lasiasastiaan. Aseta astia suoraan uunilautaselle.		
Paahdettu kana	1 200 g	Yhdistelmä 33	Yhdistelmä 33
	Ohjeet Sivele kanan pinnalle öljyä ja mausteita. Aseta kananpalat ensimmäinen rintapuoli alaspäin ja toinen rintapuoli ylöspäin matalalle pyrex-lasivuokaan. Anna seistä 5 minuuttia grillauksen jälkeen.		

# Valmistusopas

## Vinkkejä

### VOIN SULATTAMINEN

Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Peitä muovikuvulla. Lämmitä 800 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 SULATTAMINEN

Liota kuivia liivatelehtiä (10 g) 5 minuuttia kylmässä vedessä. Laita valutettu liivate pieneen pyrex-lasikulhoon. Lämmitä 300 W:n teholla 1 minuutin ajan. Hämmennä sulatuksen jälkeen.

### KUORRUTUS JA SOKERIKUORRUTUS (KAKUILLE)

Sekoita keskenään valmiskuorrutusainekset (n. 14 g), 40 g sokeria ja 250 ml kylmää vettä. Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 800 W:n teholla 3½-4½ minuuttia, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

### HILLON VALMISTAMINEN

Aseta 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivankokoiseen, kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin. Valmista kannen alla 800 W:n teholla 10-12 minuuttia. Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana. Kaada välittömästi pieniin, kierrekannellisiin hillipurkkeihin. Anna seistä kannen alla 5 minuuttia.

### VANUKKAAN VALMISTAMINEN

Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä soveltuvaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Valmista kannen alla 800 W:n teholla 6½-7½ minuuttia. Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana hyvin.

### MANTELIPALASTEN RUSKISTAMINEN

Levitä 30 g mantelipalasia keskikokoiselle keramiikkalautaselle tasaisesti. Ruskista 600 W:n teholla 3½-4½ minuuttia ja hämmennä ruskistuksen aikana säännöllisesti. Anna manteleiden seistä uunissa 2-3 minuuttia. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

# Vianmääritys ja näyttökoodit

## 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 käynnistyspainiketta 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 poksatelee käytön aikana tai ei toimi.	Sinetöidyissä pakkauksissa tai kannen alla olevien ruokien valmistuksen aikana saattaa kuulua poksattelua.	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.
Luukku ei aukea kunnolla.	Luukun ja uunin sisäosan väliin on päässyt ruokaa.	Puhdista uuni ja avaa luukku.

## Vianmääritys ja näyttökoodit

Ongelma	Syy	Toimenpide
Lämmitystoiminto ei toimi kunnolla.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestäväan 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 peruutuspainiketta.
	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, jatka käyttöä painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.
Uuni ei ole tasapainossa.	Uuni on asennettu epätasaiselle pinnalle.	Varmista, että uuni on tasaisella ja liikkumattomalla alustalla.
Valmistuksen aikana näkyy kipinöitä.	Metalliasastiaa käytetään valmistuksen tai sulatuksen aikana.	Älä käytä metalliasioita.
Kun virta kytetään, uuni käynnistyy välittömästi.	Luukkua ei ole suljettu kunnolla.	Sulje luukku ja tarkista, ratkesiko ongelma.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunista vuotaa sähköä.	Sähköliitäntää tai pistorasiaa ei ole maadoitettu oikein.	Varmista, että sähköliitäntä 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 tiskipyhkeellä.
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.

Ongelma	Syy	Toimenpide
<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.
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.

Ongelma	Syy	Toimenpide
<b>Uuni</b>		
Uuni ei kuumene.	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
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 hälvenee nopeammin, jos laitat uunin sisälle palan sitruunaa ja käynnistät uunin.
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.

## Vianmääritys ja näyttökoodit

Ongelma	Syy	Toimenpide
Vesihöyry		
Höyrytyksen aikana kuuluu kiehuvan veden poreilua.	Höyrylämmitin lämmittää vettä.	Tämä ei ole vika.
Laitteesta kuuluu outo ääni, kun lopetan höyrytyksen.	Höyrylämmittimestä poistetaan vettä höyrytyksen päätyttyä.	Tämä ei ole vika.
Höyryä ei tule.	Vesisäiliötä ei ole asennettu.	Varmista, että vesisäiliö on asennettu oikein.
	Vesisäiliössä ei ole vettä.	Täytä säiliö vedellä ja yritä uudelleen.

## Näyttökoodit

Näyttökoodit	SY	Toimenpide
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 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	MG23K3585**
Virtalähde	230 V - 50 Hz AC
Virrankulutus Enimmäisteho Mikroaaltotila Grilli (vastus)	1400 W 1250 W 1100 W
Lähtöteho	100 W / 800 W - 6 tasoa (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Mitat (L x K x S) Ulkomitat (Kahvan kanssa) Sisämitat	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Tilavuus	23 litraa
Paino Netto	n. 13,0 kg

## Muistiinpanoja

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 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	70 70 19 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	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<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	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	<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 20 7267	<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 7864 (0771-SAMSUNG)	<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>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04403G-00



# Mikrobølgeovn

---

## Brugervejledning

MG23K3585\*\*

---



**SAMSUNG**

# Indhold

## Brug af denne brugervejledning **3**

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning: 3

## Sikkerhedsvejledning **3**

Vigtige sikkerhedsanvisninger 3  
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr) 8

## Installation **9**

Tilbehør 9  
Installationssted 9  
Drejeskive 9

## Vedligeholdelse **10**

Rengøring 10  
Udskiftning af dele (reparation) 10  
Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug 10

## Hurtig opslagsvejledning **11**

## Ovnens funktioner **11**

Ovn 11  
Betjeningspanel 12

## Ovnbrug **12**

Sådan fungerer en mikrobølgeovn 12  
Tjek, af din ovn fungerer korrekt 13  
Tilberedning/opvarmning 13  
Indstilling af klokkeslættet 14  
Effektniveauer og tidsvariationer 14  
Justeret af tilberedningstiden 15  
Afbrydelse af tilberedningen 15  
Indstilling af energisparefunktionen 15  
Brug af funktionerne til varmebølgegrill 16  
Brug af funktionerne til varmebølgegrill, auto 16  
Brug af funktionerne til lynoptøning 19  
Brug af de automatiske tilberedningsfunktioner 20  
Brug af varmholdningsfunktionerne 22  
Kombinering af mikrobølger og grill 23  
Brug af funktionen grill+30sek. 24  
Anvendelse af børnesikringsfunktionerne 24  
Slukning af bipperen 24

## Vejledning i kogeкар **25**

## Tilberedningsvejledning **26**

## Fejlfindings- og informationskode **35**

Fejlfinding 35  
Informationskode 38

## Tekniske specifikationer **39**

## Brug af denne brugervejledning

Du har netop købt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Brugervejledningen indeholder nyttige oplysninger om tilberedning med din mikrobølgeovn:

- Sikkerhedsforanstaltninger
- Velegnet tilbehør og køkkenudstyr
- Nyttige tilberedningstips
- Tilberedningstips

### Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:

#### **ADVARSEL**

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskade eller død**.

#### **FORSIGTIG**

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **mindre personskade eller tingsskade**.

#### **BEMÆRK**

Nyttige tip, anbefalinger eller oplysninger til optimal brug af produktet.

## Sikkerhedsvejledning

### VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.

### KUN MIKROBØLGEFUNKTION

**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



## Sikkerhedsvejledning

- 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.

Beholdere af metal til føde- og drikkevarer må ikke anvendes ved tilberedning med mikrobølger.

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.

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.

Apparatet må ikke rengøres med en højtryksrensere.

Apparatet er ikke beregnet til installation i vejretøjer, 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 strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.

Mikrobølgeovnen skal placeres, så der er adgang til stikket.

## KUN OVNFUNKTION - EKSTRAUDSTYR

**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.

En damprenser ikke må anvendes.

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.

**ADVARSEL:** Sørg for, at ovnen er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risiko for elektrisk stød.

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.



## Sikkerhedsvejledning

**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.

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.

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.

Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.

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.

### 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 strømkontakt og stikkontakter.

Undlad at trække hårdt i strømkablet, bøje 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 strømstikket godt fast i stikkontakten. Undlad at anvende fordelerdåser, forlænger kabler eller elektriske transformatorer.

Hægt ikke strømkablet på metalgenstande. Sørg for, at kablet er mellem genstande eller bag ovnen.

Brug ikke et beskadiget strømstik, strømkabel eller en løs stikkontakt. Ved beskadigede strømstik 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 strømstikket 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.





## Sikkerhedsvejledning

- 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 løse, dørens forseglinger og forseglingernes overflade må ikke være beskadiget.
- Alle justeringer eller reparationer skal udføres af en kvalificeret tekniker.

### 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 trådnet.

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)

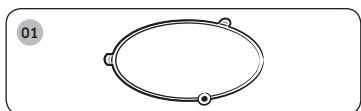




# Installation

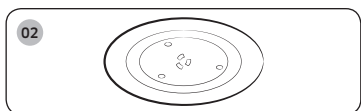
## Tilbehør

Alt efter hvilken model, du har købt, følger der forskelligt tilbehør med, der kan bruges på en lang række måder.



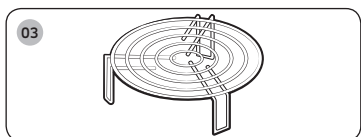
**01 Rotationsring** skal anbringes midt i ovnen.

**Formål:** Rotationsringen understøtter drejeskiven.



**02 Drejeskive** skal anbringes oven på rotationsringen med det midterste beslag på koblingen.

**Formål:** Drejeskiven fungerer som den primære flade ved tilberedning. Den kan let tages ud og rengøres.



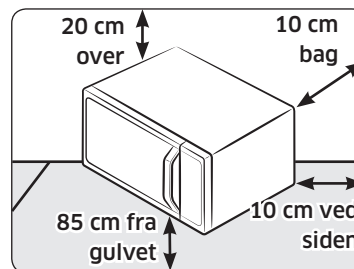
**03 Grillrist** til placering på drejeskiven.

**Formål:** Metalristen kan anvendes i grill- og kombinationstilberedning.

### 👉 VIGTIGT

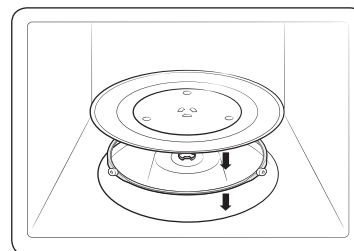
Betjen **IKKE** mikrobølgeovnen uden rotationsringen og drejeskiven.

## Installationssted



- Vælg 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 forlængerkabler, 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

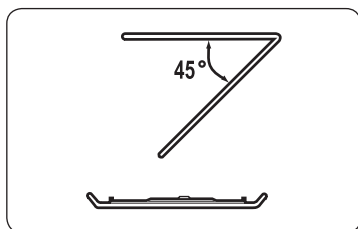
Rengør ovnen regelmæssigt, så der ikke ophobes urenheder udvendigt og indvendigt på ovnen. Vær særligt opmærksom på døren, dørtætningen, drejeskiven og rotationsringen (kun visse modeller).

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° 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.



## Hurtig opslagsvejledning

Hvis du vil tilberede maden.



Anbring maden i ovnen. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.

**Resultat:** Tilberedningen startes. 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.

Hvis du vil grille noget mad.

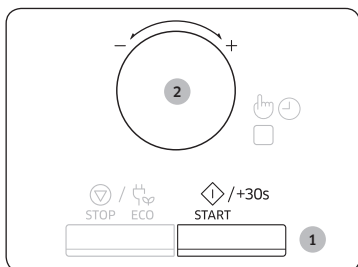


Anbring maden i ovnen. Tryk på knappen **Grill+30s (Grill+30sek.)**.

**Resultat:** Grilningen starter.

- 1) Ovnen bipper 4 gange.
- 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
- 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

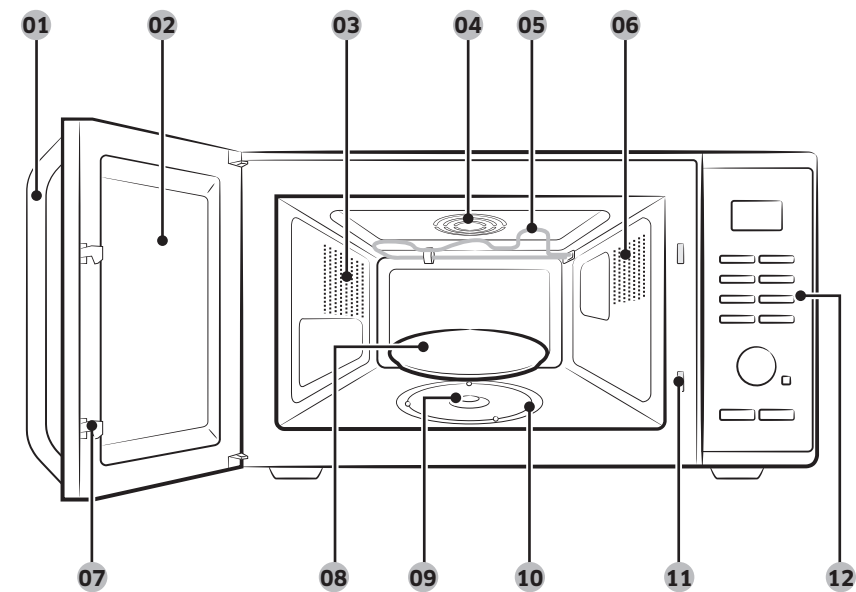
Hvis du vil tilføje 30 sekunder ekstra.



1. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** en eller flere gange for hver ekstra 30 sekunder, du vil forlænge tilberedningstiden med.
2. Ved at dreje **Indstillingsknappen** kan du indstille den ønskede tid.

## Ovnens funktioner

Ovn

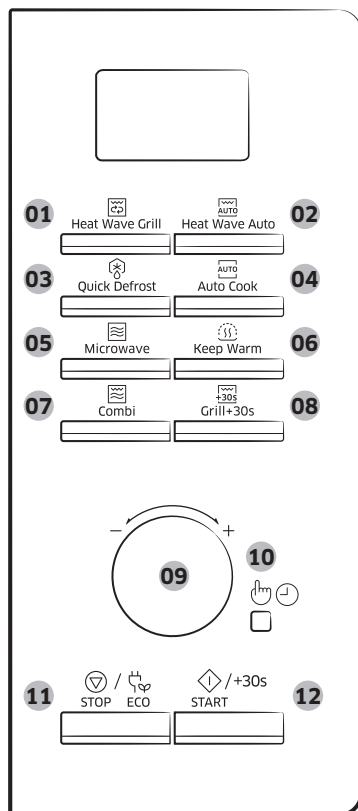


- |                  |                         |                       |
|------------------|-------------------------|-----------------------|
| 01 Dørhåndtag    | 02 Dør                  | 03 Ventilationshuller |
| 04 Grillplade    | 05 Varmeelement         | 06 Lys                |
| 07 Dørhængsler   | 08 Drejeskive           | 09 Drev               |
| 10 Rotationsring | 11 Sikkerhedslåsehuller | 12 Betjeningspanel    |

Ovnens funktioner

# Ovnens funktioner

## Betjeningspanel



- 01 Knappen Heat Wave Grill (Varmebølgegrill)
- 02 Knappen Heat Wave Auto (Varmebølge, Auto)
- 03 Knappen Quick Defrost (Hurtig optøning)
- 04 Knappen Auto Cook (Automatisk tilberedning)
- 05 Knappen Microwave (Mikrobølge)
- 06 Knappen Keep Warm (Varmholdning)
- 07 Knappen Combi (Kombi)
- 08 Knappen Grill+30s (Grill+30sek.)
- 09 Indstillingsknap (Vægt/Portion/Tid)
- 10 Knappen Vælg/Ur
- 11 Knappen STOP/ECO (STOP/ØKO)
- 12 KNAPPEN START/+30s (START/+30sek.)

# Ovnbrug

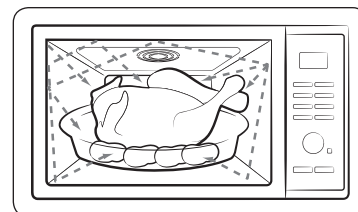
## Sådan fungerer en mikrobølgeovn

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 ovnrums 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)

### ⚠ VIGTIGT

Da madvarernes midte tilberedes ved af varmen trænger ind, fortsætter tilberedningen også, når du har taget madvarerne ud af ovnen.

De hensætningstider, 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 **35** til **38**.

### **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 % - 800 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 knappen **START/+30s (START/+30sek.)**, og indstil tiden til 4 eller 5 minutter ved at trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** det passende antal gange.

**Resultat:** Ovnen opvarmer vandet i 4 eller 5 minutter.  
Vandet skal derefter koge.

## Tilberedning/opvarmning

Nedenstående beskrivelse forklarer, hvordan du tilbereder eller opvarmer mad.

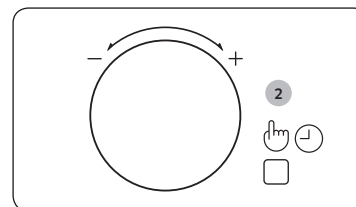
### **VIGTIGT**

- Kontroller **ALTID** tilberedningsindstillingerne, før du lader ovnen være uden overvågning.
- Den længste tid for **Mikrobølge** er 99 minutter.

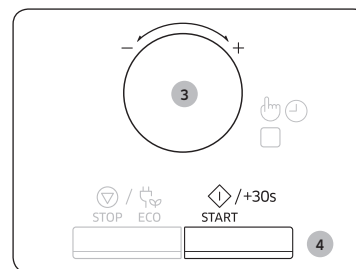
Åbn døren. Placer maden midt på drejeskiven. Luk døren. Tænd aldrig for mikrobølgeovnen, når den er tom.



1. Tryk på knappen **Microwave (Mikrobølge)**.  
**Resultat:** Indikationen for 800 W vises (maksimum tilberedningseffekt):  
 (tilstanden mikrobølgeovn)



2. Vælg det relevante effektniveau ved at dreje **Indstillingsknappen**. (Se i effekttabellen).  
Tryk derefter på knappen **Vælg/Ur**.



3. Vælg tilberedningstiden ved at dreje på **Indstillingsknappen**.  
**Resultat:** Tilberedningstiden vises.
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.  
**Resultat:** Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere. Tilberedningen starter. 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.

# Ovnbrug

## Indstilling af klokkeslættet

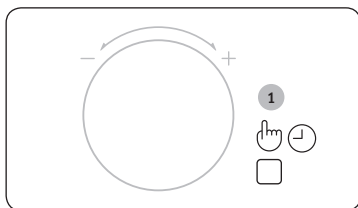
Når der tændes for strømmen, vises "88:88" og derefter "12:00" automatisk på displayet.

Indstil det aktuelle klokkeslæt. Tiden kan vises med enten 24 timers eller 12 timers angivelse. Du skal indstille uret:

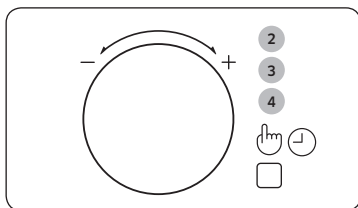
- Når du lige har installeret mikrobølgeovnen
- Efter et strømsvigt

### BEMÆRK

Glem ikke at stille uret frem eller tilbage ved skift mellem sommer- eller normaltid.



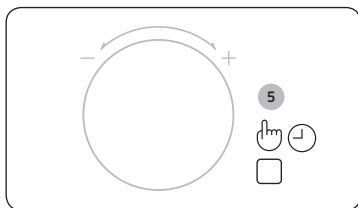
1. Tryk på knappen **Vælg/Ur**.



2. Indstil 24-timers- eller 12-timersformat ved at dreje **Indstillingsknappen**. Tryk derefter på knappen **Vælg/Ur**.

3. Drej **Indstillingsknappen** for at indstille timer. Tryk derefter på knappen **Vælg/Ur**.

4. Drej **Indstillingsknappen** for at indstille minutter.



5. Når det korrekte klokkeslæt vises, skal du trykke på knappen **Vælg/Ur** for at starte uret.

**Resultat:** Klokkeslættet vises, når mikrobølgeovnen ikke anvendes.

## 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 %	800 W
MIDDELHØJ	75 %	600 W
MIDDEL	56 %	450 W
MIDDELLAV	38 %	300 W
OPTØNING	23 %	180 W
LAV	13 %	100 W

De tilberedningstider, der er angivet i opskrifter og i denne vejledning, svarer til det specifikt angivne effektniveau.

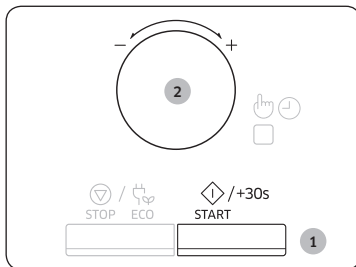
Hvis du vælger et...	Så skal tilberedningstiden være...
Højere effektniveau	Formindskes
Lavere effektniveau	Forøges

## 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.

Ved brug af Mikrobølge, Varmebølgegrill eller Kombi øves tilberedningstiden, hvis der trykkes på **START/+30s (START/+30sek.)**.

- 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

Drej på **Indstillingsknappen** 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

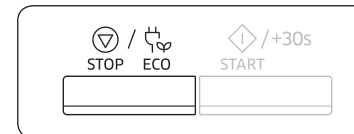
Du kan når som helst afbryde tilberedningen, så du kan:

- Tjekke maden
- Vende eller røre i maden
- Lade den henstå

For at stoppe tilberedningen...	Så...
Midlertidigt	Åbn døren, og tryk én gang på knappen <b>STOP/ECO (STOP/ØKO)</b> . <b>Resultat:</b> Tilberedningen standser. For at genoptage tilberedningen skal du lukke døren og trykke på knappen <b>START/+30s (START/+30sek.)</b> .
Komplet	Tryk én gang på knappen <b>STOP/ECO (STOP/ØKO)</b> . <b>Resultat:</b> Tilberedningen standser. Hvis du vil annullere indstillingen af tilberedningstiden, skal du trykke på knappen <b>STOP/ECO (STOP/ØKO)</b> igen.

## Indstilling af energisparefunktionen

Ovnen har en energisparefunktion.



- Tryk på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)**.  
**Resultat:** 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.



# Ovnbrug

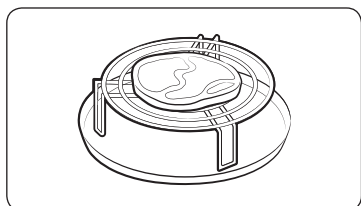
## Brug af funktionerne til varmebølgegrill

Med **Varmebølgegrill** kan du varme og brune mad hurtigt uden brug af mikrobølger.

- Blæseren kører ved brug af varmebølgegrill.
- Du kan få bedre tilberednings- og grillresultater, hvis du bruger den høje rist.

### VIGTIGT

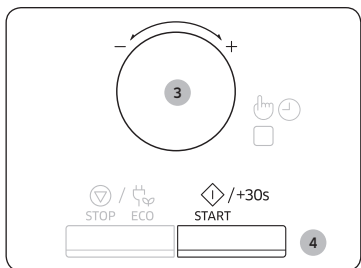
Brug altid ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen. De bliver meget varme.



1. Åbn døren, læg maden på risten, og luk døren igen.



2. Tryk på knappen **Heat Wave Grill (Varmebølgegrill)**.  
**Resultat:** Følgende indikatorer vises:  
 (Tilstanden Varmebølgegrill)
  - Grillens temperatur kan ikke indstilles.



3. Vælg grilltiden ved at dreje **Indstillingsknappen**.
  - Den længste grilltid er 60 minutter.
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**  
**Resultat:** Grillningen starter.
  - 1) Ovnens bipper 4 gange.
  - 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

## Brug af funktionerne til varmebølgegrill, auto

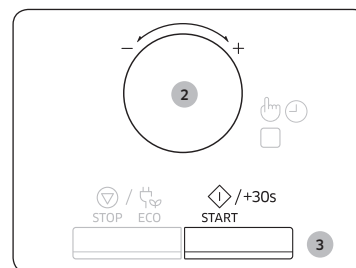
Funktionen **Varmebølge, Auto** har 15 forprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau. Du kan indstille antallet af portioner ved at dreje **Indstillingsknappen**.

### VIGTIGT

Brug altid ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen. De bliver meget varme.



1. Tryk på knappen **Heat Wave Auto (Varmebølge, Auto)**.



2. Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at dreje **Indstillingsknappen**. (Se i tabellen på siden.)
3. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**  
**Resultat:** Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forudprogrammerede indstilling.
  - 1) Ovnens bipper 4 gange.
  - 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.





Følgende tabel viser portionsstørrelse og relevante instruktioner til cirka 15 forprogrammerede tilberedningstider. Disse programmer fungerer med en kombination af mikrobølgegrill og mikrobølger.

**VIGTIGT**

Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1 Hjemmelavet grøntsagsgratin	600 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 400 g grøntsager i skiver (f.eks. courgette, tomat, kartoffel, løg, peberfrugt), 75 ml fløde, 25 g pisket æg, salt, peber, 75 g revet mozzarellaost, tsk. persille eller rosmarin</li> <li>• <b>Metode</b> Skyl grøntsagerne, og skær dem i skiver på 3~5 mm. Læg dem i lag i et fad på ca. 14 x 22 cm, bland fløde, æg, salt og peber, og hæld blandingen over. Drys den revne ost over. Anbring tallerken på drejeskive. Servér retten med et par friske timianblade.</li> </ul>

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
2 Hjemmelavet lasagne	550 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 150 g hakket oksekød, 100 g tomatsauce, 50 ml oksebouillon, 75 g tørrede lasagneplader (4 plader), ½ løg (hakket), 1 tsk. tørret persille, 1 tsk. tørret oregano, 1 tsk. tørret basilikum, 100 g revet mozzarellaost, 1 spsk. olivenolie</li> <li>• <b>Metode</b> - Tomat/kødsauce Varm olien i en pande, og steg det hakkede oksekød med hakket løg i ca. 10 minutter, indtil det er brunet godt. Hæld tomatsaucen og bouillon over, og tilsæt også de tørrede krydderier. Bringes i kog og simrer derefter i 10 minutter. - Lasagne Kog lasagnepladerne i henhold til vejledningen på pakken. Læg lasagneplader, kødsauce og halvdelen af osten i lag i et fad på ca. 14 x 22 cm. Drys med den resterende mozzarellaost oven på lasagnepladerne. Anbring tallerken på drejeskive.</li> </ul>
3 Bagte kartofler	500 g (2-3 stk.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 2-3 kartofler, salt, peber, 2 spsk. olivenolie, 50 g revet mozzarellaost</li> <li>• <b>Metode</b> Skrub kartoflerne, og skær dem i halve på langs. Krydr kartoflerne med salt, peber og olie. Drys den revne ost over. Kom kartoflerne på risten.</li> </ul>



## Ovnbrug

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
4 Grillede tomater	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 2 kartofler</li> <li>• <b>Metode</b> Skær tomaterne i halve. Stil den ovnsikre fad ind med skæresiden åben. Sæt tallerken på risten.</li> </ul>
5 Grillede grøntsager	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 200 g blandede, friske grøntsager (peberfrugt, cherrytomater, courgetteskiver, champignon, aubergineskiver)</li> <li>• <b>Metode</b> Skyl grøntsagerne, og skær dem i lige store stykker. Pensl dem med olie, og drys med salt og peber. Sæt tallerken på risten.</li> </ul>
6 Bagte æbler	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 1 æble, ½ spsk. kanel, 0,6 dl valnød og blomme</li> <li>• <b>Metode</b> Udkern æblet. Bland alle ingredienserne, og kom dem ind i hullet i æblet. Sæt æblet i et ovnfast fad på drejepladen.</li> </ul>
7 Steaks	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 200 g bøfsteaks (2 stk.), 1 tsk. rosmarin, 1 tsk. timian, 1 tsk. peber, 2 spsk. olivenolie</li> <li>• <b>Metode</b> Krydr kødet med olivenolie, rosmarin, timian og peber. Kom kødet på risten. Vend, når ovnen bipper.</li> </ul>

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
8 Grillede pølser	280 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 300 g pølser (4 stk.)</li> <li>• <b>Metode</b> Læg pølserne ved siden af hinanden på risten.</li> </ul>
9 Koteletter	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 400 g koteletter (2 stk.), 1 tsk. rosmarin, 1 tsk. timian, 1 tsk. peber, 2 spsk. olivenolie</li> <li>• <b>Metode</b> Krydr koteletterne med olie, krydderier og peber. Læg dem på risten. Vend, når ovnen bipper.</li> </ul>
10 Stegte kyllingestykker	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 500 g kylling (2 stykker), 2 spsk. vegetabilsk olie, 1 tsk. kyllingekrydderi</li> <li>• <b>Metode</b> Skyl kyllingestykkerne, og tør dem med køkkenrulle. Bland krydderier og olie. Pensl kyllingestykkerne med olieblandingen. Læg stykkerne på risten. Vend, når ovnen bipper. Lad dem stå i 1-2 minutter efter tilberedningen.</li> </ul>
11 Grillede rejer	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 200 g friske rejer (8 stk.)</li> <li>• <b>Metode</b> Skyl rejerne, og tør dem med køkkenrulle. Læg dem i et ovnfast fad på risten.</li> </ul>



Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
12 Grillet fisk	300 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 300 g ørred, salt, 1 spsk. citronsaft</li> <li>• <b>Metode</b> Skyl fisken, og dup den tør med køkkenrulle. Krydr fisken med salt og citronsaft. Læg fisken på risten.</li> </ul>
13 Laksesteaks	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 400 g laksesteaks (2 stk.), 1 tsk. salt, peber</li> <li>• <b>Metode</b> Krydr laksen med salt og peber. Læg den med skindet nedad på risten. Vend, når ovnen bipper.</li> </ul>
14 Frosne miniforårsruller	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 200 g. frosne miniforårsruller</li> <li>• <b>Metode</b> Læg de frosne miniforårsruller på risten. Vend dem, når det bipper. Ovnen kører videre.</li> </ul>
15 Parisertoast	200 g (2 stk.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienser</b> 4 skiver sandwichbrød, 2 skiver skinke, 2 skiver ost (f.eks. Cheddar eller Emmenthaler), 50 g revet mozarella</li> <li>• <b>Metode</b> Rist sandwichbrødene. Læg ost og skinke på 2 stykker toast. Læg de sidste 2 skiver sandwich oven på. Drys med revet mozarella. Læg dem ved siden af hinanden på risten.</li> </ul>

## Brug af funktionerne til lynoptøning

Med funktionen **Hurtig optøning** kan du optø kød, fjerkræ, fisk, grøntsager og brød. Optøningstiden og effektniveauet indstilles automatisk. Vælg blot program og vægt.

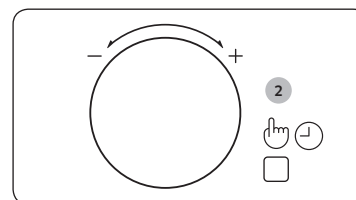
### **BEMÆRK**

Brug kun beholdere, der er mikrobølgesikre.

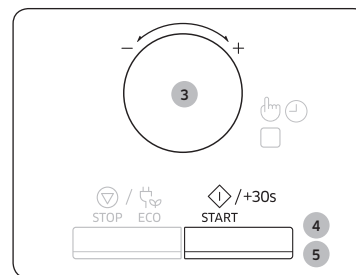
Åbn døren. Placer den frosne mad på en dyb tallerken midt på drejeskiven. Luk døren.



1. Tryk på knappen **Quick Defrost (Hurtig optøning)**.



2. Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at dreje **Indstillingsknappen**. Tryk derefter på knappen **Vælg/Ur**.



3. Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **Indstillingsknappen**. (Se i tabellen på siden.)
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.

#### **Resultat:**

- 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.

#### **Resultat:**

- 1) Ovnen bipper 4 gange.
- 2) Slutpåmindelsesignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
- 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.



## Ovnbrug

I følgende tabel vises de forskellige programmer for **Hurtig optøning**, portionsstørrelse, hensætningstider og behørig anbefalinger. Fjern al emballage før optøningen. Anbring kød, fjerkræ, fisk, grøntsager og brød på en glastallerken eller en keramisk tallerken.

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1 Kød	200-1500 g	Dæk kanterne med alufolie. Vend kødet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lamme kød, 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 20-60 minutter.
4 Grøntsager	200-1500 g	Fordel frosne grøntsager jævnt på et fladt glasfad. Vend eller rør i de frosne grøntsager, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til alle typer frosne grøntsager. Lad stå i 5-20 minutter.
5 Brød	200-1500 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.

## Brug af de automatiske tilberedningsfunktioner

Funktionen **Automatisk tilberedning** har 20 forprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau.

Du kan tilpasse portionstypen ved at dreje **Indstillingsknappen**.

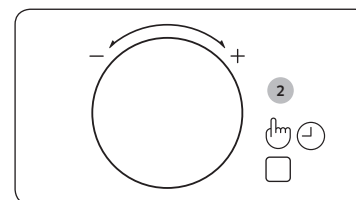
### ⚠ VIGTIGT

Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.



1. Tryk på knappen **Auto Cook (Automatisk tilberedning)**.



2. Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at dreje **Indstillingsknappen**. Tryk derefter på knappen **Vælg/Ur**.



3. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**

**Resultat:** Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forudprogrammerede indstilling.

- 1) Ovnen bipper 4 gange.
- 2) Sludpåmindelsesignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
- 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.



Følgende tabel viser mængder og relevante instruktioner til cirka 20 forprogrammerede tilberedningstider. Disse programmer kører kun med mikrobølgeenergi.

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1 Afkølet færdigret	300-350 g	Placeres på en keramisk plade og tildækkes med mikrobølgefilm. Dette program er velegnet til måltider, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og sideanretninger, som f.eks. kartofler, ris eller pasta). Lad stå i 2-3 minutter.
2 Afkølet færdigret	400-450 g	
3 Afkølet Vegetarmåltid	300-350 g	Placer måltidet på en tallerken, og tildæk det med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Dette program er velegnet til måltider, der består af 2 dele (f.eks. spaghetti med sauce eller ris med grøntsager). Lad stå i 2-3 minutter.
4 Afkølet Vegetarmåltid	400-450 g	
5 Broccoli	250 g	Skyl og rens frisk broccoli, og klargør buketter. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml vand (2 spsk) ved kogning af 250 g. Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Lad stå i 1-2 minutter.
6 Gulerødder	250 g	Skyl og rens gulerødder, og skær dem i lige store skiver. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml vand (2 spsk) ved kogning af 250 g. Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Lad stå i 1-2 minutter.
7 Grønne bønner	250 g	Skyl og rens grønne bønner. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml vand (2 spiseskefulde) ved kogning af 250 g. Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Lad stå i 1-2 minutter.

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
8 Spinat	150 g	Skyl og rengør spinat. Kom det i en glasskål med låg. Tilsæt ikke vand. Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Lad stå i 1-2 minutter.
9 Majskolber	250 g	Skyl og rens majskolber, om kom dem i en oval glasskål. Tildæk med mikroovnsfolie, og stik huller i folien. Lad stå i 1-2 minutter.
10 Skrællede kartofler	250 g	Vask kartoflerne af, skræl dem, og skær dem i ensartet størrelse. Anbring dem i en glasskål med låg. Tilsæt 45-60 ml (3-4 spsk.) vand. Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Lad stå i 2-3 minutter.
11 Brune ris	125 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand (250 ml). Tilbered med låg på. Omrør før hensætningstiden, og tilsæt salt og krydderier. Lad stå i 5-10 minutter.
12 Makaroni af usigtet mel	125 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt 500 ml kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket. Omrør før hensætningstiden, og si vandet omhyggeligt fra bagefter. Lad stå i 1 minutter.
13 Quinoa	125 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand (250 ml). Tilbered med låg på. Omrør før hensætningstiden, og tilsæt salt og krydderier. Lad stå i 1-3 minutter.
14 Bulgur	125 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand (250 ml). Tilbered med låg på. Omrør før hensætningstiden, og tilsæt salt og krydderier. Lad stå i 2-5 minutter.



## Ovnbrug

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
15 Kyllingebryst	300 g	Skyl stykker, og anbring dem på en tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 2 minutter.
16 Kalkunbryst	300 g	Skyl stykker, og anbring dem på en tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 2 minutter.
17 Friske fiskefileter	300 g	Skyl fisk, og anbring dem på en tallerken. Tilsæt 1 spsk citronsaft. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 1-2 minutter.
18 Friske laksefileter	300 g	Skyl fisk, og anbring dem på en tallerken. Tilsæt 1 spsk citronsaft. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 1-2 minutter.
19 Friske rejer	250 g	Skyl rejer på en tallerken. Tilsæt 1 teskefuld citronsaft. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 1-2 minutter.
20 Frisk ørred	200 g	Anbring 1 friske fisk i et ovnfast fad. Tilsæt et gran salt, 1 spsk citronsaft og krydderier. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 2 minutter.

## Brug af varmholdningsfunktionerne

Funktionen **Varmholdning** holder maden varm, indtil den skal serveres. Brug denne funktion til at holde maden varm, indtil den skal serveres. Du kan vælge en varm eller lav temperaturen ved at dreje **Indstillingsknappen**.

### BEMÆRK

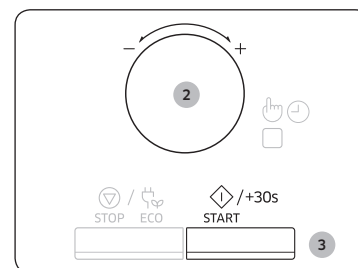
Tiden for **Varmholdning** er angivet til 60 minutter.

### BEMÆRK

Den længste periode for **Varmholdning** er 60 minutter.



1. Tryk på knappen **Keep Warm (Varmholdning)**.



2. Vælg varm eller mild ved at dreje **Indstillingsknappen**.
3. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**

- Resultat:** 60 minutter vises.
- For at stoppe varmholdningen skal du åbne døren eller trykke på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)**.



## Anbefalet Varmholdning menu

Kode/Tilstand	Menu
1. Varmt-	Lasagne, suppe, gratin, sammenkogt ret, pizza, steaks (gennemstegt), bacon, fiskeretter, tørkager
2. Mild	Tærte, brød, æggeretter, steaks (rød eller medium)

### 👉 VIGTIGT

Brug ikke denne funktion til at genopvarme kold mad.  
Brug kun dette program til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.

### 👉 VIGTIGT

Det frarådes, at holde mad varm for lang tid ad gangen (over 1 time), da maden fortsat tilberedes. Varm mad fordærvs hurtigt.

### 👉 VIGTIGT

Tildæk ikke med låg eller plasticfolie.

### 👉 VIGTIGT

Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

## Kombinering af mikrobølger og grill

Du kan også kombinere mikrobølgetilberedning med grillen og dermed tilberede hurtigt og brune samtidigt.

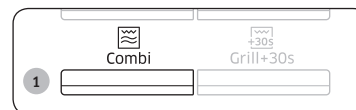
### 👉 VIGTIGT

Brug ALTID mikrobølgesikre og ovnsikre kogekar. Glas eller keramiktallerkener er ideelle, da de lader mikrobølgerne trænge jævnt ind i maden.


### 👉 VIGTIGT

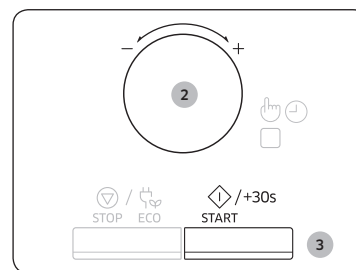
Brug ALTID ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen – de bliver meget varme. Du kan forbedre tilberedningen og grilningen, hvis du bruger den høje rist.

Åbn døren. Anbring maden på den rist, der er mest velegnet til den type mad, der skal tilberedes. Anbring risten på drejeskiven. Luk døren.



1. Tryk på knappen **Combi (Kombi)**.

**Resultat:** Følgende indikatorer vises:  
 (mikrobølger og grill-kombinationstilstand)



2. Vælg tilberedningstiden ved at dreje **Indstillingsknappen**.
  - Den længste tilberedningstid er 60 minutter.
3. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.

**Resultat:**

  - Kombinationstilberedning starter.
  - 1) Ovnen bipper 4 gange.
  - 2) Slutpåmindelsesignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.



# Ovnbrug

## Brug af funktionen grill+30sek.

Med funktionen **Grill+30sek.** kan du øge driftstiden af **Varmebølgegrill** med 30 sekunder med ét tryk, så du kan brune overflader uden at overtilberede. For at forlænge tilberedningstiden for **Varmebølgegrill** skal du trykke på knappen **Grill+30s (Grill+30sek.)** én gang for hver 30 sekunder, tilberedningstiden skal forlænges.

Hvis du f.eks. vil tilføje 3 minutter med **Varmebølgegrill**, skal du trykke på knappen **Grill+30s (Grill+30sek.)** seks gange.

- Blæseren kører ved brug af varmebølgegrill.
- Du kan få bedre tilberednings- og grillresultater, hvis du bruger den høje rist.

### 👉 VIGTIGT

Brug altid ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen. De bliver meget varme.



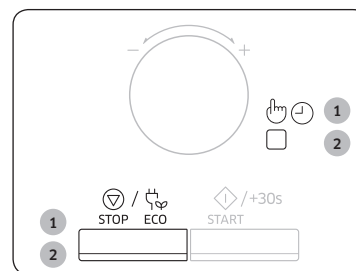
Anbring maden i ovnen. Tryk på knappen **Grill+30s (Grill+30sek.)**.

**Resultat:** Grilningen starter.

- 1) Ovnen bipper 4 gange.
- 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
- 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

## Anvendelse af børnesikringsfunktionerne

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.



1. Tryk på knapperne **STOP/ECO (STOP/ØKO)** og **Vælg/Ur** samtidig.

**Resultat:**

- Ovnen er låst (ingen funktioner kan vælges).
- Displayet viser "L".

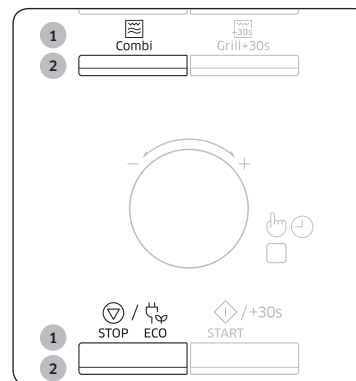


2. Tryk på knapperne **STOP/ECO (STOP/ØKO)** og **Vælg/Ur** samtidig for at låse ovnen op.

**Resultat:** Ovnen kan anvendes normalt.

## Slukning af bipperen

Du kan slukke for bipperen, når du ønsker det.



1. Tryk på knapperne **Combi (Kombi)** og **STOP/ECO (STOP/ØKO)** samtidig.

**Resultat:** Ovnen bipper ikke for at indikere afslutningen af en funktion.

2. Aktivér bipperen igen ved at trykke på knapperne **Combi (Kombi)** og **STOP/ECO (STOP/ØKO)** samtidig.

**Resultat:** Ovnen fungerer normalt.





## Vejledning i kogekekar

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 kogekekar. Hvis kogekekarret er mærket som mikrobølgesikkert, er der ingen grund til bekymring.

Følgende tabel indeholder de forskellige typer kogekekar og angiver, om og hvordan de skal anvendes i en mikrobølgeovn.

Kogekekar	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, potter, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt velegnet, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangstallerkener af pap	✓	Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkener.
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.
• 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.

Kogekekar	Mikrobølgesikker	Kommentarer
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 plastklåg 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 glaspyrexskål 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	4½-5½
	Anvisninger Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand. Lad stå i 2-3 minutter.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Anvisninger Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand. Lad stå i 2-3 minutter.		
Ærter	300 g	600 W	7½-8½
	Anvisninger Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand. Lad stå i 2-3 minutter.		
Grønne bønner	300 g	600 W	8-9
	Anvisninger Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand. Lad stå i 2-3 minutter.		
Blandede grøntsager (Gulerødder/Ærter/Majs)	300 g	600 W	7½-8½
	Anvisninger Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand. Lad stå i 2-3 minutter.		
Blandede grøntsager (Kinesisk blanding)	300 g	600 W	8-9
	Anvisninger Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand. Lad stå i 2-3 minutter.		

### 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.

**Tip:** 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	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
<b>Anvisninger</b> Klargør lige store buketter. Anbring stilkene mod midten. Lad stå i 3 minutter.			
Rosenkål	250 g	800 W	5½-6½
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 60-75 ml (4-5 spsk.) vand. Lad stå i 3 minutter.		
Gulerødder	250 g	800 W	4½-5
	<b>Anvisninger</b> Skær gulerødder i lige store stykker. Lad stå i 3 minutter.		
Blomkål	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
<b>Anvisninger</b> Klargør lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten. Lad stå i 3 minutter.			
Courgetter	250 g	800 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. Lad stå i 3 minutter.		

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Auberginer	250 g	800 W	3½-4
	<b>Anvisninger</b> Skær auberginer i små stykker, og stænk dem med 1 spsk. citronsaft. Lad stå i 3 minutter.		
Porrer	250 g	800 W	4½-5
	<b>Anvisninger</b> Skær porrer i tykke skiver. Lad stå i 3 minutter.		
Champignoner	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
<b>Anvisninger</b> Tilbered hele eller udskårne champignons. Tilsæt ikke vand. Stænk med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Hæld væsken fra før servering. Lad stå i 3 minutter.			
Løg	250 g	800 W	5½-6
	<b>Anvisninger</b> Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand. Lad stå i 3 minutter.		
Peber	250 g	800 W	4½-5
	<b>Anvisninger</b> Skær peber i små stykker. Lad stå i 3 minutter.		
Kartofler	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
<b>Anvisninger</b> Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte. Lad stå i 3 minutter.			
Majroer	250 g	800 W	5-5½
	<b>Anvisninger</b> Skær majroer i små tern. Lad stå i 3 minutter.		

# Tilberedningsvejledning

## 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	800 W	16-17
	Anvisninger Tilsæt 500 ml koldt vand. Lad stå i 5 minutter.		
Brune ris (Forkogte)	250 g	800 W	21-22
	Anvisninger Tilsæt 500 ml koldt vand. Lad stå i 5 minutter.		
Blandede ris (Ris + Vilde ris)	250 g	800 W	17-18
	Anvisninger Tilsæt 500 ml koldt vand. Lad stå i 5 minutter.		
Blandede kort (Ris + Korn)	250 g	800 W	18-19
	Anvisninger Tilsæt 400 ml koldt vand. Lad stå i 5 minutter.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Anvisninger Tilsæt 1000 ml varmt vand. Lad stå i 5 minutter.		

## Genopvarmning

Mikrobølgeovnen opvarmer maden på en brøkdel af den tid, som en almindelig ovn eller komfur normalt bruger.

Brug effekt niveauerne 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 800 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 baby mad. 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 plastiske 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.

## 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 effektniveauerne og tiderne i næste tabel som retningslinjer for opvarmning.

## Opvarmning af væsker og mad

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinje for opvarmning.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Drikke (Kaffe, Te og vand)	150 ml (1 kop)	800 W	1-1½
	250 ml (1 krus)		1½-2
	<b>Anvisninger</b> Hældes i kop og opvarmes utildækket. Anbring kop/krus på midten af drejeskiven. Opbevares i mikrobølgeovn under hensætning og omrøres godt. Lad stå i 1-2 minutter.		
Suppe (Afkølet)	250 g	800 W	3-3½
			<b>Anvisninger</b> Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering. Lad stå i 2-3 minutter.
Gryderet (Afkølet)	350 g	600 W	5½-6½
			<b>Anvisninger</b> Anbring gryderetten i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering. Lad stå i 2-3 minutter.
Pasta med sauce (Afkølet)	350 g	600 W	4½-5½
			<b>Anvisninger</b> Anbring pasta (f.eks. spaghetti eller ægnudler) på en flad tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Rør rundt før servering. Lad stå i 3 minutter.
Fyldt pasta med sauce (Afkølet)	350 g	600 W	5-6
			<b>Anvisninger</b> Anbring fyldt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering. Lad stå i 3 minutter.

# Tilberedningsvejledning

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Portionsmåltid (Afkølet)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Anvisninger</b> Anbring et måltid med 2-3 afkølede dele på en plade. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Lad stå i 3 minutter.		

## Opvarmning af baby mad og mælk

Brug effekt niveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for opvarmning.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid
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. Lad stå i 2-3 minutter.		
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. Lad stå i 2-3 minutter.		
Babymælk	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		50 sek. til 1 min.
<b>Anvisninger</b> Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbringes i midten af drejeskiven. Tilberedes utildækket. Rystes godt og hensættes i mindst 3 minutter. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen. Lad stå i 2-3 minutter.			

## Manuel 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.

Stand 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.

**Tip:** 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 Hakket oksekød	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Svine/ nakkekoteletter	250 g	180 W	7½-8½
	<b>Anvisninger</b> Placer kødet på en flad, keramisk plade. Afskærm tynde kanter med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Lad stå i 5-25 minutter.		

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Fjerkræ Kyllingestykker Hel kylling	500 g (2 stk.)	180 W	14½-15½
	900 g	180 W	28-30
<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! Lad stå i 15-40 minutter.			
Fisk Fiskefileter	250 g (2 stk.)	180 W	6-7
	400 g (4 stk.)		12-13
<b>Anvisninger</b> Placer den frosne fisk midt på en flad, keramisk tallerken. Anbring de tynde dele under de tykke dele. Dæk de smalle ender med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Lad stå i 5-15 minutter.			
Frugt Bær	250 g	180 W	6-7
	<b>Anvisninger</b> Fordel frugten på en flad, rund glastallerken (med en stor diameter). Lad stå i 5-10 minutter.		
Brød Boller/ rundstykker (hver på ca. 50 g) Toast/sandwich Brød (Hvede- + Rugmel)	2 stk.	180 W	½-1
	4 stk.		2-2½
	250 g	180 W	4½-5
500 g	180 W	8-10	
<b>Anvisninger</b> Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir midt på drejeskiven. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Lad stå i 5-20 minutter.			

## Grill

Grill-elementet er placeret under ovnrumsloft. 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.

### Kogekar til mikrobølger + 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 grillning:

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 frosset mad

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for grillning.

Frosne madvarer	Portionsstørrelse	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Boller/rundstykker (hver på ca. 50 g)	2 stk.	Kombi 3-4	Kun grill 1-2
	4 stk.	4-5	1-2
<b>Anvisninger</b> Placer brødet i en kreds på risten. Grill den anden side på bollerne til den ønskede sprødhed. Lad stå i 2-5 minutter.			
Baguetter + Fyld (Tomater, Ost, Skinke, Champignon)	250-300 g (2 stk.)	Kombi 12-15	-
	<b>Anvisninger</b> Anbring 2 frosne baguetter ved siden af hinanden på risten. Efter grillning. Lad stå i 2-3 minutter.		
Gratin (Grøntsager eller kartofler)	400 g	Kombi 18-23	-
	<b>Anvisninger</b> Sæt den frosne gratin i en lille, rund ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen op på risten. Efter grillning. Lad stå i 2-3 minutter.		
Pasta (Cannelloni, Makaroni, Lasagne)	400 g	Kombi 25-28	Kun grill 2-3
	<b>Anvisninger</b> Læg frosset pasta i en lille ildfast, firkantet glastallerken. Sæt tallerkenen direkte på drejeskiven. Efter grillning. Lad stå i 2-3 minutter.		
Kyllingestykker	250 g	Kombi 8-10	Kombi 5-6
	<b>Anvisninger</b> Læg kyllingestykkerne på risten. Vend efter første gang.		
Ovnchips	250 g	Kun grill 10-15	Kun grill 8-12
	<b>Anvisninger</b> Anbring ovnchipsene på bagepapir på risten.		



## Grillvejledning til fersk mad

Forvarm grillen med grillfunktionen i 3-4 minutter.

Brug effektive niveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for grilning.

Fersk mad	Portionsstørrelse	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Toastskiver	6-7 stk. (hver 25 g)	Kun grill 6-8	Kun grill 4-5½
Boller/rundstykker (Bagt i forvejen)	2-4 stk.	Kun grill 2-3	Kun grill 2-3
Grillede tomater	200 g (2 stk.)	Kun grill 12-15	-
Toast Hawaii (Skinke, Ananas, Osteskiver)	2 stk. (300 g)	Kombi 3½-4½	Kun grill 3-4
Bagte kartofler	300 g (2 kartofler)	Kombi 16-18	-

Fersk mad	Portionsstørrelse	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Kyllingestykker	450-500 g (2 stk.)	Kombi 12-15	Kombi 10-12
Lammekoteletter/ Steaks (medium)	400 g (4 stk.)	Kun grill 12-15	Kun grill 9-12
Svine/ Nakkekoteletter	250 g (2 stk.)	Kombi 7-8	Kun grill 10-15
Bagte æbler	2 æbler (300 g)	Kombi 9-12	-
Kyllingesteg	1200 g	Kombi 33	Kombi 33

# 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 800 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 glaspyrexskål. Opvarmes i 1 minut ved 300 W. Omrør efter smeltning.

### TILBEREDNING AF GLASUR (TIL KAGER)

Bland hurtigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand. Tilbered utildækket i en glaspyrexskål i 3½ til 4½ minut ved 800 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under tilberedning.

### KOGNING AF SYLTETØJ

Kom 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en glaspyrexskål af egnet størrelse med låg. Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt. Tilberedes tildækket i 10-12 minutter ved 800 W. Rør rundt flere 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 glaspyrexskål i passende størrelse med låg. Tilberedes tildækket i 6½ til 7½ minut ved 800 W. Rør godt rundt flere gange under tilberedningen.

### BRUNING AF MANDELSPLINTER

Fordel 30 g hakkede mandler jævnt ud over en mellemstor tallerken. Rør rundt flere gange under bruningen i 3½ til 4½ minut ved 600 W. Lad det stå 2-3 minutter i ovnen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

# Fejlfindings- og informationskode

## 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 Start-knappen igen for at fortsætte.

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 strømtik 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 forsegle, 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.
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.

## Fejlfindings- og informationskode

Problem	Årsag	Handling
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.
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 Cancel (Annuller).
	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 Start-knappen for at starte igen.
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.

Problem	Årsag	Handling
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.
<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.

Problem	Årsag	Handling
<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.
<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.

Problem	Årsag	Handling
<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 plastikkøkkentøj eller køkkentøj, der ikke er varmeresistent.	Brug køkkentøj af glas, som kan tåle høje temperaturer.
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.

## Fejlfindings- og informationskode

Problem	Årsag	Handling
Vanddamp		
Jeg kan høre kogende vand under damptilberedning	Vand opvarmes med dampvarmeelementet.	Det er ikke en fejl ved ovnen.
Der kommer en usædvanlig lyd, når jeg stopper damptilberedning.	Vand fjernes fra indersiden af dampvarmeelementet, når damptilberedning er færdig.	Det er ikke en fejl ved ovnen.
Der kommer ikke damp ud.	Vandbeholderen er ikke installeret.	Sørg for, at vandbeholderen er installeret korrekt.
	Der er ikke vand i vandbeholderen	Fyld vand i vandbeholderen, og prøv igen.

## Informationskode

Informationskode	ÅRSAG	Handling
C-d0	Tryk 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

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	MG23K3585**
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz vekselstrøm
Strømforbrug	
Maksimum effekt	1400 W
Mikrobølge	1250 W
Grill (varmeelement)	1100 W
Udgangseffekt	100 W / 800 W - 6 niveauer (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Dimensioner (B x H x D)	
Yderside (Inklusive håndtag)	489 x 275 x 392 mm
Ovnrum	330 x 211 x 324 mm
Volumen	23 liter
Vægt	
Netto	Ca. 13,0 kg.

## Memo

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 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	70 70 19 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	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<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	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	<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 20 7267	<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 7864 (0771-SAMSUNG)	<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>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>

DE68-04403G-00





# Microwave Oven

---

## User manual

MG23K3585\*\*

---



**SAMSUNG**

# Contents

<b>Using this user manual</b>	<b>3</b>	<b>Oven use</b>	<b>12</b>
The following symbols are used in this User Manual:	3	How a microwave oven works	12
<b>Safety instructions</b>	<b>3</b>	Checking that your oven is operating correctly	13
Important safety instructions	3	Cooking/Reheating	13
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8	Setting the time	14
<b>Installation</b>	<b>9</b>	Power levels and time variations	14
Accessories	9	Adjusting the cooking time	15
Installation site	9	Stopping the cooking	15
Turntable	9	Setting the energy save mode	15
<b>Maintenance</b>	<b>10</b>	Using the heat wave grill features	16
Cleaning	10	Using the heat wave auto features	16
Replacement (repair)	10	Using the quick defrost features	19
Care against an extended period of disuse	10	Using the auto cook features	20
<b>Quick look-up guide</b>	<b>11</b>	Using the keep warm features	22
<b>Oven features</b>	<b>11</b>	Combining microwaves and grill	23
Oven	11	Using the grill+30s features	24
Control panel	12	Using the child lock features	24
		Switching the beeper off	24
		<b>Cookware guide</b>	<b>25</b>
		<b>Cooking guide</b>	<b>26</b>
		<b>Troubleshooting and information code</b>	<b>35</b>
		Troubleshooting	35
		Information code	38
		<b>Technical specifications</b>	<b>39</b>

## Using this user manual

---

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

### The following symbols are used in this User Manual:

---

#### **WARNING**

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

#### **CAUTION**

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

#### **NOTE**

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

## Safety instructions

---

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

### MICROWAVE FUNCTION ONLY

---

**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;



## Safety instructions

---

- 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.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

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.

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.

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.

## OVEN FUNCTION ONLY - OPTIONAL

**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

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.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

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.

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.



## Safety instructions

---

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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.

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 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.

### 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.



## Safety instructions

- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.  
**Important:** the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

### Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

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

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

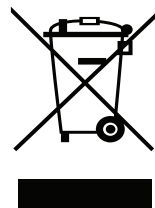
Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven. To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, 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.

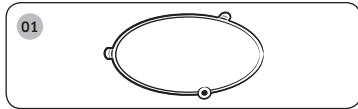
For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)



# Installation

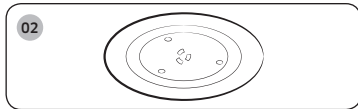
## Accessories

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



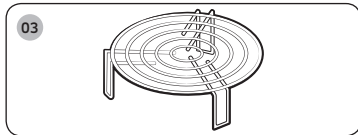
**01 Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

**Purpose:** The roller ring supports the turntable.



**02 Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

**Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



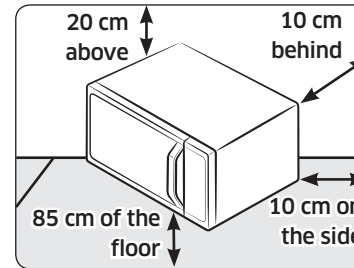
**03 Grill rack**, to be placed on the turntable.

**Purpose:** The metal rack can be used in grill and combination cooking.

### IMPORTANT

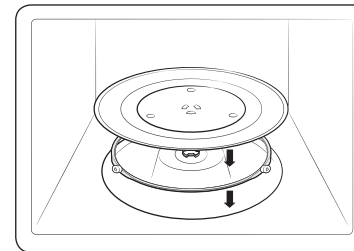
**DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

## Installation site



- 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

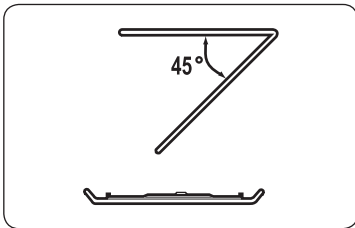
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

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° 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.



## Quick look-up guide

If you want to cook some food.



Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button.

**Result:** 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.

If you want to grilling some food

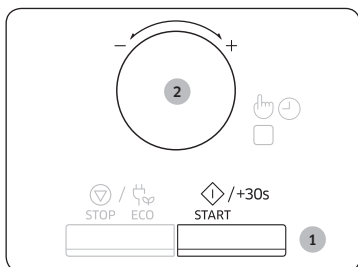


Place the food in the oven. Press the **Grill+30s** button.

**Result:** Grilling starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

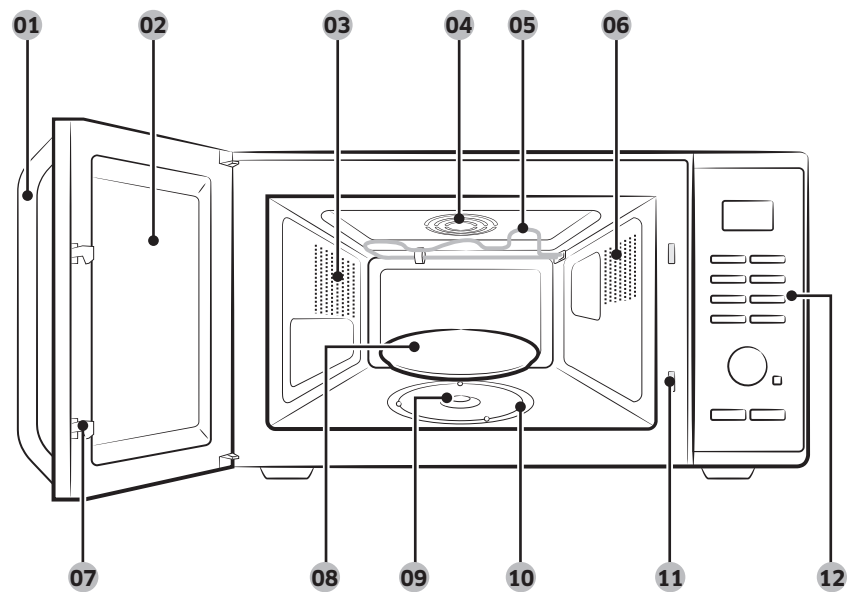
If you want to add an extra 30 seconds.



1. Press the **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
2. By turning the **Dial Knob**, You can set the time as you want.

## Oven features

Oven

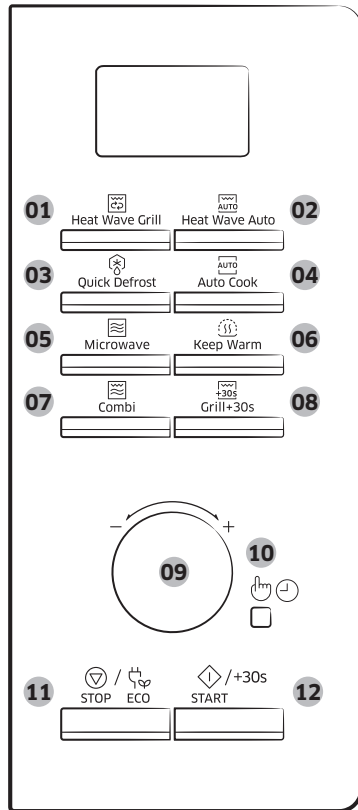


- |                 |                           |                      |
|-----------------|---------------------------|----------------------|
| 01 Door handle  | 02 Door                   | 03 Ventilation holes |
| 04 Plate grill  | 05 Heating element        | 06 Light             |
| 07 Door latches | 08 Turntable              | 09 Coupler           |
| 10 Roller ring  | 11 Safety interlock holes | 12 Control panel     |

Oven features

# Oven features

## Control panel



- 01 Heat Wave Grill Button
- 02 Heat Wave Auto Button
- 03 Quick Defrost Button
- 04 Auto Cook Button
- 05 Microwave Button
- 06 Keep Warm Button
- 07 Combi Button
- 08 Grill+30s Button
- 09 Dial Knob (Weight/Serving/Time)
- 10 Select/Clock Button
- 11 Stop/Eco Button
- 12 Start/+30s Button

# Oven use

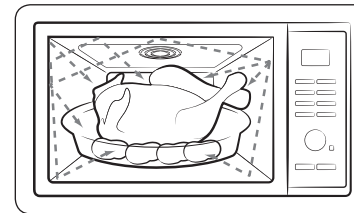
## How a microwave oven works

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)

### IMPORTANT

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 **35** to **38**.

### NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 800 W) is used, the water takes longer to boil.

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 **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

**Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

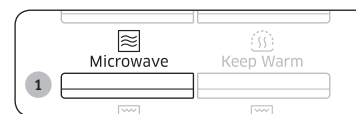
## Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

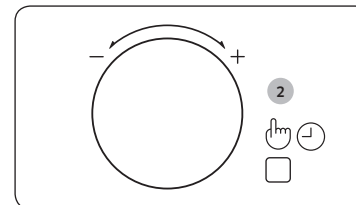
### IMPORTANT

- ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
- The maximum **Microwave** time is 99 minutes.

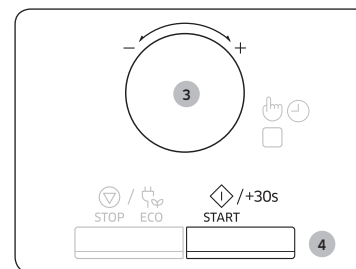
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



1. Press the **Microwave** button.  
**Result:** The 800 W (Maximum cooking power) indications are displayed:  
 (microwave mode)



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/Clock** button.



3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.  
**Result:** The cooking time is displayed.
4. Press the **START/+30s** button.  
**Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Oven use





# Oven use

## Setting the time

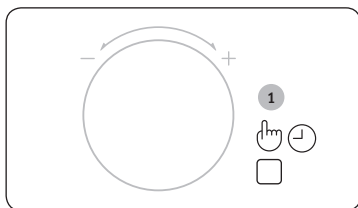
When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

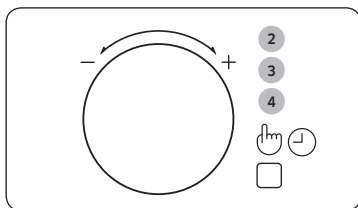
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

### NOTE

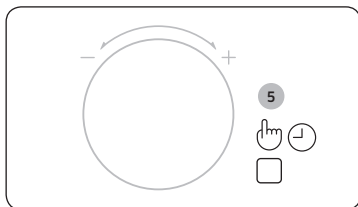
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Select/Clock** button.



2. Set the 24-hour or 12-hour notation by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
3. Turn the **Dial Knob** to set the hour. And then press the **Select/Clock** button.
4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Select/Clock** button to start the clock.

**Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

## Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	800 W
MEDIUM HIGH	75 %	600 W
MEDIUM	56 %	450 W
MEDIUM LOW	38 %	300 W
DEFROST	23 %	180 W
LOW	13 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

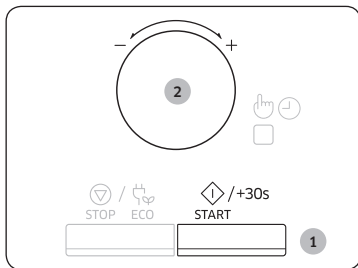


## Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

In Microwave, Heat Wave Grill, or Combi mode, pressing **START/+30s** button increases cooking time.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



### Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

### Method 2

Just turning **Dial Knob** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

## Stopping the cooking

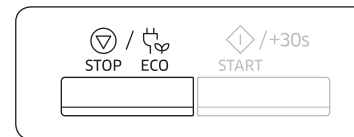
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door or press the <b>STOP/ECO</b> button once. <b>Result:</b> Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the <b>START/+30s</b> button.
Completely	Press the <b>STOP/ECO</b> button once. <b>Result:</b> Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the <b>STOP/ECO</b> button again.

## Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.  
**Result:** 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.



# Oven use

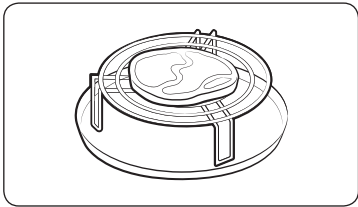
## Using the heat wave grill features

The **Heat Wave Grill** enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Fan On/Off sound is natural condition when the Heat Wave Grill operate.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

### IMPORTANT

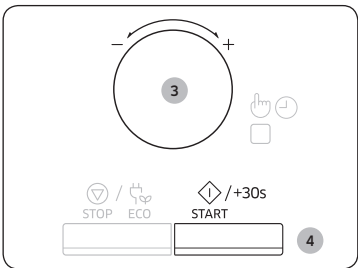
Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Open the door and put the food on the rack and then close the door.



2. Press the **Heat Wave Grill** button.  
**Result:** The following indications are displayed:
  - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Dial Knob**.
  - The maximum grilling time is 60 minutes.
4. Press the **START/+30s** button.  
**Result:** Grilling starts.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Using the heat wave auto features

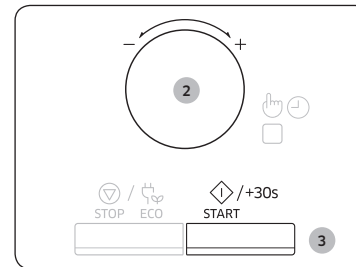
The **Heat Wave Auto** features has 15 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **Dial Knob**.

### IMPORTANT

Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Press the **Heat Wave Auto** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
3. Press the **START/+30s** button.  
**Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.





The following table presents serving size and appropriate instructions about 15 pre-programmed cooking options. Those programmes are running with a combination of heat wave grill and microwave.

**IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out food.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Homemade Vegetable Gratin	600 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredients</b> 400 g sliced vegetables (e.g. courgette, tomato, potato, onion, pepper), 75 ml cream, 25 g beaten whole egg, salt, pepper, 75 g grated mozzarella cheese, tsp. parsley or rosemary</li> <li>• <b>Method</b> Rinse vegetables and slice into 3~5 mm thickness. Layer slices in gratin dish, about 14x22 cm, mix cream, egg, salt, pepper and pour on top. Spread the grated cheese over the top. Put dish on turntable. Serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.</li> </ul>

Code/Food	Serving Size	Instructions
2 Homemade Lasagne	550 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredients</b> 150 g minced beef, 100 g tomato sauce, 50 ml beef stock, 75 g dried lasagne sheets (4 sheets), ½ onion (chopped), 1 tsp. each of dried parsley flakes, oregano, basil, 100 g grated mozzarella cheese, 1 Tbsp. olive oil</li> <li>• <b>Method</b> - Tomato meat 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 10 min. - Lasagna Cook lasagna noodles according to package directions. Layer the lasagna noodle, meat sauce, and half of cheese into gratin dish, about 14x22 cm and repeat. Then sprinkle evenly with remaining mozzarella cheese on the top of layer of noodles. Put dish on turntable.</li> </ul>
3 Baked Potatoes	500 g (2-3 pcs)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredients</b> 2-3 potatoes, salt, pepper, 2 Tbsp. olive oil, 50 g grated mozzarella cheese</li> <li>• <b>Method</b> Scrub potatoes and cut into halves lengthways. Season the potatoes with salt, pepper and oil. Spread the grated cheese over the top. Put the potatoes on rack.</li> </ul>

Oven use



## Oven use

Code/Food	Serving Size	Instructions
4 Grilled Tomatoes	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredients</b> 2 tomatoes</li> <li>• <b>Method</b> Cut tomatoes into halves. Put in oven proof dish with the cut side down. Put dish on rack.</li> </ul>
5 Grilled Vegetables	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredients</b> 200 g mixed fresh vegetables (pepper, cherry tomatoes, courgette slices, mushrooms, sliced egg plants)</li> <li>• <b>Method</b> Rinse the vegetables and cut them into the even size. Brush them with oil and sprinkle the salt and pepper. Put them on rack.</li> </ul>
6 Baked Apple	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredients</b> 1 apple, ½ Tbsp. cinnamon, ¼ cup walnut and plum</li> <li>• <b>Method</b> Core apple. Mix well other ingredients and put them into hole of apple. Put apple in an oven proof dish on turntable.</li> </ul>
7 Beef Steaks	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredients</b> 200 g beef steaks (2 pieces), 1 tsp each of rosemary, thyme, pepper, 2 Tbsp. olive oil</li> <li>• <b>Method</b> Season the beef with olive oil, rosemary, thyme and pepper. Put the beef on rack. Turn over as soon as the oven beeps.</li> </ul>
8 Grilled Sausages	280 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredients</b> 300 g sausages (4 pieces)</li> <li>• <b>Method</b> Put sausages side by side on rack.</li> </ul>

Code/Food	Serving Size	Instructions
9 Pork Chops	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredients</b> 400 g pork chops (2 pieces), 1 tsp. each of rosemary, thyme, pepper, 2 Tbsp. olive oil</li> <li>• <b>Method</b> Season the pork with oil, herbs and pepper. Put on rack. Turn over as soon as the oven beeps.</li> </ul>
10 Grilled Chicken Pieces	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredients</b> 500 g chicken piece (2 pieces), 2 Tbsp. vegetable oil, 1 tsp. chicken spices</li> <li>• <b>Method</b> Rinse the chicken pieces then dry it well with paper towel. Mix spices with oil. Brush the mixed oil on chicken pieces. Place on rack. Turn over as soon as the oven beeps. After cooking stand for 1-2 minutes.</li> </ul>
11 Grilled Prawns	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredients</b> 200 g fresh prawns (8 pieces)</li> <li>• <b>Method</b> Rinse prawns, dry it well with paper towel. Put in ovenproof dish on rack.</li> </ul>
12 Grilled Fish	300 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredients</b> 300 g trout, salt, 1 tbsp. lemon juice</li> <li>• <b>Method</b> Rinse the fish and pat dry with paper towel. Season the fillet with salt and lemon juice. Place fish on rack.</li> </ul>



Code/Food	Serving Size	Instructions
13 Salmon Steaks	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredients</b> 400 g salmon steaks (2 pieces), 1 tsp. salt, pepper</li> <li>• <b>Method</b> Season the salmon with salt and pepper. Place skin side down on rack. Turn over as soon as the oven beeps.</li> </ul>
14 Frozen Mini Spring Rolls	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredients</b> 200 g frozen mini spring rolls</li> <li>• <b>Method</b> Spread the frozen spring rolls on rack. Turn over after beep sounds, oven keeps operating.</li> </ul>
15 Croque-Monsieur	200 g (2 pcs)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredients</b> 4 slices of sandwich bread, 2 slices ham, 2 slices cheese (e.g. Cheddar, Emmental), 50 g grated mozzarella cheese</li> <li>• <b>Method</b> Toast the sandwiches. Add slice cheese and ham on each of two toasts. Put other 2 slices of sandwich on top of the toast. Spread grated mozzarella cheese on top. Put side by side on rack.</li> </ul>

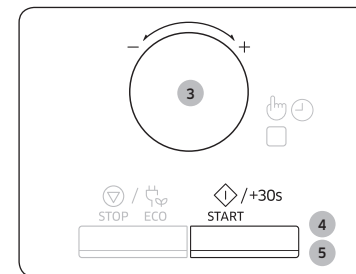
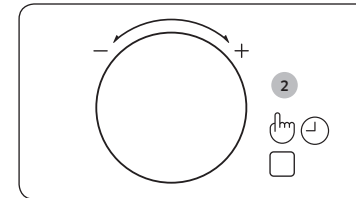
## Using the quick defrost features

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

### NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Quick Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
4. Press the **START/+30s** button.
 

**Result:**

  - 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.
 

**Result:**

  - 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

The following table presents the various **Quick Defrost** programmes, serving size, standing times and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, vegetable and bread on a flat glass dish or ceramic plate.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-60 minutes.
4 Vegetable	200-1500 g	Spread frozen vegetable evenly into a flat glass dish. Turn over or stir the frozen vegetable, when the oven beeps. This programme is suitable for all kind of frozen vegetable. Stand for 5-20 minutes.
5 Bread	200-1500 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (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.

## Using the auto cook features

The **Auto Cook** features has 20 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the type of the serving by turning the **Dial Knob**.

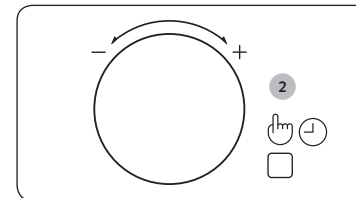
### IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Auto Cook** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.



3. Press the **START/+30s** button.  
**Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 20 pre-programmed cooking options. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Chilled Ready Meal	300-350 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2 Chilled Ready Meal	400-450 g	
3 Chilled Vegetarian Meal	300-350 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.
4 Chilled Vegetarian Meal	400-450 g	
5 Broccoli	250 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
6 Carrots	250 g	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
7 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.

Code/Food	Serving size	Instructions
8 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
9 Corn on the Cob	250 g	Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
10 Peeled Potatoes	250 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
11 Brown Rice	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
12 Wholemeal Macaroni	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
13 Quinoa	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
14 Bulgur	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.



## Oven use

Code/Food	Serving size	Instructions
15 Chicken Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
16 Turkey Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
17 Fresh Fish Fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
18 Fresh Salmon fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
19 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
20 Fresh Trout	200 g	Put 1 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

## Using the keep warm features

The **Keep Warm** feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve. You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.

### NOTE

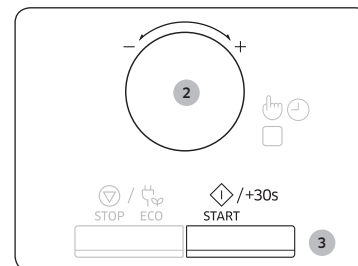
The **Keep Warm** time has been specified as 60 minutes.

### NOTE

The maximum **Keep Warm** time is 60 minutes.



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



2. Select the Hot & Mild by turning the **Dial Knob**.
3. Press the **START/+30s** button.
 

**Result:** The 60 minutes is displayed.

  - To stop warming the food, open the door or press **STOP/ECO** button.



## Recommend Keep warm menu

Code/Mode	Menu
1. Hot	Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steaks (Well done), Bacon, Fish Dishes, Dry Cakes
2. Mild	Pie, Bread, Egg Dishes, Steaks (Rare or Midium rare)

### 👉 IMPORTANT

Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.

### 👉 IMPORTANT

Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.

### 👉 IMPORTANT

Do not cover with lids or plastic wrap.

### 👉 IMPORTANT

Use oven gloves when taking out food.

## Combining microwaves and grill

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

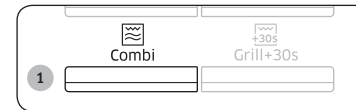
### 👉 IMPORTANT

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

### 👉 IMPORTANT

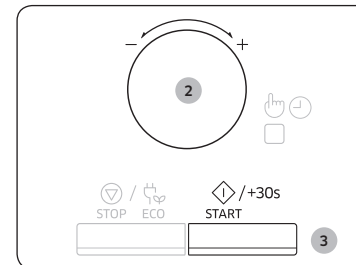
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

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.

**Result:** The following indications are displayed:



2. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.
  - The maximum cooking time is 60 minutes.
3. Press the **START/+30s** button.
 

**Result:**

  - Combination cooking starts.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.



# Oven use

## Using the grill+30s features

The **Grill+30s** function also lets you increase the operation time of **Heat Wave Grill** mode by 30 seconds with one press, so you can brown surfaces exquisitely without overcooking.

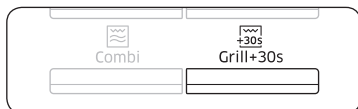
To increase the **Heat Wave Grill** mode cooking time, press the **Grill+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

For example, To add three minutes of **Heat Wave Grill** mode, press the **Grill+30s** button six times.

- Fan On/Off sound is natural condition when the Heat Wave Grill operate.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

### IMPORTANT

Always use oven gloves when touching the recieins in the oven, as they will be very hot.



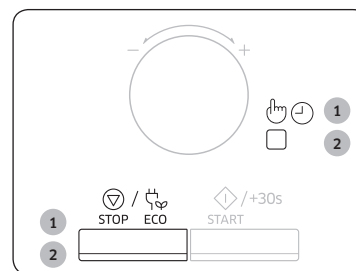
Place the food in the oven. Press the **Grill+30s** button.

**Result:** Grilling starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

## Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.

**Result:**

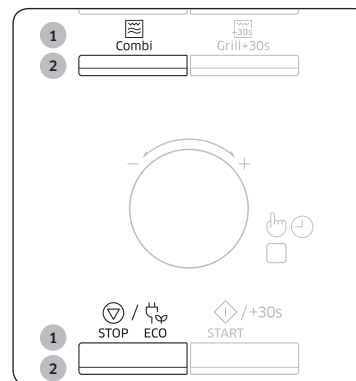
- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.

**Result:** The oven can be used normally.

## Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Combi** and **STOP/ECO** button at the same time.

**Result:** The oven does not beep to indicate the end of a function.

2. To switch the beeper back on, press the **Combi** and **STOP/ECO** button again at the same time.

**Result:** The oven operates normally.





## 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.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

Cookware	Microwave-safe	Comments
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	
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	
• Freezer bags	✓X	
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	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

### Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

**Hint:** Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
<b>Instructions</b> Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Brussels Sprouts	250 g	800 W	5½-6½
	<b>Instructions</b> Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	800 W	4½-5
	<b>Instructions</b> Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
<b>Instructions</b> Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Courgettes	250 g	800 W	3½-4
	<b>Instructions</b> Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Egg Plants	250 g	800 W	3½-4
	<b>Instructions</b> Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	800 W	4½-5
	<b>Instructions</b> Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
<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. Stand for 3 minutes.			
Onions	250 g	800 W	5½-6
	<b>Instructions</b> Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	800 W	4½-5
	<b>Instructions</b> Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
<b>Instructions</b> Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.			
Turnip Cabbage	250 g	800 W	5-5½
	<b>Instructions</b> Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

# Cooking guide

## Cooking Guide for rice and pasta

**Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.  
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.  
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

**Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.  
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

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

## Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.  
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

### Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

### Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

### Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

## Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

## Reheating baby food

### Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

### Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

### Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

## Reheating liquids and food

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½-2
	<b>Instructions</b> Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-3½
	<b>Instructions</b> Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Instructions</b> Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Instructions</b> Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6
	<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. Stand for 3 minutes.		

## Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Instructions</b> Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		

### Reheating baby food and milk

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

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	<b>Instructions</b> Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	<b>Instructions</b> Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		50 sec. to 1 min.
<b>Instructions</b> Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.			

### Manual defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

**Hint:** Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat	250 g 500 g	180 W	6½-7½
			10-12
Pork Steaks	250 g	180 W	7½-8½
			<b>Instructions</b> Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
<b>Poultry</b>			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14½-15½
Whole Chicken	900 g	180 W	28-30
	<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! Stand for 15-40 minutes.		
<b>Fish</b>			
Fish Fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	180 W	6-7 12-13
	<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 with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.		
<b>Fruits</b>			
Berries	250 g	180 W	6-7
	<b>Instructions</b> Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
<b>Bread</b>			
Bread Rolls (Each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	8-10
	<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! Stand for 5-20 minutes.		

## Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

### Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

### Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

# 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.

### Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

### Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

## Grill Guide for frozen food

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

Frozen Food	Serving Size	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs	Combi 3-4	Grill only 1-2
	4 pcs	4-5	1-2
<b>Instructions</b> Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.			
Baguettes + Topping (Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	Combi 12-15	-
	<b>Instructions</b> Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Gratin (Vegetables or Potatoes)	400 g	Combi 18-23	-
	<b>Instructions</b> Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	Combi 25-28	Grill only 2-3
	<b>Instructions</b> Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Chicken Nuggets	250 g	Combi 8-10	Combi 5-6
	<b>Instructions</b> Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.		
Oven Chips	250 g	Grill only 10-15	Grill only 8-12
	<b>Instructions</b> Put oven chips evenly on baking paper on the rack.		



### Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.

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

Fresh Food	Serving Size	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	6-7 pcs (each 25 g)	Grill only 6-8	Grill only 4-5½
	<b>Instructions</b> Put the toast slices side by side on the rack.		
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pieces	Grill only 2-3	Grill only 2-3
	<b>Instructions</b> Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.		
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	Grill only 12-15	-
	<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 rack.		
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	2 pcs (300 g)	Combi 3½-4½	Grill only 3-4
	<b>Instructions</b> Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.		
Baked Potatoes	300 g (2 potatoes)	Combi 16-18	-
	<b>Instructions</b> Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.		

Fresh Food	Serving Size	1 step (min.)	2 step (min.)
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	Combi 12-15	Combi 10-12
	<b>Instructions</b> Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.		
Lamb Chops/Beef Steaks (Medium)	400 g (4 pcs)	Grill only 12-15	Grill only 9-12
	<b>Instructions</b> Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	Combi 7-8	Grill only 10-15
	<b>Instructions</b> Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Baked Apples	2 apples (300 g)	Combi 9-12	-
	<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 turntable.		
Roast Chicken	1200 g	Combi 33	Combi 33
	<b>Instructions</b> Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.		

# 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 800 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 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

### COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

### COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

### BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

# Troubleshooting and information code

## Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
<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 Start 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.
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.

## Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the Cancel button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start 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.

Problem	Cause	Action
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.
<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.

Problem	Cause	Action
<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.
<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.

Problem	Cause	Action
<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.
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.

## Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
<b>Steam</b>		
I can hear water boiling during Vapour cooking	Water is heated using the steam heater.	This is not an oven malfunction.
There is an unusual sound when I stop Vapour cooking.	Water is being removed from inside the steam heater after Vapour cooking has finished.	This is not an oven malfunction.
Steam does not come out.	The water supply tank is not installed.	Make sure the water supply tank is correctly installed.
	There is no water in the water supply tank.	Fill the tank with water and try again.

## Information code

Information code	CAUSE	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

### NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

## Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG23K3585**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element)	1400 W 1250 W 1100 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside (Included Handle) Oven cavity	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	13.0 kg approx.

## Memo

# SAMSUNG

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

## QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [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	70 70 19 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	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<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	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	<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 20 7267	<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 7864 (0771-SAMSUNG)	<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>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04403G-00