

# Mikrobølgeovn

---

## Brugervejledning

MG22M8284A\*, MG22T8284A\*

---



**SAMSUNG**

# Indhold

<b>Sikkerhedsvejledning</b>	<b>3</b>	Brug af funktionerne til lynoptøning	20
Vigtige sikkerhedsanvisninger	3	Brug af funktionerne i hold varm	21
Generel sikkerhed	6	Grillning	22
Forholdsregler vedr. brug af mikrobølger	7	Kombinering af mikrobølger og grill	23
Begrænset garanti	8	Brug af funktionen grill+30sek.	23
Definition af produktgruppe	8	Brug af funktionen børnesikring	24
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)	8	Slukning af bipperen	24
<b>Installation</b>	<b>9</b>	<b>Vejledning i kogeкар</b>	<b>25</b>
Tilbehør	9	<b>Tilberedningsvejledning</b>	<b>26</b>
Drejeskive	9	Mikrobølger	26
<b>Vedligeholdelse</b>	<b>10</b>	Tilberedning	26
Rengøring	10	Genopvarmning	28
Udskiftning af dele (reparation)	10	Opvarmning af væske	29
Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug	10	Genopvarmning af baby mad	29
<b>Ovnens funktioner</b>	<b>11</b>	Bemærk:	29
Ovn	11	Manuel optøning	31
Betjeningspanel	11	Grill	32
<b>Ovnbrug</b>	<b>12</b>	Mikrobølge + grill	32
Sådan fungerer en mikrobølgeovn	12	Tips og tricks	35
Tjek, af din ovn fungerer korrekt	12	<b>Fejlfinding</b>	<b>36</b>
Tilberedning/Opvarmning	13	Fejlfinding	36
Indstilling af klokkeslættet	13	Forholdsregler ved installation	38
Effektniveauer og tidsvariationer	14	Informationskode	38
Hurtig start	14	<b>Tekniske specifikationer</b>	<b>39</b>
Justering af tilberedningstiden	14		
Afbrydelse af tilberedningen	15		
Indstilling af energisparefunktionen	15		
Anvendelse af funktionerne sensortilberedning	15		
Tilberedningsvejledning for automatisk sensortilberedning	17		
Brug af funktionerne i automatisk tilberedning	17		

# Sikkerhedsvejledning

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.

**ADVARSEL:** Hvis døren eller dørens tætninger beskadiges, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent person.

**ADVARSEL:** Det er farligt for alle andre end en kompetent person at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af det dæksel, der beskytter dig mod at blive udsat for mikrobølgeenergi.

**ADVARSEL:** Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

**ADVARSEL:** Lad kun børn bruge ovnen uden overvågning, når de har fået passende anvisninger, så barnet kan bruge ovnen på en sikker måde og forstå faren ved forkert brug.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og må eksempelvis ikke bruges:

- i personalekøkkenområder i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer
- stuehuse
- af gæster på hoteller, moteller og lignende beboelsesområder
- i miljøer af typen "bed and breakfast"

Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne.

Ved opvarmning af mad i plastic- eller papiremballage skal du holde øje med ovnen pga. muligheden for antændelse.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad- og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller beklædning og opvarmning af puder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.

Hvis der ses (udsendes) røg, skal du afbryde for (fjerne stikket fra) apparatet og holde døren lukket for at kvæle flammer.

Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen.

Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.

Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut.

Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.

## Sikkerhedsvejledning

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer.

Dette apparat er kun beregnet til brugt som indbygget. Apparatet må ikke anbringes i et skab.

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

Vær omhyggelig med ikke at forskyde drejeskiven, når beholdere fjernes fra apparatet.

Apparatet må ikke rengøres med en damprenser.

Apparatet må ikke rengøres med en højtryksrenser.

Apparatet er ikke beregnet til installation i vejkøretøjer, campingvogne og tilsvarende køretøjer osv.

Dette udstyr er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion vedrørende brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med udstyret.

Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning.

Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningen efter installationen. Frakoblingen kan være mulig, ved at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabling i henhold til installationsbestemmelser.

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.

Denne ovn bør placeres i passende højde og retning, så der er let adgang til ovnrum og kontrolområde.

Inden ovnen tages i brug for første gang, skal ovnen betjenes med vand i 10 minutter og derefter tages i brug.

Hvis ovnen udsender en underlig lyd, en brændt lugt, eller hvis der udsendes røg, skal du straks tage strømkablet ud og kontakte det nærmeste servicecenter.



---

**ADVARSEL:** Når ovnen bruges til kombinationstilberedning bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.

Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

**ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Mindre børn bør holdes på afstand.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

En damprenser ikke må anvendes.

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

Apparatet må ikke installeres bag en pyntedør på grund af risiko for overophedning.

**ADVARSEL:** Udstyret og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne.

Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant tilsyn.

**FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges uafbrudt.

Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når ovnen er i brug.

---

På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

Overfladerne kan blive varme under brug.

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

# Sikkerhedsvejledning

## Generel sikkerhed

Alle ændringer eller reparationer må kun udføres af kvalificerede personer.

Opvarm ikke føde- eller drikkevarer i forseglede beholdere til mikrobølgefunktionen.

Brug ikke benzen, fortynder, sprit, damp eller højtryksrensere til at rengøre ovnen.

Installer ikke ovnen tæt på et varmeapparat eller brændbart materiale, i fugtige omgivelser, der er oliedyldte, støvfyldte eller som udsættes for direkte sollys eller vand, eller hvor gas kan lække eller på ujævne overflader.

Ovnen skal jordforbindes korrekt i overensstemmelse med lokale og nationale forskrifter.

Brug regelmæssigt en tør klud til at fjerne fremmedelementer fra strømskik og stikkontakter.

Undlad at trække hårdt i strømkablet, 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 strømskikket godt fast i stikkontakten. Undlad at anvende fordelerdåser, forlængerkabler eller elektriske transformatorer.

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

Brug ikke et beskadiget strømskik, strømkabel eller en løs stikkontakt. Ved beskadigede strømskik eller -kabler skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Undlad at hælde eller sprøjte vand direkte på ovnen.

Anbring ingen genstande på ovnen, inde i den eller på ovnens dør.

Sprøjt ikke flygtige materialer, som f.eks. insektmiddel, på ovnen.

Opbevar ikke brandbare materialer i ovnen. Da alkohol fordamper, kan dampen komme i kontakt med ovnens varme dele, vær derfor forsigtig, når du opvarmer føde- eller drikkevarer, der indeholder alkohol.

Børn kan slå sig eller få fingrene i klemme i døren. Hold børn borte, når du åbner/lukker døren.

## Opvarmning med mikrobølger

Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan medføre forsinket opkogning. Vær altid forsigtig, når du håndterer beholderen. Lad altid drikkevarer hvile i mindst 20 sekunder, før du håndterer dem. Omrør, om nødvendigt, under opvarmning. Omrør altid efter opvarmning. Følg disse førstehjælpsanvisninger i tilfælde af skoldning:

1. Anbring det skoldede område i kold vand i mindst 10 minutter.
2. Tildæk det med et rent, tørt klæde.
3. Smør ikke cremer, olier eller lotioner på.

For at undgå at beskadige bakken eller risten må du ikke komme bakken eller risten i vand straks efter tilberedning.

Brug ikke ovnen til friturestegning, da olietemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan medføre pludselig overkogning af varmt olie.

## Forholdsregler vedr. mikrobølgeovnen

Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj. Brug ikke metalbeholdere eller køkkentøj, spyd mv. med guld- eller sølvbelægning.

Fjern poselukninger. Der kan opstå gnister.

Brug ikke ovnen til at tørre aviser eller tøj.

Brug kortere tid til mindre mængder mad for at undgå overophedet eller brændt mad.

Hold strømkablet og strømskikket borte fra vand og varmekilder.

For at undgå eksplosionsrisiko må du ikke opvarme æg med skal eller hårdkogte æg.

Opvarm ikke lufttætte eller vakuumforseglede beholdere, nødder, tomater mv.

Tildæk ikke ventilationsåbningerne med stof eller papir. Der er fare for brand. Ovnen kan blive overophedet og automatisk slukke, og den forbliver slukket, indtil den er kølet tilstrækkeligt af.

Brug altid ovnhandsker, når du fjerner en tallerken.

Rør rundt i væsker halvvejs under opvarmningen eller efter opvarmningen, og lad væsken stå i mindst 20 sekunder efter opvarmningen for at undgå opkogning.

Stå med en arms længde fra ovnen, når du åbner døren, for at undgå at blive skoldet ved varm luft eller damp, der slipper ud.

Brug ikke ovnen i tom tilstand. Ovnen slukkes automatisk i 30 minutter af sikkerhedshensyn. Vi anbefaler, at der altid står et glas vand inde i ovnen for at absorbere mikrobølgeenergi, hvis ovnen startes utilsigtet.

Installer ovnen i overensstemmelse med pladskravene i denne vejledning. (Se Installation af din mikrobølgeovn.)

Vær forsigtig, når du tilslutter andre elektriske apparater til stikkontakter tæt ved ovnen.

## Forholdsregler vedr. brug af mikrobølger

Hvis du ikke følger disse sikkerhedsforanstaltninger, kan du blive udsat for skadelig mikrobølgeenergi.

- Brug ikke ovnen med åben dør. Pil ikke ved sikkerhedsmekanismerne (dørlåse). Sæt ikke noget i hullerne til sikkerhedsmekanismen.
- Anbring ikke genstande mellem ovndøren og forsiden, og lad ikke fødevarer- eller rengøringsrester samle sig på tætningerne. Hold døren og dørens tætninger rene ved at aftørre disse efter brug først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.
- Brug ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Brug den først, når den er blevet repareret af en kvalificeret tekniker.  
**Vigtigt:** Ovndøren skal lukke korrekt. Døren må ikke være bøjet, dørhængslerne må ikke være itu eller løse, dørens forseglinger og forseglingernes overflade må ikke være beskadiget.
- Alle justeringer eller reparationer skal udføres af en kvalificeret tekniker.

## Sikkerhedsvejledning

### Begrænset garanti

Samsung opkræver et reparationsgebyr for udskiftning af tilbehør eller reparation af en kosmetisk defekt, hvis skaden på enheden eller tilbehør skyldes kunden. Elementer i denne bestemmelse omfatter:

- Døre, håndtag, ydre panel eller kontrolpanel, der er bulede, ridsede eller itu.
- Ødelagt(e) eller manglende bakke, styreriller, drev eller trådned.

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.

Før 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 lysbuesvejningsudstyr.

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.

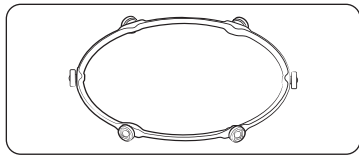
Du kan finde informationer om Samsungs miljøforpligtelser og produktspecifikke lovgivningsmæssige forpligtelser, som f.eks. REACH, WEEE og batterier på: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)



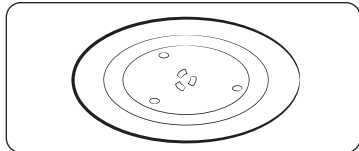
# Installation

## Tilbehør

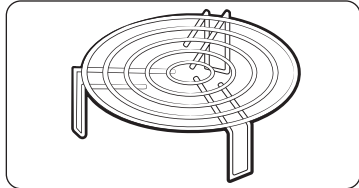
Alt efter hvilken model, du har købt, følger der forskelligt tilbehør med, der kan bruges på en lang række måder.



**01 Rotationsring** skal anbringes midt i ovnen. Rotationsringen understøtter drejeskiven.



**02 Drejeskive** skal anbringes oven på rotationsringen med det midterste beslag på koblingen. Drejeskiven fungerer som den primære flade ved tilberedning. Den kan let tages ud og rengøres.

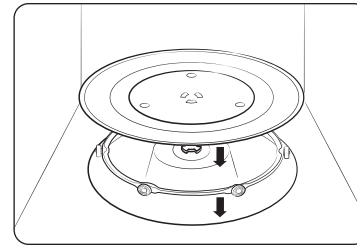


**03 Grillrist** til placering på drejeskiven. Metalristen kan anvendes i grill- og kombinationstilberedning.

### FORSIGTIG

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

## Drejeskive



Fjern al emballage inde i ovnen. Installer rotationsringen og drejeskiven. Kontroller, at drejeskiven roterer frit.

## Vedligeholdelse

### Rengøring

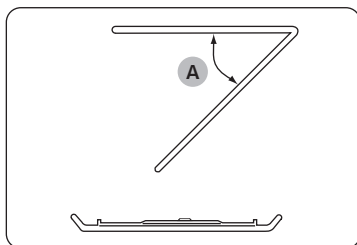
Rengør ovnen regelmæssigt, så der ikke ophobes urenheder udvendigt og indvendigt på ovnen. Vær særligt opmærksom på døren, dørtætningen, drejeskiven og rotationsringen (kun visse modeller).

Hvis døren ikke åbner og lukker nemt, skal du kontrollere, om der sidder urenheder i dørtætningerne. Brug en blød klud og sæbevand til at rengøre inder- og ydersiden af ovnen. Skyl og tør godt af.

#### Sådan fjernes genstridige urenheder med dårlig lugt fra ovnens indersider

1. Sæt en kop fortyndet citronsaft midt på drejeskiven i den tomme ovn.
2. Varm ovnen op i 10 minutter ved fuld effekt.
3. Lad ovnen køle af, når programmet er færdig. Åbn derefter døren, og rengør ovnrummet.

#### Sådan rengøres modeller med indre svingbar varmeenhed



For at rengøre det øverste område i ovnrummet skal du sænke det øverste varmeelement med 45° (A) som vist. Dette letter rengøring af det øverste område. Sæt det øverste varmeelement på plads, når du er færdig.

#### ⚠ FORSIGTIG

- Hold døren og dørtætningen ren, og sørg for, at døren åbner og lukker nemt. Ellers risikerer du, at ovnens levetid forkortes.
- Vær forsigtig med ikke at spilde vand på ovnens ventilationsåbninger.
- Undlad at bruge skurecreme eller kemikalier til rengøring.
- Rengør ovnrummet med et mildt rengøringsmiddel efter hver brug, når ovnen efter lidt tid er kølet af.

### Udskiftning af dele (reparation)

#### ⚠ ADVARSEL

Ingen af ovnens indvendige dele må udskiftes af brugeren. Forsøg ikke selv at udskifte eller reparere ovnen.

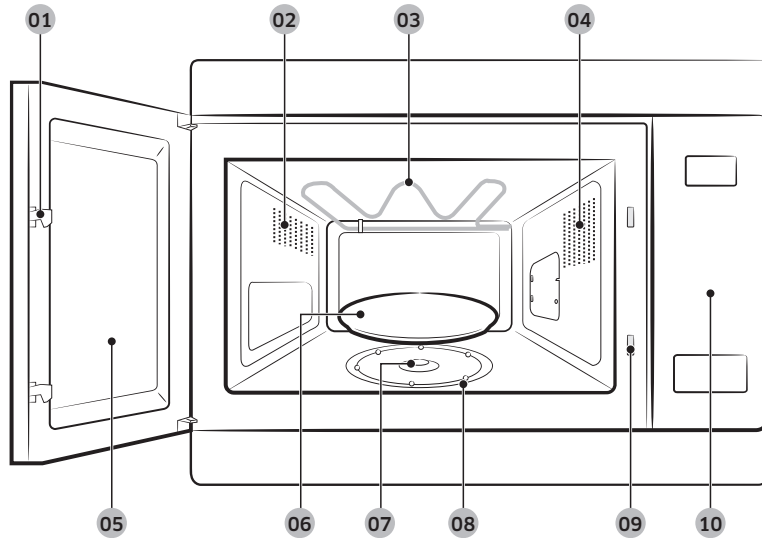
- Hvis der opstår problemer med hængsler, tætning og/eller døren, skal du kontakte en kvalificeret tekniker eller et lokalt Samsung-servicecenter med henblik på teknisk assistance.
- Hvis du vil udskifte lyspæren, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter. Du må ikke selv udskifte den.
- Hvis der opstår problemer med ydersiden af ovnkabinettet, skal du først tage stikket ud af strømkilden og derefter kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

### Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug

Hvis du ikke bruger ovnen i en længere periode, skal du tage stikket ud og anbringe ovnen et tørt og støvfrit sted. Ovnens ydelse kan blive påvirket, hvis der kommer støv og fugt indvendigt i ovnen.

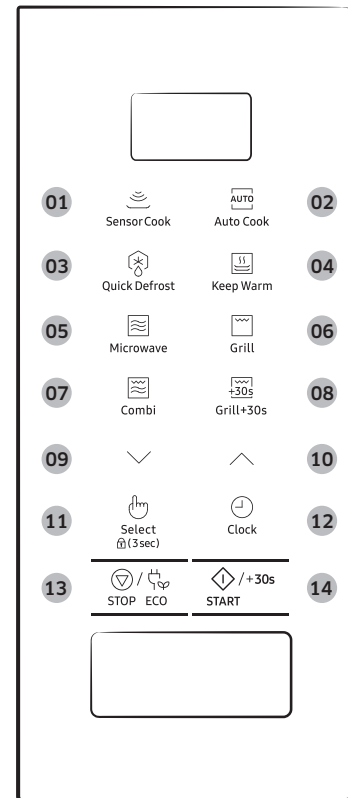
# Ovnens funktioner

## Ovn



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

## Betjeningspanel



- 01 Sensor Cook (Sensortilberedning)
- 02 Auto Cook (Automatisk tilberedning)
- 03 Quick Defrost (Lynoptøning)
- 04 Keep Warm (Hold varm)
- 05 Microwave (Mikrobølge)
- 06 Grill
- 07 Combi (Kombi)
- 08 Grill+30s (Grill+30sek.)
- 09 Ned
- 10 Op
- 11 Select/Child Lock (Vælg/Børnelås)
- 12 Clock (Ur)
- 13 STOP/ECO (STOP/ØKO)
- 14 START/+30s (START/+30sek.)

Ovnens funktioner



# Ovnbrug

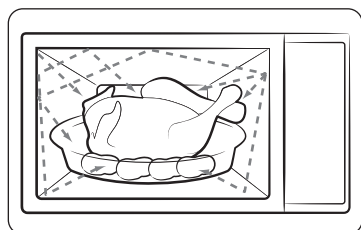
## Sådan fungerer en mikrobølgeovn

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)

### FORSIGTIG

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.

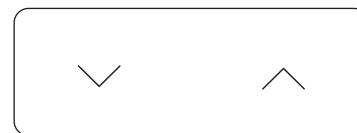
## Tjek, af din ovn fungerer korrekt

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 36.

### 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 % - 850 W), tager det længere tid, inden vandet koger.

Åbn ovndøren. Placer et glas vand på drejeskiven. Luk døren.



Indtil tiden til 4 eller 5 minutter ved at trykke på knappen **Op** eller **Ned** det relevante antal gange. Ovnen opvarmer vandet i 4 eller 5 minutter. Vandet skal derefter koge.





## Tilberedning/Opvarmning

Nedenstående beskrivelse forklarer, hvordan du tilbereder eller opvarmer mad.

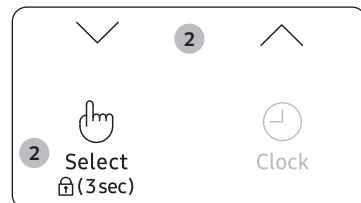
### ⚠ FORSIGTIG

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

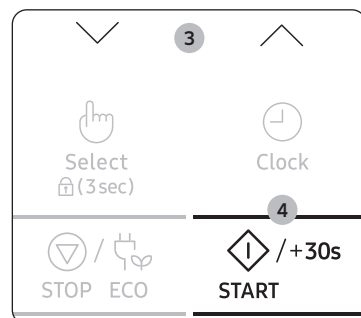
Åbn døren. Placer maden midt på drejeskiven. Luk døren. Tænd aldrig for mikrobølgeovnen, når den er tom.



1. Tryk på knappen **Microwave (Mikrobølge)**. Indikationen for 850 W vises (maksimum tilberedningseffekt):  
 (Funktionen mikrobølge)



2. Vælg det relevante effektniveau ved at trykke på knappen **Op** eller **Ned**. (Se i effekttabellen). Tryk derefter på knappen **Select/Child Lock (Vælg/Børnelås)**.



3. Indstil tilberedningstiden ved at trykke på knappen **Op** eller **Ned**. Tilberedningstiden vises.
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere. Tilberedningen starter. Når den er færdig:
  - 1) Ovnens bipper 4 gange.
  - 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

## 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:

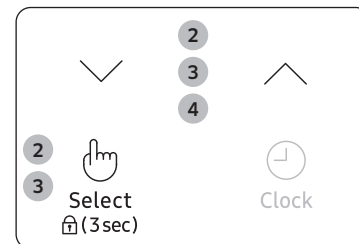
- Når du lige har installeret mikrobølgeovnen
- Efter et strømsvigt

### 📖 BEMÆRK

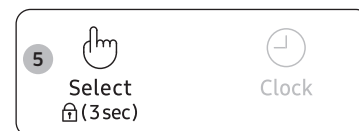
Glem ikke at stille uret frem eller tilbage ved skift mellem sommer- eller normaltid.



1. Tryk på knappen **Clock (Ur)**.



2. Indstil 24-timers- eller 12-timersformat ved at trykke på knappen **Op** eller **Ned**. Tryk derefter på knappen **Select/Child Lock (Vælg/Børnelås)**.
3. Tryk på knappen **Op** eller **Ned** for at indstille timetal. Tryk derefter på knappen **Select/Child Lock (Vælg/Børnelås)**.
4. Tryk på knappen **Op** eller **Ned** for at indstille minuttal.
5. Når det korrekte klokkeslæt vises, skal du trykke på knappen **Select/Child Lock (Vælg/Børnelås)** for at starte uret. Klokkeslættet vises, når mikrobølgeovnen ikke anvendes.



# Ovnbrug

## Effektniveauer og tidsvariationer

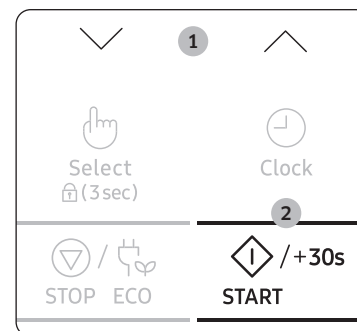
Med effektindikatorfunktionen kan du tilpasse den mængde energi, der spredes, og dermed den tid der er nødvendig til tilberedning eller opvarmning af din mad i overensstemmelse med dens type og mængde. Du kan vælge blandt seks effektniveauer.

Effektniveau	Procent	Output
HØJ	100 %	850 W
MIDDELHØJ	71 %	600 W
MIDDEL	53 %	450 W
MIDDELLAV	35 %	300 W
OPTØNING	21 %	180 W
LAV	12 %	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

## Hurtig start



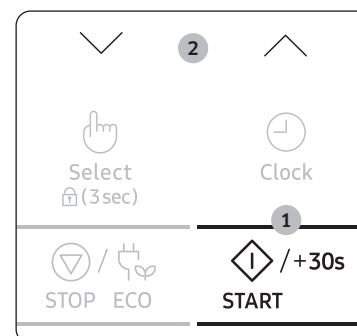
1. Anbring maden i ovnen. Vælg derefter tilberedningstid ved hjælp af knappen **Op** og **Ned**.  
Tilberedningstiden vises.
2. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.  
Tilstanden **Microwave (Mikrobølge)** (850 W) starter. Når den er færdig.
  - 1) Ovnen bipper 4 gange.
  - 2) Slutpåmindelsesignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

## 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, Grill eller Kombi øges 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

Tryk blot på knappen **Op** eller **Ned** for at justere tilberedningstiden.

## Afbrydelse af tilberedningen

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

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

For at stoppe tilberedningen...	Så...
Midlertidigt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Åbn døren, og tryk én gang på knappen <b>STOP/ECO (STOP/ØKO)</b>. Tilberedningen standser.</li><li>• For at genoptage tilberedningen skal du lukke døren igen og trykke på knappen <b>START/+30s (START/+30sek.)</b>.</li></ul>
Komplet	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tryk én gang på knappen <b>STOP/ECO (STOP/ØKO)</b>. Tilberedningen standser.</li><li>• Hvis du vil annullere indstillingen af tilberedningstiden, skal du trykke på knappen <b>STOP/ECO (STOP/ØKO)</b> igen.</li></ul>

## Indstilling af energisparefunktionen

Ovnen har en energisparefunktion.



- Tryk på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)**. Display slukket.
- For at annullere energisparefunktionen skal du åbne døren eller trykke på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)**, hvorefter displayet viser den aktuelle tid. Ovnen er klar til brug.

### BEMÆRK

#### Funktionen til automatisk energibesparelse

Hvis du ikke vælger en funktion, når apparatet er ved at indstille, eller opererer med midlertidigt stop, annulleres funktionen og klokkeslættet vil blive vist efter 25 minutter. Ovnlampen slukkes efter 5 minutter med åben dør.

## Anvendelse af funktionerne sensortilberedning

Funktionerne i **Sensor Cook (Sensortilberedning)** har 7 forprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau. Du kan justere kategorien **Sensor Cook (Sensortilberedning)** ved trykke på knapperne **Op** og **Ned**.

### BEMÆRK

Brug kun beholdere, der er mikrobølgeovnsikre.



1. Tryk på knappen **Sensor Cook (Sensortilberedning)**.

2. Vælg den type mad, du er ved at tilberede, ved at trykke på knapperne **Op** eller **Ned**. (Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger.)

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

Tilberedningen startes.

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

### FORSIGTIG

Brug kun emner, der er mikrobølgeovnsikre.

## Ovnbrug

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1	Drikkevarer	150-250 g	Kom væsken (med stuetemperatur) i en kop eller et krus. Opvarm utildækket. Anbringes på midten af drejeskiven. Lad dem stå i ovnen. Rør rundt i drikkevarerne før og efter hensætningstiden. Vær forsigtig, når du tager koppen ud (se sikkerhedsanvisningerne for væsker). Lad stå i 1-2 minutter.
2	Broccoli	200-500 g	Skyl og rens friske grøntsager, som f.eks. broccoli, og klargør buketter. Anbring dem jævnt i en skål af varmebestandigt glas til brug mikrobølgeovn og tilsæt 30-45 ml vand (2-3 skefulde). Dæk til med ventileret (2-3 cm) plastikfilm. Lad stå i 1-2 minutter.
3	Gulerødder	200-500 g	Skyl og rens friske grøntsager, som f.eks. gulerødder, og skær dem i ensartede runde skiver. Anbring dem jævnt i en skål af varmebestandigt glas til brug mikrobølgeovn og tilsæt 30-45 ml vand (2-3 skefulde). Dæk til med ventileret (2-3 cm) plastikfilm. Lad stå i 1-2 minutter.
4	Kartoffelskræller	200-1000 g	Skyl og rengør kartoflerne, hver på 200 g. Stik flere gange i hver kartoffel med en gaffel. Anbring i en cirkel på bruningsstallerkenen. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
5	Afkølet suppe	250-500 g	Hæld afkølet suppe i en skål af varmebestandigt glas til brug i mikrobølgeovn. Dæk til med ventileret (2-3 cm) plastikfilm. Lad stå i 2-3 minutter. Rør en gang rundt i maden før servering.

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
6	Kogende pasta	100-300 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt 4 gange så meget kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket. Omrør før hensætningstiden, og si vandet omhyggeligt fra bagefter. Lad stå i 1-3 minutter.
7	Frosne færdigret	200-600 g	Anbring den frosne færdigret på drejeskiven. Gennembryd filmen over den frosne færdigret. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen. Dette program er velegnet til frosne færdigretter, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta).

### FORSIGTIG

Brug ovnhandsker, når du tager maden ud.



## Tilberedningsvejledning for automatisk sensortilberedning

Den automatiske sensor tilbereder maden automatisk ved at registrere gasmængden fra maden, mens den tilberedes.

- Under tilberedning af mad frembringes der mange forskellige gastyper. Den automatiske sensor fastsætter den korrekte tid og effekt ved at registrere disse gasser fra maden og fjerner dermed behovet for at indstille tilberedningstid og effektniveau.
- Når du dækker en beholder til med et låg eller plasticfolie under sensortilberedning, registrerer den automatiske sensor de gasser, der frembringes, efter at beholderen er blevet mættet af damp. Bruger du bestandig eller plasticfolie skal du sørge for, at der er en lille åbning tæt på tallerkenens kant for ventilation eller sørge for at prikke flere huller.
- Lige inden tilberedningen er fuldført, begynder nedtællingen af den resterende tilberedningstid. Det er et godt tidspunkt at røre i maden for evt. at fordele varmen/tilberedningen.
- Før tilberedning med den automatiske sensor kan du krydre maden med urter, krydderier eller sauce. Men pas på, for salt eller sukker kan medføre brændte pletter på maden, så disse ingredienser bør tilføjes efter tilberedningen.
- Følg vejledningen i oversigterne i denne bog til at vælge egnede beholdere og låg for at opnå det bedste resultat ved brug af denne funktion.
- Brug altid mikrobølgesikre beholdere, og dæk dem til med de tilhørende låg eller med plasticfolie. Hvis du bruger plasticfolie, skal du lade et hjørne stå åbent, så der kan komme damp ud i passende mængder.
- Dæk altid beholder til med det låg, der hører til. Hvis køkkengrejet ikke har et låg, skal du bruge plasticfolie.
- Beholderne skal mindst være halv fyldte.
- Madvarer, som kræver omrøring eller rotation, skal omrøres eller vendes hen imod slutningen af sensortilberedningsprogrammet, når nedtællingen er startet og vises i displayet.

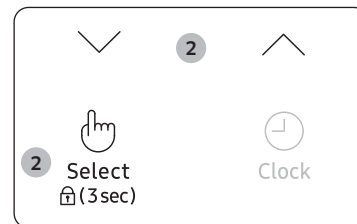
## Brug af funktionerne i automatisk tilberedning

Funktionerne i **Auto Cook (Automatisk tilberedning)** har 29 forprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau. Du kan tilpasse portionstypen ved at trykke på knappen **Op** eller **Ned**.

### ⚠ FORSIGTIG

Brug kun emner, der er mikrobølgeovnsikre.

Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.



1. Tryk på knappen **Auto Cook (Automatisk tilberedning)**.
2. Vælg den type mad, du er ved at tilberede, ved at trykke på knapperne **Op** eller **Ned**. Tryk derefter på knappen **Select/Child Lock (Vælg/Børnelås)**.
  - 1) Portionsmåltid
  - 2) Grøntsager og korn
  - 3) Fjerkræ og fisk
  - 4) Blødgør/smelt
3. Vælg den type mad, du er ved at tilberede, ved at trykke på knapperne **Op** eller **Ned**. (Se i tabellen på siden.)
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**. Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forudprogrammerede indstilling.
  - 1) Ovnen bipper 4 gange.
  - 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

# Ovnbrug

## 1. Portionsmåltid

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1-1	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 ekstra tilbehør, som f.eks. kartofler, ris eller pasta). Lad stå i 2-3 minutter.
1-2	Afkølet færdigret	400-450 g	
1-3	Afkølet vegetarmåltid	300-350 g	Placér 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.
1-4	Afkølet vegetarmåltid	400-450 g	

## 2. Grøntsager og korn

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
2-1	Grønne bønner	250 g	Skyl og rens grønne bønner. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilføj 30 ml (2 spsk.) vand ved tilberedning af 250 g. Anbring skålen midt på drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Lad stå i 1-2 minutter.
2-2	Spinat	150 g	Skyl og rengør spinat. Kom det i en glasskål med låg. Tilsæt ikke vand. Sæt skålen midt på drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Lad stå i 1-2 minutter.
2-3	Majskolber	250 g	Skyl og rens majskolber, om kom dem i en oval glasskål. Tildæk med mikrobølgeovnsfolie, og stik huller i folien. Lad stå i 1-2 minutter.

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
2-4	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.
2-5	Makaroni af usigtet mel	250 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.
2-6	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.
2-7	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.
2-8	Grøntsagstærte	500 g	Kom grøntsagerne, som f.eks. kartoffelskiver, courgetteskiver og tomater samt sauce i et ovnfast glasfad i en passende størrelse. Kom revet ost ovenpå. Sæt fadet på risten. Lad stå i 2-3 minutter.
2-9	Grillede tomater	400 g	Skyl og rens tomater, skær dem i halve, og kom dem i en ovnfast skål. Kom revet ost ovenpå. Sæt tallerken på risten. Lad stå i 1-2 minutter.

### 3. Fjerkræ og fisk

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
3-1	Kyllingebryst	300 g	Skyl stykker, og anbring dem på en tallerken. Tildæk med mikrobølgeovnsbestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 2 minutter.
3-2	Kalkunbryst	300 g	Skyl stykker, og anbring dem på en tallerken. Tildæk med mikrobølgeovnsbestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 2 minutter.
3-3	Friske fiskefileter	300 g	Skyl fisk, og anbring dem på en tallerken. Tilsæt 1 spsk citronsaft. Tildæk med mikrobølgeovnsbestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 1-2 minutter.
3-4	Friske laksefileter	300 g	Skyl fisk, og anbring dem på en tallerken. Tilsæt 1 spsk citronsaft. Tildæk med mikrobølgeovnsbestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 1-2 minutter.
3-5	Friske rejer	250 g	Skyl rejer på en tallerken. Tilsæt 1 teskefuld citronsaft. Tildæk med mikrobølgeovnsbestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 1-2 minutter.
3-6	Frisk ørred	200 g	Anbring 1 frisk, hel fisk i et ovnfast fad. Tilsæt et gran salt, 1 spsk citronsaft og krydderier. Tildæk med mikrobølgeovnsbestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 2 minutter.
3-7	Stegt fisk	200 g	Pensl skindet på hele fisk (ørred eller guldbrasen) med olie, og tilsæt urter og krydderier. Læg fiskene ved siden af hinanden, hoved mod hale, på den høje rist. Vend, så snart ovnen bipper. Lad stå i 3 minutter.

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
3-8	Grillede laksesteaks	300 g	Anbring laksesteaks jævnt på den høje rist. Vend, så snart ovnen bipper. Lad stå i 2 minutter.

### 4. Blødgør/Smelt

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
4-1	Smeltning af smør	50 g	Skær smør i 3-4 dele, og kom det i en lille glasskål. Smelt utildækket. Omrør efter tilberedning. Lad stå i 1-2 minutter.
4-2	Smeltning af smør	100 g	
4-3	Smeltning af mørk chokolade	50 g	Riv mørk chokolade, og kom det i en lille glasskål. Smelt utildækket. Omrør efter smeltning. Lad stå i 1-2 minutter.
4-4	Smeltning af mørk chokolade	100 g	
4-5	Smeltning af sukker	25 g	Kom sukker i en lille glasskål. Tilsæt 10 ml vand ved 25 g, og tilsæt 20 ml vand ved 50 g. Smelt utildækket. Tag forsigtigt ud, brug ovenhandsker! Brug ske eller gaffel, og hæld karameldekorationer ud på bagepapir. Lad det stå og tørre i 10 minutter, og fjern det fra papiret.
4-6	Smeltning af sukker	50 g	
4-7	Blødgøring af smør	50 g	Skær smør i 3-4 dele, og kom det i en lille glasskål. Blødgør utildækket. Lad stå i 1-2 minutter.
4-8	Blødgøring af smør	100 g	

# Ovnbrug

## Brug af funktionerne til lynoptøning

Med funktionen **Quick Defrost (Lynoptøning)** kan du optø kød, fjerkræ, fisk, grøntsager og brød. Optøningstiden og effektniveauet indstilles automatisk. Vælg blot program og vægt.

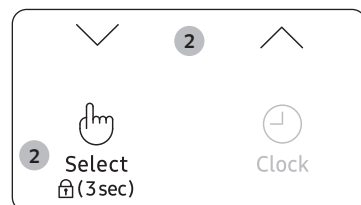
### BEMÆRK

Brug kun beholdere, der er mikrobølgeovnsikre.

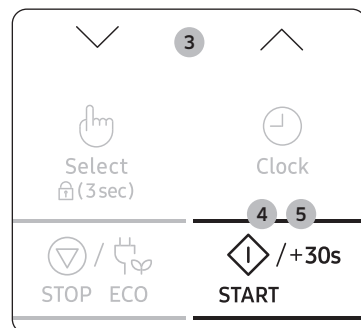
Åbn døren. Placér den frosne mad på en dyb tallerken midt på drejeskiven. Luk døren.



1. Tryk på knappen **Quick Defrost (Lynoptøning)**.



2. Vælg den type mad, du er ved at tilberede, ved at trykke på knapperne **Op** eller **Ned**. Tryk derefter på knappen **Select/Child Lock (Vælg/Børnelås)**.



3. Vælg portionsstørrelse ved at trykke på knappen **Op** eller **Ned**. (Se i tabellen på siden.)
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.
  - Optøningen starter.
  - Ovn bipper under optøningen for at minde dig om at vende maden.
5. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** igen for at afslutte optøningen.
  - 1) Ovn bipper 4 gange.
  - 2) Slutpåmindelsesignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

I følgende tabel vises de forskellige programmer for **Quick Defrost (Lynoptøning)**, portionsstørrelse, hensætningstider og behørig anbefalinger. Fjern al emballage før optøningen. Anbring kød, fjerkræ, fisk, frosne grøntsager og frossent 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. Tryk derefter på knappen <b>START/+30s (START/+30sek.)</b> . Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars. Lad stå i 20-60 minutter.
2	Fjerkræ	200-1500 g	Dæk lår- og vingeender med alufolie. Vend fjerkræet, når ovnen bipper. Tryk derefter på knappen <b>START/+30s (START/+30sek.)</b> . 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. Tryk derefter på knappen <b>START/+30s (START/+30sek.)</b> . 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. Tryk derefter på knappen <b>START/+30s (START/+30sek.)</b> . Dette program er velegnet til alle typer frosne grøntsager. Lad stå i 5-20 minutter.

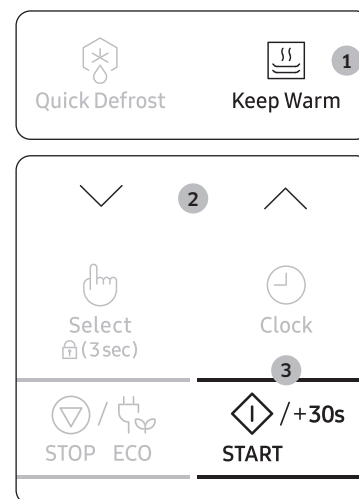
Kode	Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
5	Brød	200-1500 g	Anbring brød vandret på et stykke køkkenrulle, og vend det, når ovnen bipper. Anbring kage på en tallerken, og vend det eventuelt, når ovnen bipper. Tryk derefter på knappen <b>START/+30s (START/+30sek.)</b> . Dette program er velegnet til alle 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 chokoladeglasur. Lad stå i 10-30 minutter.

## Brug af funktionerne i hold varm

Funktionen **Keep Warm (Hold varm)** 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 temperatur ved at trykke på knapperne **Op** eller **Ned**.

### BEMÆRK

- Tiden for **Keep Warm (Hold varm)** er angivet til 60 minutter.
- Den længste periode for **Keep Warm (Hold varm)** er 60 minutter.



1. Tryk på knappen **Keep Warm (Hold varm)**.

2. Vælg varm eller mild ved at trykke på knappen **Op** eller **Ned**.

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

- For at stoppe med at holde maden varm skal du åbne døren eller trykke på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)**.

# Ovnbrug

## Anbefalet menu for hold varm

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)

### ⚠ FORSIGTIG

- Brug ikke denne funktion til at genopvarme kold mad. Brug kun dette program til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.
- Det frarådes, at holde mad varm for lang tid ad gangen (over 1 time), da maden fortsat tilberedes. Varm mad fordærvs hurtigere.
- Tildæk ikke med låg eller plasticfolie.
- Brug ovnhandsker, når du tager maden ud.

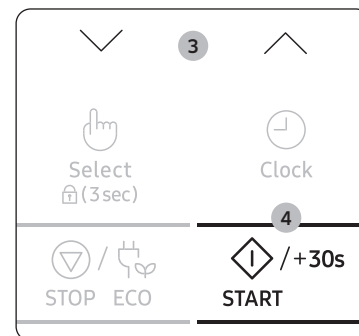
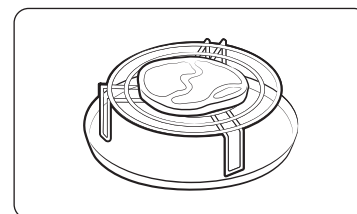
## Grillning

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

- Du kan få bedre tilberednings- og grillresultater, hvis du bruger den høje rist.

### ⚠ ADVARSEL

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 **Grill**.  
Følgende indikatorer vises:  
 Grillfunktion
  - Grillens temperatur kan ikke indstilles.
3. Indstil grilltid ved at trykke på knapperne **Op** eller **Ned**.
  - Den længste grilltid er 60 minutter.
4. Tryk på knappen **START/+30s** (**START/+30sek.**).  
Grillningen starter.
  - 1) Ovnen bipper 4 gange.
  - 2) Slutpåmindelsesignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

## Kombinering af mikrobølger og grill

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

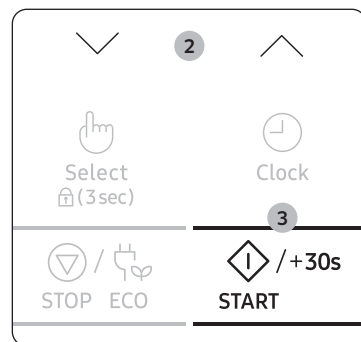
### ⚠ ADVARSEL

- Brug ALTID mikrobølgesikre og ovnsikre kogekar. Glas eller keramiktallerkener er ideelle, da de lader mikrobølgerne trænge jævnt ind i maden.
- Brug ALTID ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen – de bliver meget varme. Du kan forbedre tilberedningen og grillningen, hvis du bruger den høje rist.

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



1. Tryk på knappen **Combi (Kombi)**.  
Følgende indikatorer vises:  
 (Mikrobølger og grill-kombinationstilstand)



2. Indstil tilberedningstiden ved at trykke på knappen **Op** eller **Ned**.
  - Den længste tilberedningstid er 60 minutter.
3. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.  
Kombinationstilberedning starter.
  - 1) Ovnen bipper 4 gange.
  - 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

## Brug af funktionen grill+30sek.

Med funktionen **Grill+30s (Grill+30sek.)** kan du øge driftstiden af Grill med 30 sekunder med ét tryk, så du kan brune overflader uden at overtilberede.

For at forlænge tilberedningstiden for Grill 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 Grill, skal du trykke på knappen **Grill+30s (Grill+30sek.)** seks gange.

- Du kan få bedre tilberednings- og grillresultater, hvis du bruger den høje rist.

### ⚠ ADVARSEL

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



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



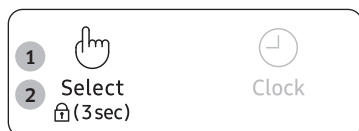
2. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.  
Grillningen starter.
  - 1) Ovnen bipper 4 gange.
  - 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
  - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.




# Ovnbrug

## Brug af funktionen børnesikring

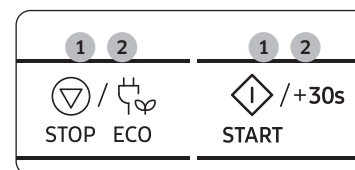
Mikrobølgeovnen er udstyret med et specielt børnesikringsprogram, der kan "låse" ovnen, så børn eller andre, der ikke er fortrolige med den, ikke kan betjene den utilsigtet.



1. Tryk på knappen **Child Lock (Børnesikring)** i 3 sekunder.
  - Ovnens er låst (ingen funktioner kan vælges).
  - Displayet viser "L".
2. Tryk på knappen **Child Lock (Børnesikring)** i 3 sekunder for at låse ovnen op. Ovnens kan anvendes normalt.

## Slukning af bipperen

Du kan slukke for bipperen, når du ønsker det.



1. Tryk på knapperne **STOP/ECO (STOP/ØKO)** og **START/+30s (START/+30sek.)** samtidig. Ovnens bipper ikke for at indikere afslutningen af en funktion.
2. Bipperen aktiveres igen ved at trykke på **STOP/ECO (STOP/ØKO)** og **START/+30s (START/+30sek.)** igen samtidig. Ovnens fungerer normalt.

## Vejledning i kogekar

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 kogekar. Hvis kogekarret er mærket som mikrobølgesikkert, er der ingen grund til bekymring.

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

Kogekar	Mikrobølgesikker	Kommentarer
Alufolie	✓X	Kan anvendes i små mængder for at beskytte områder mod overtilberedning. Der kan forekomme gnistdannelse, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der anvendes for meget folie.
Bruningstallerken	✓	Forvarm ikke længere end 8 minutter.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, pletter, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt velegnet, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangstallerkener af pap	✓	Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse 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.

Kogekar	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 glaspyrekskål med låg. Tilbered tildækket i mindst mulig tid - se tabel. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat. Rør rundt to gange under tilberedningen og én gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes under hensætningen.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Spinat	150 g	600 W	4½-5½
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand. Lad stå i 2-3 minutter.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand. Lad stå i 2-3 minutter.		
Ærter	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand. Lad stå i 2-3 minutter.		
Grønne bønner	300 g	600 W	8-9
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand. Lad stå i 2-3 minutter.		
Blandede grøntsager (Gulerødder/Ærter/Majs)	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand. Lad stå i 2-3 minutter.		
Blandede grøntsager (Kinesisk blanding)	300 g	600 W	8-9
	<b>Anvisninger</b> 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.

### BEMÆRK

Skær friske grøntsager ud i lige store stykker. Jo mindre stykker de skæres i, desto hurtigere koges de.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Broccoli	250 g	850 W	4-4½
	500 g		5-5½
<b>Anvisninger</b> Klargør lige store buketter. Anbring stilkene mod midten. Lad stå i 3 minutter.			
Rosenkål	250 g	850 W	5½-6½
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 60-75 ml (4-5 spsk.) vand. Lad stå i 3 minutter.		
Gulerødder	250 g	850 W	4-4½
	<b>Anvisninger</b> Skær gulerødder i lige store stykker. Lad stå i 3 minutter.		
Blomkål	250 g	850 W	5-5½
	500 g		8-8½
<b>Anvisninger</b> Klargør lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten. Lad stå i 3 minutter.			
Courgetter	250 g	850 W	3-3½
	<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	850 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	850 W	4½-5
	<b>Anvisninger</b> Skær porrer i tykke skiver. Lad stå i 3 minutter.		
Champignoner	125 g	850 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	850 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	850 W	4½-5
	<b>Anvisninger</b> Skær peber i små stykker. Lad stå i 3 minutter.		
Kartofler	250 g	850 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	850 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	850 W	14-16
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 500 ml koldt vand. Lad stå i 5 minutter.		
Brune ris (Forkogte)	250 g	850 W	18-20
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 500 ml koldt vand. Lad stå i 5 minutter.		
Blandede ris (Ris + Vilde Ris)	250 g	850 W	15-17
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 500 ml koldt vand. Lad stå i 5 minutter.		
Blandede korn (Ris + Korn)	250 g	850 W	16-18
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 400 ml koldt vand. Lad stå i 5 minutter.		
Pasta	250 g	850 W	10-11
	<b>Anvisninger</b> Tilsæt 1000 ml varmt vand. Lad stå i 5 minutter.		

## Genopvarmning

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

Brug effektiveauerne og opvarmningstiderne i følgende diagram som vejledning. Tiderne i diagrammet er ved væsker med en temperatur på omkring +18 til +20 °C eller afkølet mad med en temperatur på omkring +5 til +7 °C.

## Anbringelse og tildækning

Undgå at opvarme store stykker, som f.eks. en steg - det har en tendens til at blive overtilberedt og tørre ud, før midten er rygende varm. Opvarmning af små stykker lykkes bedre.

## Effektniveauer og omrøring

Nogle fødevarer kan opvarmes med en effekt på 850 W, hvorimod andre skal opvarmes med en effekt på 600 W, 450 W eller endda 300 W.

Se anvisninger i tabellerne. Det er generelt bedre at opvarme mad med et lavere effektniveau, hvis maden er sart, er i store mængder, eller hvis det er sandsynligt, de opvarmes meget hurtigt (f.eks. postejer). Rør godt rundt, eller vend maden under opvarmningen for at opnå de bedste resultater. Rør om muligt rundt igen før servering. Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Rør rundt før, under og efter opvarmning for at undgå opkogning af væsker og risiko for skoldning. Opbevar dem i mikrobølgeovnen under hensætningstiden. Det anbefales at anbringe en plastikske eller glaspind i væsker. Undgå overopvarmning af maden (og derved at ødelægge den). Det er bedre at undervurdere tilberedningstiden og om nødvendigt forlænge opvarmningstiden.

## Opvarmnings- og hensætningstider

Når maden opvarmes første gang, er det en god idé at notere sig, hvor lang tid det tager til fremtidigt brug. Sørg altid for, at den opvarmede mad er rygende varm hele vejen igennem. Lad maden stå en kort tid efter opvarmningen for at lade temperaturen fordele sig. Den anbefalede hensætningstid efter opvarmning er 2-4 minutter, medmindre en anden tid anbefales i skemaet. Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Se også kapitlet med sikkerhedsanvisninger.

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

## Opvarmning af væsker og mad

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

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Drikke (Kaffe, Te og Vand)	150 ml (1 kop)	850 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	850 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 jævnlige 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 mikrobølgeovnsbestandig, klar madfolie. Rør rundt før servering. Lad stå i 3 minutter.		

## Tilberedningsvejledning

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
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 jævnlige rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering. Lad stå i 3 minutter.		
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 babymad og mælk

Brug effektive 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. Stands optøningen hvis fjerkræ begynder at blive varm på overfladen og lad der gå 20 minutter, før der fortsættes. Lad kødet, fjerkræet eller fisken stå for at tø færdig. Hensætningstiden for en komplet optøning vil afhænge af den optøede mængde. Se i nedenstående tabel.

### BEMÆRK

Flade frostvarer tøs hurtigere op end tykke, og mindre mængder skal have mindre tid end større. Husk dette tip ved indfrysning og optøning af mad.

Til optøning af mad med en temperatur på omkring -18 til -20 °C anvendes følgende tabel som en retningslinje.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)	
Kød	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)	2 stk.	180 W	½-1
	4 stk.		2-2½
	Toast/Sandwich	250 g	180 W
Brød (Hvede- + Rugmel)	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.		



# Tilberedningsvejledning

## Grill

Grill-elementet er placeret under ovnrummets loft. Det virker, når døren er lukket og drejeskiven roterer. Drejeskivens rotation fordeler bruningen af maden mere jævnt. Hvis grillen opvarmes i 3-5 minutter, brunes maden hurtigere.

### Kogekar til grillning:

Skal være ildfast og må indeholde metal. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

### Mad, der er egnet til grillning:

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.

## 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 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 effektive niveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for grillning.

Fersk mad	Portionsstørrelse	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Boller/rundstykker (Hver på ca. 50 g)	2 stk.	Mikrobølge + grill 2-3	Kun grill 1-2
	4 stk.	3-4	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.)	Mikrobølge + grill 12-13	-
	<b>Anvisninger</b> Anbring 2 frosne baguetter ved siden af hinanden på risten. Efter grillning. Lad stå i 2-3 minutter.		
Gratin (Grøntsager eller Kartoffler)	400 g	Mikrobølge + grill 19-20	-
	<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	Mikrobølge + grill 24-25	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	Mikrobølge + grill 7-8	Mikrobølge + grill 5-6
	<b>Anvisninger</b> Læg kyllingestykkerne på risten. Vend efter første gang.		

Fersk mad	Portionsstørrelse	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Ovnchips	250 g	Mikrobølge + grill 20-22	-
	<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 grillning.

Fersk mad	Portionsstørrelse	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Toastskiver	4 stk. (hver 25 g)	Kun grill 4½-5	Kun grill 4-5½
	<b>Anvisninger</b> Læg toastskiverne side om side på risten.		
Boller/rundstykker (Bagt i forvejen)	2-4 stk.	Kun grill 2-3	Kun grill 2-3
	<b>Anvisninger</b> Placer bollerne i en kreds med bunden op direkte på drejeskiven.		
Grillede tomater	200 g (2 stk.) 400 g (4 stk.)	Mikrobølge + grill 5-6 7-8	Kun grill 2-3 2-3
	<b>Anvisninger</b> Skær tomaterne i halve. Læg noget ost ovenpå. Placer tomaterne på en flad, ildfast tallerken. Sæt den på risten.		
Toast Hawaii (Skinke, Ananas, Osteskiver)	2 stk. (300 g)	Mikrobølge + grill 5½-6	-
	<b>Anvisninger</b> Rist først brødsiverne. Sæt toastyen med fyldet på risten. Sæt 2 toasts over for hinanden direkte på risten. Lad stå i 2-3 minutter.		

## Tilberedningsvejledning

Fersk mad	Portionsstørrelse	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Bagte kartofler	250 g	Mikrobølge (850 W) 5-6	Kun grill 9-10
	500 g	8-9	10-11
<b>Anvisninger</b> Skær kartoflerne i halve. Placer dem på risten med den skårne side mod grillen.			
Kyllingestykker	450-500 g (2 stk.)	Mikrobølge + grill 13-15	Mikrobølge + grill 13-15
	<b>Anvisninger</b> Klargør kyllingestykkerne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds med benene mod midten. Læg ikke 1 enkelt kyllingestykke midt på risten. Lad stå i 2-3 minutter.		
Lammekoteletter/ steaks (Medium)	400 g (4 stk.)	Kun grill 12-15	Kun grill 9-12
	<b>Anvisninger</b> Smør lammekoteletterne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds på risten. Efter grillning. Lad stå i 2-3 minutter.		
Svine/ nakkekoteletter	250 g (2 stk.)	Mikrobølge + grill 10-12	Kun grill 7-8
	<b>Anvisninger</b> Smør koteletterne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds på risten. Efter grillning. Lad stå i 2-3 minutter.		
Bagte æbler	1 æbler (ca. 200 g)	Mikrobølge + grill 7-8	Kun grill 1-2
	2 æbler (ca. 400 g)	9-10	1-2
	<b>Anvisninger</b> Tag kernehuset ud af æblerne, og fyld dem med rosiner og syltetøj. Læg nogen mandelskiver ovenpå. Læg æblerne på en flad ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen direkte på drejeskiven.		

Fersk mad	Portionsstørrelse	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Kyllingesteg	1200 g	Mikrobølge + grill 28-30	Mikrobølge + grill 28-30
	<b>Anvisninger</b> Pensl kyllingen med olie og krydderier. Placer først kyllingen med brystsidens nedad og derefter med brystsidens opad på ildfast tallerken. Lad den stå i 5 minutter efter grillning.		

---

## 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 850 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 ovenhandsker, når du tager maden ud!

### Smeltning af krystalliseret honning

Kom 20 g krystalliseret honning i en lille dyb glastallerken. Opvarmes i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

### Smeltning af husblas

Læg tørre husblasark (10 g) i koldt vand i 5 minutter. Anbring husblas drænet for vand i en lille glaspyrekskål. Opvarm i 1 minut ved 300 W. Rør rundt, når husblassen er smeltet.

### Tilberedning af glasur (til kager og gateaux)

Bland hurtigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand. Tilbered utildækket i en glaspyrekskål i 3½ til 4½ minut ved 850 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under tilberedning.

### Tilberedning af syltetøj

Kom 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en glaspyrekskål af egnet størrelse med låg. Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt. Tilbered udækket i 10-12 minutter ved 850 W. Rør rundt adskillige gange under tilberedningen. Hæld direkte over i lille glas med skruelåg. Hensættes uden på låg i 5 minutter.

---

### Tilberedning af budding

Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge producentens anvisninger, og rør godt rundt. Brug en glaspyrekskål i passende størrelse med låg. Tilbered dækket i 6½-7½ minut ved 850 W. Rør godt rundt adskillige gange under tilberedningen.

### Bruning af mandelsplitter

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

# Fejlfinding

## Fejlfinding

Hvis du støder på et af de nedenfor angivne problemer, kan du prøve med en af de foreslåede løsninger.

Problem	Årsag	Handling
<b>Generelt</b>		
Knapperne kan ikke trykkes ordentligt ind.	Der kan sidde noget fast mellem knapperne.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
	For berøringsfølsomme modeller: Der er fugt på ydersiden.	Tør fugten på ydersiden af.
	Børnelåsen er aktiveret.	Deaktiver børnelåsen.
Tiden vises ikke.	Er indstillet til økofunktionen (energibesparende).	Slå økofunktionen fra.
Ovnen fungerer ikke.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
	Døren er åben.	Luk døren, og prøv igen.
	Sikkerhedsmekanismerne i døråbningen er dækket til med madrester.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
Ovnen stopper, mens den er i brug.	Døren er blevet åbnet for at vende maden om.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på knappen <b>START/+30s (START/+30sek.)</b> igen for at starte.

Problem	Årsag	Handling
Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.	Ovnen har tilberedt mad i længere tid.	Lad ovnen køle af efter langvarig tilberedning.
	Blæseren fungerer ikke.	Lyt efter lyden fra blæseren.
	Forsøger at bruge ovnen uden mad.	Sæt mad ind i ovnen.
	Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.	Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	Der bruges flere strømkabler 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 forseget, 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.

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 mikrobølgeovns 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 <b>STOP/ECO (STOP/ØKO)</b> .
	Det indvendige lys er dækket til med madrester.	Rengør ovnen indvendigt, og kontroller igen.
Der lyder en biplyd under tilberedningen.	Hvis funktionen Automatisk tilberedning bruges, indikerer biplyden, at maden skal vendes om under optøningen.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på knappen <b>START/+30s (START/+30sek.)</b> igen for at fortsætte.
Ovnen er ikke i vater.	Ovnen er installeret på en ujævn overflade.	Sørg for, at ovnen installeres på en flad og stabil overflade.
Der opstår gnister under tilberedningen.	Der bruges metalbeholdere under ovn- eller optøningsfunktionen.	Undlad at bruge metalbeholdere.
Når strømmen tilsluttes, starter ovnen straks.	Døren er ikke lukket ordentligt.	Luk døren, og kontroller igen.

Problem	Årsag	Handling
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.
	Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.	Overhold de ventilationsafstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	Lysstyrken i ovnen varierer.	Lysstyrken varierer afhængigt af ændringer i udgangseffekten alt efter funktionen.
Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig.	For at ventilere ovnen fortsætter blæseren med at køre i ca. 3 minutter, efter tilberedningen er færdig.	Det er ikke en fejl ved ovnen.
<b>Drejeskive</b>		
Drejeskiven falder ud af sin plads, når den drejer rundt, eller den stopper med at dreje rundt.	Der er ingen rotationsring, eller rotationsringen sidder ikke korrekt.	Sæt rotationsringen og drejeskiven på plads, og prøv derefter igen.
Drejeskiven trækker efter, når den drejer rundt.	Rotationsringen sidder ikke korrekt, der er for meget mad, eller beholderen er for stor og rører ved indersiden af mikrobølgeovnen.	Tilpas mængden af mad, og brug ikke for store beholdere.

## Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
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.
	Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.	Overhold de ventilationsafstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.

## Forholdsregler ved installation

Ved installation af en mikrobølgeovn skal der være en ventilationsåbning på mindst 50 mm mellem den bagerste væg og bunden af det skab, hvor mikrobølgeovnen installeres. Derudover skal mikrobølgeovnens 4 sider være placeret mindst 3 mm fra skabet. Det er vigtigt at sikre, at dette produkt installeres i overensstemmelse med instruktionerne i denne vejledning og i overensstemmelse med installationsinstruktionerne fra producenten af ovnen. (Se installationsvejledningen)

### **FORSIGTIG**

Hvis denne vejledning ikke overholdes, kan det medføre damp inde i mikrobølgeovnen, hvilket forhindrer, at maden kan kontrolleres under tilberedning. Derudover kan det medføre, at mikrobølgeovnen ikke fungerer korrekt.

## Informationskode

Informationskode	Årsag	Handling
C-10	Tilberedningssensoren skal tjekkes.	Tryk på knappen <b>STOP/ECO (STOP/ØKO)</b> , og fortsæt. Hvis det sker igen, så sluk for mikrobølgeovnen i mindst 30 sekunder, og prøv at indstille igen. Hvis det sker igen, skal du kontakte dit lokale Samsung-kundeservicecenter.
C-F2	Berøringskappen fungerer ikke.	Rengør knapperne, og kontrollér, om der er vand på overfladen omkring knappen. Hvis det sker igen, så sluk for mikrobølgeovnen i mindst 30 sekunder, og prøv at indstille igen. Hvis det sker igen, skal du kontakte dit lokale Samsung-kundeservicecenter.
C-d0		

### **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		MG22M8284A*, MG22T8284A*
Strømkilde		230 V - 50 Hz vekselstrøm
Strømforbrug	Maksimum effekt	1300 W
	Mikrobølge	1300 W
	Grill (varmeelement)	1100 W
Udgangseffekt		100 W / 850 W - 6 niveauer (IEC-705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Dimensioner (B x H x D)	Udvendig	595 x 380 x 320 mm
	Ovnrum	330 x 224 x 292 mm
Volumen		22 liter
Vægt	Netto	Ca. 15,5 kg.

\* Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <G>.

## Notater



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 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<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	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04704U-00

# Microwave Oven

---

## User manual

MG22M8284A\*, MG22T8284A\*

---



**SAMSUNG**

# Contents

<b>Safety instructions</b>	<b>3</b>	Using the quick defrost features	20
Important safety instructions	3	Using the keep warm features	21
General safety	6	Grilling	22
Microwave operation precautions	7	Combining microwaves and grill	23
Limited warranty	8	Using the grill+30s features	23
Product group definition	8	Using the child lock features	24
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8	Switching the beeper off	24
<b>Installation</b>	<b>9</b>	<b>Cookware guide</b>	<b>25</b>
Accessories	9	<b>Cooking guide</b>	<b>26</b>
Turntable	9	Microwaves	26
<b>Maintenance</b>	<b>10</b>	Cooking	26
Cleaning	10	Reheating	28
Replacement (repair)	10	Reheating liquids	29
Care against an extended period of disuse	10	Reheating baby food	29
<b>Oven features</b>	<b>11</b>	Remark:	29
Oven	11	Manual defrosting	31
Control panel	11	Grill	32
<b>Oven use</b>	<b>12</b>	Microwave + Grill	32
How a microwave oven works	12	Tips and tricks	35
Checking that your oven is operating correctly	12	<b>Troubleshooting</b>	<b>36</b>
Cooking/Reheating	13	Troubleshooting	36
Setting the time	13	Cautions for installation	38
Power levels and time variations	14	Information code	38
Quick start	14	<b>Technical specifications</b>	<b>39</b>
Adjusting the cooking time	14		
Stopping the cooking	15		
Setting the energy save mode	15		
Using the sensor cook features	15		
Auto sensor cooking instructions	17		
Using the auto cook features	17		

# Safety instructions

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

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

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

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

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

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.

## Safety instructions

---

The appliance is intended to be used built-in only. The appliance shall not be placed in a cabinet.

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

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.



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

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

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

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

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

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

**CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

# Safety instructions

## General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only. Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function. Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord. If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord. Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol. Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

## Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

---

## Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs.

Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

---

## Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.

**Important:** the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.

- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.



## Safety instructions

### Limited warranty

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

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

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

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

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

To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

### Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

### Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

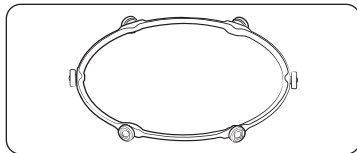
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# Installation

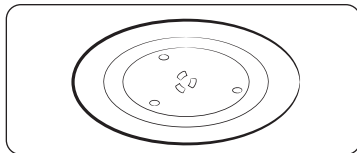
## Accessories

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



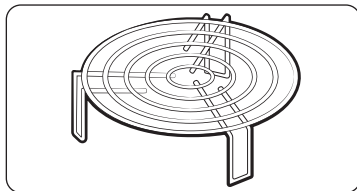
**01 Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

The roller ring supports the turntable.



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

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



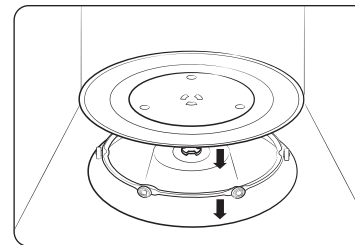
**03 Grill rack**, to be placed on the turntable.

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

### ⚠ CAUTION

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

## Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

# Maintenance

## Cleaning

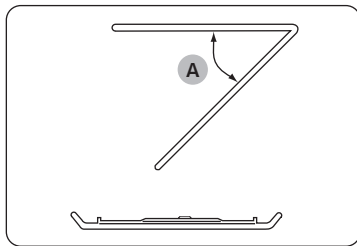
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

### To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

### To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

### CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

## Replacement (repair)

### WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

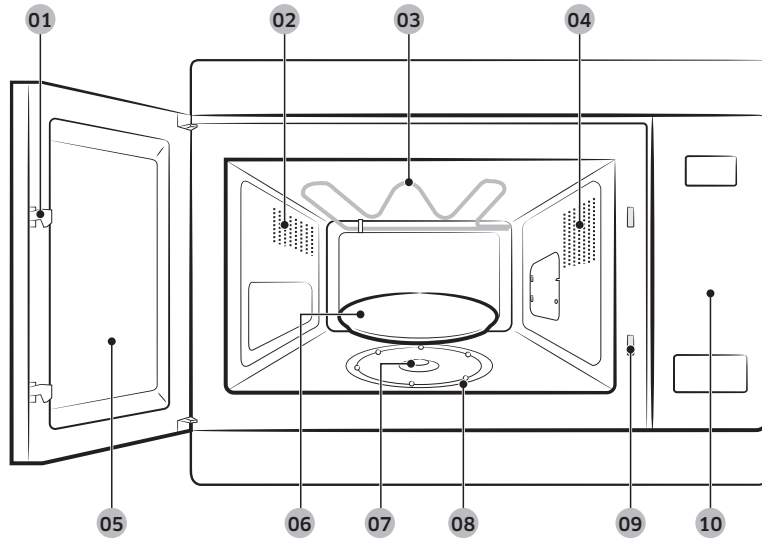
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

### Care against an extended period of disuse

If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

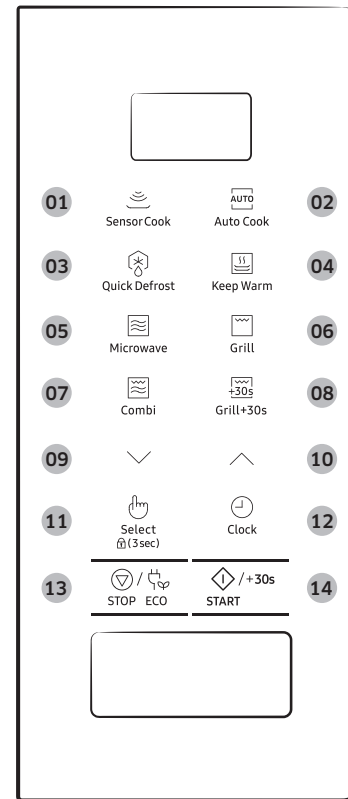
# Oven features

## Oven



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

## Control panel



- 01 Sensor Cook
- 02 Auto Cook
- 03 Quick Defrost
- 04 Keep Warm
- 05 Microwave
- 06 Grill
- 07 Combi
- 08 Grill+30s
- 09 Down
- 10 Up
- 11 Select/Child Lock
- 12 Clock
- 13 STOP/ECO
- 14 START/+30s

Oven features

## Oven use

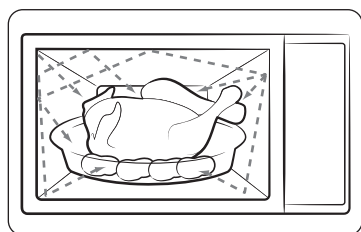
### How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
  - Quantity and density
  - Water content
  - Initial temperature (refrigerated or not)

#### CAUTION

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

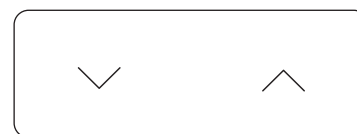
### Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 36.

#### NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 850 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.



Set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Up** or **Down** button the appropriate number of times.

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

## Cooking/Reheating


The following procedure explains how to cook or reheat food.

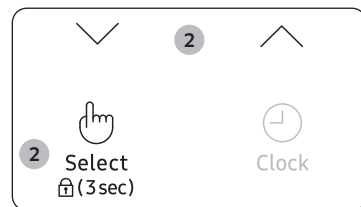
### ⚠ CAUTION

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

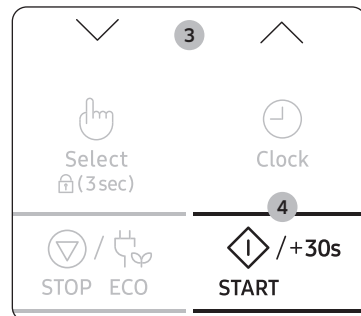
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



1. Press the **Microwave** button.  
The 850 W (Maximum cooking power) indications are displayed:  
 (Microwave mode)



2. Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/Child Lock** button.



3. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button.  
The cooking time is displayed.
4. Press the **START/+30s** button.  
The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Setting the time

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

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

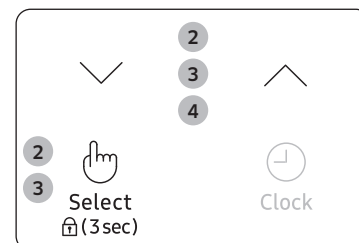
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

### 📖 NOTE

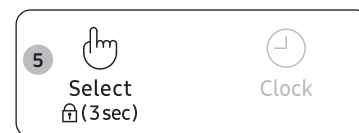
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Clock** button.



2. Set the 24-hour or 12-hour notation by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Child Lock** button.
3. Press the **Up** or **Down** button to set the hour. And then press the **Select/Child Lock** button.
4. Press the **Up** or **Down** button to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Select/Child Lock** button to start the clock.  
The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

# Oven use

## Power levels and time variations

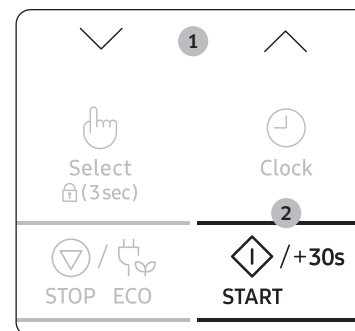
The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	850 W
MEDIUM HIGH	71 %	600 W
MEDIUM	53 %	450 W
MEDIUM LOW	35 %	300 W
DEFROST	21 %	180 W
LOW	12 %	100 W

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

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

## Quick start



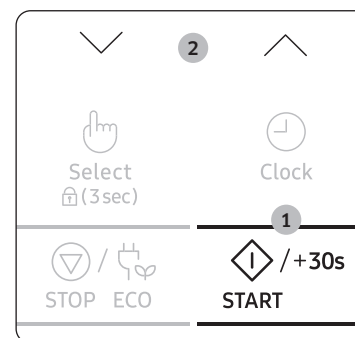
- Place the food in the oven. And then select the cooking time by **Up** and **Down** button. The cooking time is displayed.
- Press the **START/+30s** button. **Microwave** mode (850 W) starts. When it has finished.
  - The oven beeps 4 times.
  - The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - The current time is displayed again.

## Adjusting the cooking time

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

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

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



### Method 1

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

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

### Method 2

Just pressing the **Up** or **Down** button to adjust cooking time.

## Stopping the cooking

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

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

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open the door or press the <b>STOP/ECO</b> button once. Cooking stops.</li> <li>• To resume cooking, close the door again and press the <b>START/+30s</b> button.</li> </ul>
Completely	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the <b>STOP/ECO</b> button once. Cooking stops.</li> <li>• If you wish to cancel the cooking settings, press the <b>STOP/ECO</b> button again.</li> </ul>

## Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button. Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

### NOTE

#### Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

## Using the sensor cook features

The **Sensor Cook** features has 7 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the **Sensor Cook** category by press the **Up** and **Down** button.

### NOTE

Use only containers that are microwave-safe.



1. Press the **Sensor Cook** button.

2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.)

3. Press the **START/+30s** button. 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.

### CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.



## Oven use

Code	Food	Serving size	Instructions
1	Drink	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2	Broccoli	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a microwave safe glass bowl and add 30-45ml water (2-3 tbsp.). Cover with a vented (2-3 cm) plastic wrap. Stand for 1-2 minutes.
3	Carrots	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them evenly into a microwave safe glass bowl and add 30-45 ml water (2-3 tbsp.). Cover with a vented (2-3 cm) plastic wrap. Stand for 1-2 minutes.
4	Jacket Potatoes	200-1000 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Pierce each potato several times with a fork. Put in a circle on the turntable. After cooking, stand for 2-3 minutes.
5	Chilled Soup	250-500 g	Put chilled soup into a microwave safe glass bowl. Cover with a vented (2-3 cm) plastic wrap. Stand for 2-3 minutes. Stir the food once before serving.

Code	Food	Serving size	Instructions
6	Boiling Pasta	100-300 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7	Frozen Ready Meal	200-600 g	Put the frozen ready meal on the turntable. Pierce film of frozen ready meal. After cooking, Stand for 2-3 minutes. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).

### CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

## Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam. If using cling film or plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation or be sure to pierce at several times.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

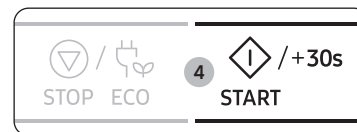
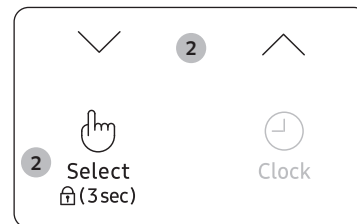
## Using the auto cook features

The **Auto Cook** features has 29 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the type of the serving by pressing the **Up** or **Down** button.

### ⚠ CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.

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



1. Press the **Auto Cook** button.
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Child Lock** button.
  - 1) Plate meal
  - 2) Vegetable & Grain
  - 3) Poultry & Fish
  - 4) Soften/Melt
3. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the table on the side.)
4. Press the **START/+30s** button. The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Oven use

### 1. Plate meal

Code	Food	Serving size	Instructions
1-1	Chilled Ready Meal	300-350 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2	Chilled Ready Meal	400-450 g	
1-3	Chilled Vegetarian Meal	300-350 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.
1-4	Chilled Vegetarian Meal	400-450 g	

### 2. Vegetable & Grain

Code	Food	Serving size	Instructions
2-1	Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp.) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2	Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3	Corn on the Cob	250 g	Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.

Code	Food	Serving size	Instructions
2-4	Brown Rice	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
2-5	Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
2-6	Quinoa	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
2-7	Bulgur	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
2-8	Vegetable Gratin	500 g	Put the vegetables, such as potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack. Stand for 2-3 minutes.
2-9	Grilled Tomatoes	400 g	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes.

### 3. Poultry & Fish

Code	Food	Serving size	Instructions
3-1	Chicken Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
3-2	Turkey Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
3-3	Fresh Fish Fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
3-4	Fresh Salmon Fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
3-5	Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
3-6	Fresh Trout	200 g	Put 1 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
3-7	Roast Fish	200 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

Code	Food	Serving size	Instructions
3-8	Grilled Salmon Steaks	300 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

### 4. Soften/Melt

Code	Food	Serving size	Instructions
4-1	Melting Butter	50 g	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them on small glass bowl. Melt uncovered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
4-2	Melting Butter	100 g	
4-3	Melting Dark Chocolate	50 g	Grate dark chocolate and put in small glass bowl. Melt uncovered. Stir after melting. Stand for 1-2 minutes.
4-4	Melting Dark Chocolate	100 g	
4-5	Melting Sugar	25 g	Put sugar on small glass bowl. Add 10 ml water for 25 g and add 20 ml water for 50 g. Melt uncovered. Take out carefully, use oven gloves! Use spoon or fork and pour caramel decorations on baking paper. Let stand for 10 minutes until dry and remove from paper.
4-6	Melting Sugar	50 g	
4-7	Soften Butter	50 g	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them in small glass bowl. Soften uncovered. Stand for 1-2 minutes.
4-8	Soften Butter	100 g	

# Oven use

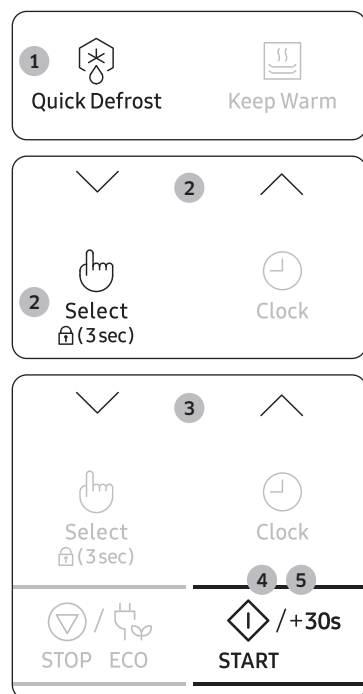
## Using the quick defrost features

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

### NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

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



1. Press the **Quick Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Child Lock** button.
3. Select the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the table on the side.)
4. Press the **START/+30s** button.
  - Defrosting begins.
  - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

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

Code	Food	Serving size	Instructions
1	Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. And then, press the <b>START/+30s</b> button. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2	Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. And then, press the <b>START/+30s</b> button. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3	Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. And then press the <b>START/+30s</b> button. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-60 minutes.
4	Vegetable	200-1500 g	Spread frozen vegetable evenly into a flat glass dish. Turn over or stir the frozen vegetable, when the oven beeps. And then, press <b>START/+30s</b> button. This programme is suitable for all kind of frozen vegetable. Stand for 5-20 minutes.

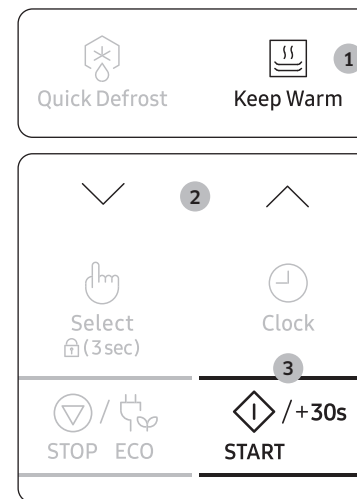
Code	Food	Serving size	Instructions
5	Bread	200-1500 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. And then, press <b>START/+30s</b> button. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes.

## Using the keep warm features

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

### NOTE

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



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

2. Select the Hot & Mild by pressing the **Up** or **Down** button.

3. Press the **START/+30s** button. The 60 minutes is displayed.

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

## Oven use

### Recommend Keep warm menu

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

#### ⚠ CAUTION

- Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.
- Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.
- Do not cover with lids or plastic wrap.
- Use oven gloves when taking out food.

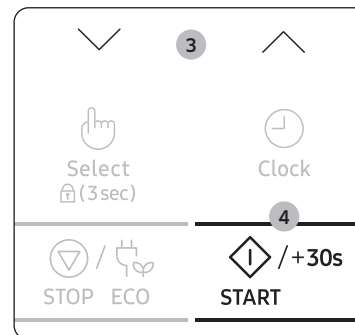
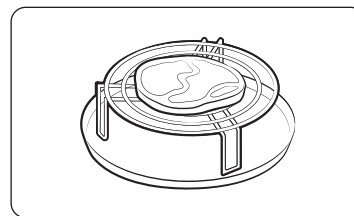
### Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

#### ⚠ WARNING

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



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

2. Press the **Grill** button.  
The following indications are displayed:  
☐ (Grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by pressing the **Up** or **Down** button.

- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.

Grilling starts.

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

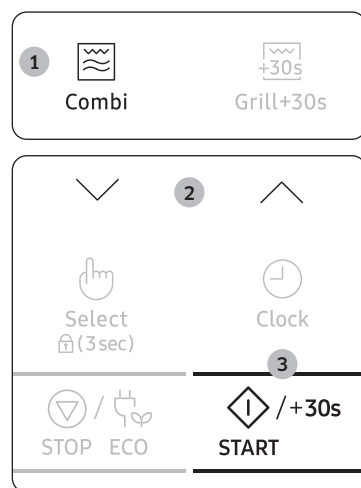
## Combining microwaves and grill


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

### ⚠ WARNING

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



1. Press the **Combi** button.  
The following indications are displayed:  
 (Microwave & Grill combi mode)
2. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button.
  - The maximum cooking time is 60 minutes.
3. Press the **START/+30s** button.  
Combination cooking starts.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Using the grill+30s features

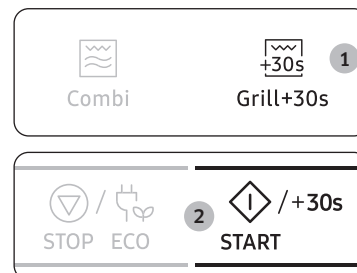
The **Grill+30s** function also lets you increase the operation time of Grill mode by 30 seconds with one press, so you can brown surfaces exquisitely without overcooking.

To increase the Grill mode cooking time, press the **Grill+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add. For example, To add three minutes of Grill mode, press the **Grill+30s** button six times.

- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

### ⚠ WARNING

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



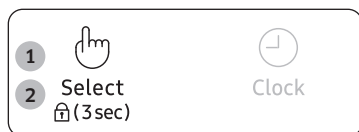
1. Place the food in the oven. And then press the **Grill+30s** button.
2. Press the **START/+30s** button.  
Grilling starts.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.



# Oven use

## Using the child lock features

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

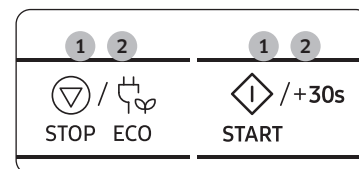


1. Press the **Child Lock** button for 3 seconds.
  - The oven is locked (no functions can be selected).
  - The display shows “L”.
2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 seconds.  
The oven can be used normally.



## Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **STOP/ECO** and **START/+30s** button at the same time.  
The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **STOP/ECO** and **START/+30s** again at the same time.  
The oven operates normally.

## Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended    ✓✗ : Use caution    ✗ : Unsafe

# 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.

### NOTE

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

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	850 W	4-4½
	500 g		5-5½
<b>Instructions</b> Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Brussels Sprouts	250 g	850 W	5½-6½
	<b>Instructions</b> Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	850 W	4-4½
	<b>Instructions</b> Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g	850 W	5-5½
	500 g		8-8½
<b>Instructions</b> Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Courgettes	250 g	850 W	3-3½
	<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.)
Eggplants	250 g	850 W	3½-4
	<b>Instructions</b> Cut eggplants into small slices and sprinkle with 1 tbsp. lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	850 W	4½-5
	<b>Instructions</b> Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g	850 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	850 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	850 W	4½-5
	<b>Instructions</b> Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g	850 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	850 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	850 W	14-16
	<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	850 W	18-20
	<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	850 W	15-17
	<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	850 W	16-18
	<b>Instructions</b> Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	850 W	10-11
	<b>Instructions</b> Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

## Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

### Arranging and covering

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

### Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 850 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example). Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving. Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

### Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference. Always make sure that the reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart. Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

## 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)	850 W	1-1½
	250 ml (1 mug)		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	850 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.

## Cooking guide

Food	Serving size	Power	Time (min.)
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.		
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 200 ml	300 W	30-40 sec. 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.

### NOTE

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

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

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Meat			
	Minced Beef	250 g	180 W
Pork Steaks	500 g		10-12
	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.)
Poultry			
	Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W
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.			
Fish			
	Fish Fillets	250 g (2 pcs)	180 W
	400 g (4 pcs)		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.			
Fruits			
	Berries	250 g	180 W
<b>Instructions</b> Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.			
Bread			
	Bread Rolls (each about 50 g)	2 pcs	180 W
	4 pcs		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.			



# Cooking guide

## Grill

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

### Cookware for grilling:

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

### Food suitable for grilling:

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

### Important remark:

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

## Microwave + Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

### 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.

Fresh food	Serving size	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs	Microwave + Grill 2-3	Grill only 1-2
	4 pcs	3-4	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)	Microwave + Grill 12-13	-
	<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	Microwave + Grill 19-20	-
	<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	Microwave + Grill 24-25	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	Microwave + Grill 7-8	Microwave + Grill 5-6
	<b>Instructions</b> Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.		

Fresh food	Serving size	1 step (min.)	2 step (min.)
Oven Chips	250 g	Microwave + Grill 20-22	-
	<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	4 pcs (each 25 g)	Grill only 4½-5	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)	Microwave + Grill 5-6	Grill only 2-3
	400 g (4 pcs)	7-8	2-3
<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)	Microwave + Grill 5½-6	-
	<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.		

## Cooking guide

Fresh food	Serving size	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Potatoes	250 g	Microwave (850 W) 5-6	Grill only 9-10
	500 g	8-9	10-11
<b>Instructions</b> Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.			
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	Microwave + Grill 13-15	Microwave + Grill 13-15
	<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)	Microwave + Grill 10-12	Grill only 7-8
	<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	1 apple (ca. 200 g)	Microwave + Grill 7-8	Grill only 1-2
	2 apples (ca. 400 g)	9-10	1-2
<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.			

Fresh food	Serving size	1 step (min.)	2 step (min.)
Roast Chicken	1200 g	Microwave + Grill 28-30	Microwave + Grill 28-30
	<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.		

---

## Tips and tricks

---

### Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

### Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

### Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

### Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

### Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 850 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

### Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 850 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twistoff lids. Stand on lid for 5 minutes.

---

## Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 850 W. Stir several times well during cooking.

## Browning almond slices

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

# Troubleshooting

## Troubleshooting

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

Problem	Cause	Action
<b>General</b>		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the <b>START/+30s</b> button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
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.

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 <b>STOP/ECO</b> button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the <b>START/+30s</b> button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.

Problem	Cause	Action
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
<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.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	Keep the ventilation space specified in the product installation guide.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
<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.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
<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.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	Keep the ventilation space specified in the product installation guide.

## Cautions for installation

While installing microwave oven, the ventilation opening of 50 mm at minimum should be required between the rear wall and the floor of the installation cabinet. In addition, 4 sides of microwave should be located at least 3 mm from a cabinet. It is important to ensure that the installation of this product is in accordance with the instructions in this manual and with the installation instructions for the oven manufacturer. (Refer the installation manual)

### CAUTION

If this manual is not observed, it can cause vapor inside the microwave oven, which prevents foods from being checked while cooking. Furthermore, it can trigger malfunction of the microwave oven.

## Information code

Information code	Cause	Action
C-10	Cooking sensor is needed to check.	Press the <b>STOP/ECO</b> button and operate again. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-F2		Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-d0	The touch key is malfunction.	

### 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		MG22M8284A*, MG22T8284A*
Power source		230 V - 50 Hz AC
Power consumption	Maximum power	1300 W
	Microwave	1300 W
	Grill (heating element)	1100 W
Output power		100 W / 850 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency		2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	Outside	595 x 380 x 320 mm
	Oven cavity	330 x 224 x 292 mm
Volume		22 liter
Weight	Net	15.5 kg approx.

\* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

## Memo



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 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<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	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04704U-00

# Mikroaaltouuni

---

## Käyttöopas

MG22M8284A\*, MG22T8284A\*

---



**SAMSUNG**

# Sisällysluettelo

<b>Turvallisuusohjeet</b>	<b>3</b>	Pikasulatus -toimintojen käyttö	20
Tärkeitä turvallisuustietoja	3	Lämpimänäpito -toiminnon käyttö	21
Yleinen turvallisuus	6	Grillaaminen	22
Mikroaaltojen käyttöön liittyviä turvallisuusohjeita	7	Mikroaaltouunin ja grillin yhteiskäyttö	23
Rajoitettu takuu	8	Grilli+30s -ominaisuuksien käyttäminen	23
Tuoteryhmän määrittely	8	Lapsilukko -toimintojen käyttäminen	24
Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)	8	Äänimerkin mykistäminen	24
<b>Asentaminen</b>	<b>9</b>	<b>Valmistusastiaopas</b>	<b>25</b>
Lisätarvikkeet	9	<b>Valmistusopas</b>	<b>26</b>
Uunilautanen	9	Mikroaallot	26
<b>Huolto</b>	<b>10</b>	Valmistus	26
Puhdistaminen	10	Lämmittäminen	28
Vaihtaminen (korjaaminen)	10	Nesteiden lämmittäminen	29
Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet	10	Vauvanruoan lämmitys	29
<b>Uunin ominaisuudet</b>	<b>11</b>	Huomautus:	29
Uuni	11	Manuaalinen sulattaminen	31
Käyttöpaneeli	11	Grilli	32
<b>Uunin käyttäminen</b>	<b>12</b>	Mikroaalto + grilli	32
Mikroaaltouunin toiminta	12	Vinkkejä	35
Uunin oikean toiminnan tarkastaminen	12	<b>Vianmääritys</b>	<b>36</b>
Ruoanvalmistus ja lämmittäminen	13	Vianmääritys	36
Kellonajan asettaminen	13	Varoituksia asennukseen	38
Tehot ja ajanvaihtelut	14	Näyttökoodit	38
Pika-aloitus	14	<b>Tekniset tiedot</b>	<b>39</b>
Valmistusajan muuttaminen	14		
Valmistuksen keskeyttäminen	15		
Virransäästötilan asettaminen	15		
Tunnistintoiminto -toiminnon käyttäminen	15		
Automaattisen tunnistinvalmistuksen ohjeet	17		
Automaattiohjelma -toiminnon käyttö	17		

# Turvallisuusohjeet

## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

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

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja sitä ei tule käyttää

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

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

Mikroallosuuni 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 vauvanruokatölkkit on ravistettava tai niiden sisältö on hämmennettävä ja vauvanruoan lämpötila on tarkastettava ennen tarjoilua.

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

Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.

## Turvallisuusohjeet

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

Laitte on tarkoitettu vain kalustekäyttöön. Laitetta ei pidä asettaa kaapistoon.

Mikroaaltouunissa ei saa käyttää metallisia astioita ruoalle eikä juomille.

Uunilautasen paikoiltaan siirtymistä on vältettävä, kun astioita poistetaan laitteesta.

Laitetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella.

Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla.

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

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

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

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

Laitte tulee voida irrottaa pistorasiasta asennuksen jälkeen. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin sähkömääräysten mukaisesti.

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.

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

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

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

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

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

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

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse, ettei se ylikuumene.

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

Laitteen lämpövastuksiin ei saa koskea.

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

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

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumentua käytön aikana.

Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

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

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

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



# Turvallisuusohjeet

## Yleinen turvallisuus

Vain pätevä sähkötekniikko saa korjata tai muuttaa laitetta.

Ruokaa tai nesteitä ei saa lämmittää sinetöidyissä astioissa mikroaaltotoiminnolla.

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

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

## 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.

## Mikroaaltouuniin 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 ylikuumentu tai palaisi.

Pidä virtajohto ja pistoke etäällä vedestä ja lämmönlähteistä.

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

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

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

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

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

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

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

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

Ole varovainen käyttäessäsi uunin lähellä olevia pistorasioita.

## Mikroaltojen käyttöön liittyviä turvallisuusohjeita

Seuraavien turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

- Älä käytä uunia luukun ollessa auki. Älä muuntele turvalukitusta (luukun salpoja). Älä tuki 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.
- 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 tiivistesten ja tiivistepintojen on oltava ehjiä.
- Kaikki säätö- ja korjaustyöt on annettava pätevälle teknikolle.



## Turvallisuusohjeet

### Rajoitettu takuu

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

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

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

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

Käytä uunia ainoastaan ruoan lämmittämiseen. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä lämmitä uunissa mitään tekstiilituotteita tai jyvillä täytettyjä tyynyjä. Valmistaja ei ole vastuussa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat uunin vääränlaisesta käytöstä. Pidä uuni aina puhtaana ja hyvässä käyttökunnossa, jotta uunin pinta ei vaurioituisi eikä vaaratilanteita syntyisi.

### Tuoteryhmän määrittely

Tämä tuote on ryhmän 2 luokkaan B kuuluva ISM-laite. Ryhmä 2 käsittää kaikki sellaiset ISM-laitteistot, jotka tarkoituksellisesti synnyttävät tai käyttävät 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 turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.

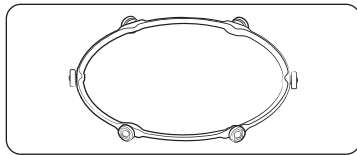
Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

Lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista lainsäädännöllisistä velvollisuuksista, esim. REAC, WEEE, akut, on osoitteessa: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

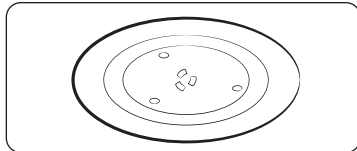
# Asentaminen

## Lisätarvikkeet

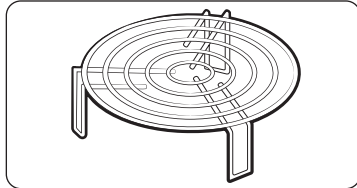
Ostamasi laitteen mallista riippuen sen mukana toimitetaan tiettyjä lisätarvikkeita, joita voidaan käyttää eri tavoin.



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



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

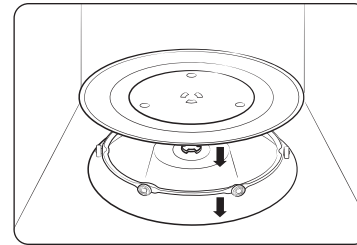


**03 Grilliritilä**, joka asetetaan uunilautaselle. Metalliritilää voidaan käyttää grillauksessa ja yhdistelmätilassa.

### HUOMIO

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

## Uunilautanen



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



# Huolto

## Puhdistaminen

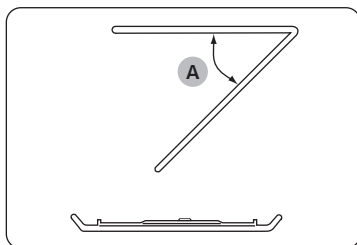
Puhdista uuni säännöllisesti, jotta sen sisä- ja ulkopuolelle ei pääsisi kertymään likaa. Kiinnitä erityistä huomiota luukkuun, sen tiivisteeseen sekä uunilautaseen ja pyöritysalustaan (vain soveltuvissa malleissa).

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

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

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

### Kääntyvällä vastuksella varustettujen mallien sisätilojen puhdistaminen



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

### ⚠ HUOMIO

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

## Vaihtaminen (korjaaminen)

### ⚠ VAROITUS

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

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

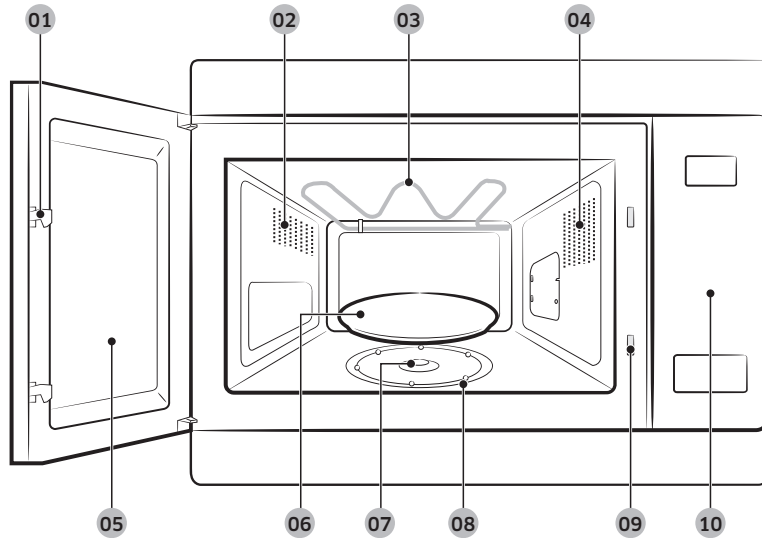
### Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet

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



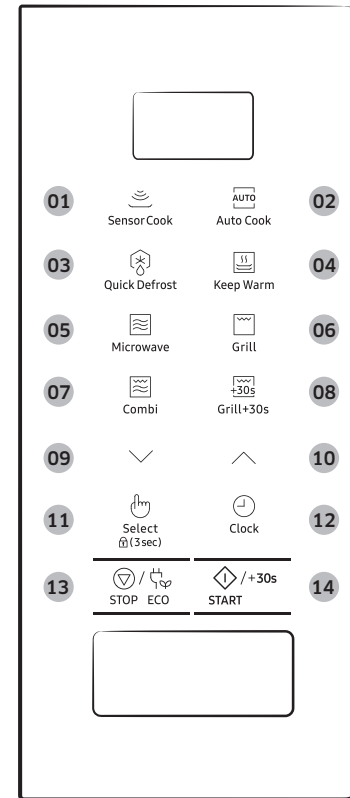
# Uunin ominaisuudet

## Uuni



- |                  |                     |                      |
|------------------|---------------------|----------------------|
| 01 Luukun salvat | 02 Ilmanvaihtoaukut | 03 Vastus            |
| 04 Valo          | 05 Luukku           | 06 Uunilautanen      |
| 07 Sovitin       | 08 Pyöritysalusta   | 09 Turvalukituskolot |
| 10 Käyttöpaneeli |                     |                      |

## Käyttöpaneeli



- 01 Sensor Cook (Tunnistintoiminto)
- 02 Auto Cook (Automaattiohjelma)
- 03 Quick Defrost (Pikasulatus)
- 04 Keep Warm (Lämpimänäpito)
- 05 Microwave (Mikroaalto)
- 06 Grill (Grilli)
- 07 Combi (Yhdistelmä)
- 08 Grill+30s (Grilli+30s)
- 09 Alas
- 10 Ylös
- 11 Select/Child Lock (Valitse/lapsilukko)
- 12 Clock (Kello)
- 13 STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)
- 14 START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)



# Uunin käyttäminen

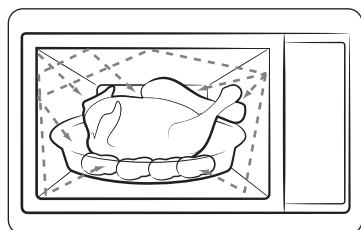
## Mikroaaltouunin toiminta

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

Mikroaaltouunia voidaan käyttää seuraaviin:

- Sulatus
- Lämmitys
- Ruoanvalmistus

Ruoanvalmistuksen toimintaperiaate:



1. Magnetronin luomat mikroaallot heijastuvat uunin 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).

### HUOMIO

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 kypsyisi tasaisesti myös keskeltä.
- Ruoan lämpötila olisi läpikotaisin sama.

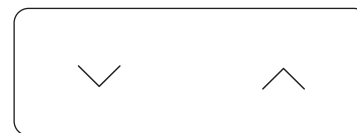
## Uunin oikean toiminnan tarkastaminen

Seuraavissa ohjeissa kuvataan, miten uunin oikean toiminnan voi tarkastaa helposti. Jos epäilet jotakin ongelmaa, tutustu "Vianmääritys"-osioon sivulla 36.

### HUOM.

Uuni on kytkettävä sopivaan pistorasiaan. Uunilautanen on asetettava paikoilleen uuniin. Veden kiehuminen kestää kauan, jos muuta tehoa kuin enimmäistehoa (100 % - 850 W) käytetään.

Avaa uunin luukku. Aseta lasillinen vettä uunilautaselle. Sulje luukku.



Aseta ajaksi 4 tai 5 minuuttia painamalla **Ylös-** tai **Alas-** painiketta riittävän monta kertaa. Uuni lämmittää vettä 4-5 minuuttia. Veden tulisi kiehua tässä ajassa.



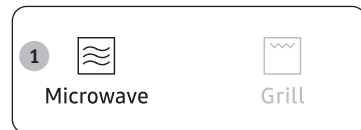
## Ruoanvalmistus ja lämmittäminen

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

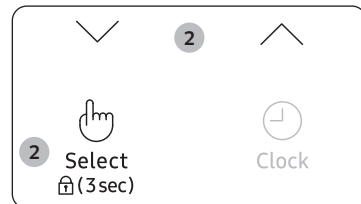
### ⚠ HUOMIO

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

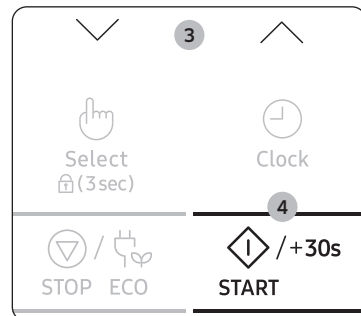
Avaa luukku. Laita ruoka uunilautasen keskelle. Sulje luukku. Älä milloinkaan käynnistä mikroaaltouunia tyhjänä.



1. Paina **Microwave (Mikroaalto)** -painiketta. Näyttöön ilmestyy 850 W (enimmäisteho):  
 (Mikroaaltouunitila)



2. Valitse haluttu tehotaso painamalla **Ylös-** tai **Alas-** painiketta. (Ohjeavot ovat tehotaulukossa.) Paina tämän jälkeen **Select/Child Lock (Valitse/lapsilukko)** -painiketta.



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

## Kellonajan asettaminen

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

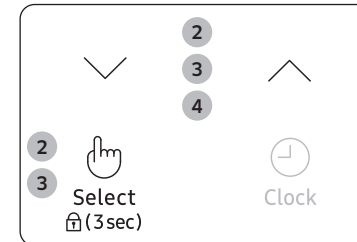
- Mikroaaltouunin käyttöönoton yhteydessä
- Sähkökatkoksen jälkeen

### 📖 HUOM.

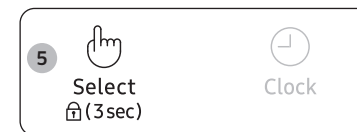
Muista asettaa kello uudelleen, kun siirrytään kesä- ja talviaikaan.



1. Paina **Clock (Kello)** -painiketta.



2. Valitse 24 tunnin tai 12 tunnin näyttö painamalla **Ylös-** tai **Alas-** painiketta. Paina tämän jälkeen **Select/Child Lock (Valitse/lapsilukko)** -painiketta.
3. Aseta tunnit painamalla **Ylös-** tai **Alas-** painiketta. Paina tämän jälkeen **Select/Child Lock (Valitse/lapsilukko)** -painiketta.
4. Aseta minuutit painamalla **Ylös-** tai **Alas-** painiketta.



5. Kun näytössä näkyy oikea aika, käynnistä kello painamalla **Select/Child Lock (Valitse/lapsilukko)** -painiketta. Kellonaika näkyy aina, kun et käytä mikroaaltouunia.

# Uunin käyttäminen

## Tehot ja ajanvaihtelut

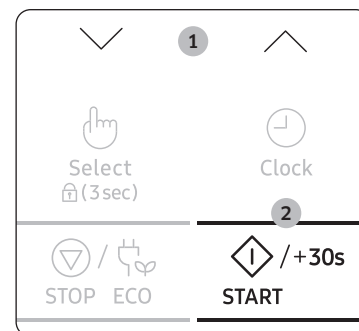
Tehon valinnalla voidaan muuttaa hajaantuvan energian määrää ja täten myös ruoan valmistukseen tai lämmitykseen tarvittavaa aikaa ruoan tyyppin ja määrän mukaisesti. Voit valita kuudesta eri tehosta.

Teho	Prosenttiosuus	Lähtöteho
SUURI TEHO	100 %	850 W
YLEMPI KESKITEHO	71 %	600 W
KESKITEHO	53 %	450 W
ALEMPI KESKITEHO	35 %	300 W
SULATUS	21 %	180 W
PIENI TEHO	12 %	100 W

Valmistusohjeissa ja tässä oppaassa annetut valmistusajat vastaavat tehotaulukossa olevia arvoja.

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

## Pika-aloitus



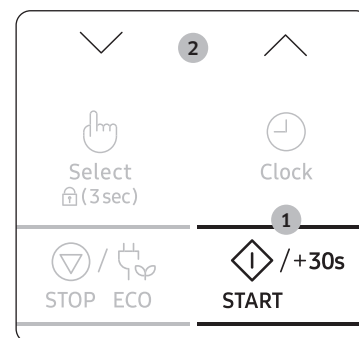
1. Aseta ruoka uuniin. Valitse valmistusaika **Ylös-** ja **Alas-** painikkeella. Valmistusaika näytetään.
2. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. **Microwave (Mikroaalto)** -tila (850 W) käynnistyy. Sen päätyttyä:
  - 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
  - 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

## Valmistusajan muuttaminen

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

Mikroaalto-, Grilli- 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

Voit muuttaa valmistusaikaa painamalla **Ylös-** tai **Alas-** painiketta.

## Valmistuksen keskeyttäminen

Voit keskeyttää valmistuksen milloin tahansa:

- Ruoan tarkistamiseksi
- Ruoan kääntämiseksi tai hämmentämiseksi
- Ruoan seisottamiseksi

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

## Virransäästötilan asettaminen

Uunissa on virransäästötila.



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

### HUOM.

#### Automaattinen virransäästötoiminto

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.

## Tunnistintoiminto -toiminnon käyttäminen

**Sensor Cook (Tunnistintoiminto)** -toiminnossa on 7 esiohjelmoitua valmistusaikaa. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa. Voit asettaa **Sensor Cook (Tunnistintoiminto)** -toiminnon tyypin painamalla **Ylös-** tai **Alas-** painiketta.

### HUOM.

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.



1. Paina **Sensor Cook (Tunnistintoiminto)** -painiketta.
2. Valitse valmistettavan ruoan tyyppi painamalla **Ylös-** tai **Alas-** painiketta. (Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus.)
3. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. Valmistus alkaa.
  - 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - 2) Loppumistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
  - 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

### HUOMIO

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.



## Uunin käyttäminen

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1	Juoma	150-250 g	Kaada (huoneenlämpöinen) neste keramiikkakuppiin tai -mukiin. Lämmitä peittämättä. Aseta uunilautasen keskelle. Anna seistä uunissa. Hämmennä juomat ennen seisoitusta ja sen jälkeen. Ole varovainen ottaessasi kuppia uunista (katso nesteitä koskevat turvallisuusohjeet). Anna seistä 1-2 minuuttia.
2	Parsakaali	200-500 g	Pese ja huuhtele parsakaali ja irrota sen kukinnot. Levitä ne tasaisesti mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaan lasikulhoon ja lisää 30-45 ml vettä (2-3 rkl). Peitä aukollisella (2-3 cm) muovikelmulla. Anna seistä 1-2 minuuttia.
3	Porkkanat	200-500 g	Pese ja huuhtele porkkanat ja leikkaa ne samanpaksuisiksi pyöreiksi viipaleiksi. Levitä ne tasaisesti mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaan lasikulhoon ja lisää 30-45 ml vettä (2-3 rkl). Peitä aukollisella (2-3 cm) muovikelmulla. Anna seistä 1-2 minuuttia.
4	Uuniperunat	200-1000 g	Pese ja huuhtele perunat (à 200 g). Pistä jokaista perunaa haarukalla useita kertoja. Aseta ympyrään uunilautaselle. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
5	Kylmä keitto	250-500 g	Kaada kylmä keitto mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaan lasikulhoon. Peitä aukollisella (2-3 cm) muovikelmulla. Anna seistä 2-3 minuuttia. Hämmennä ruoka ennen tarjoilua.

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
6	Keitetty pasta	100-300 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää kiehuvaa vettä neljä kertaa enemmän kuin valmistettavan ruoan määrä, ripauta sekaan suolaa ja hämmennä hyvin. Kypsennä peittämättä. Hämmennä ennen seisoitusta ja valuta perusteellisesti sen jälkeen. Anna seistä 1-3 minuuttia.
7	Pakastettu valmisateria	200-600 g	Aseta pakastettu valmisateria uunilautaselle. Lävistä pakastetun valmisaterian kalvo. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien pakastettujen valmisaterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita, kuten perunaa, riisiä tai pastaa).

### HUOMIO

Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista!

## Automaattisen tunnistinvalmistuksen ohjeet

Automaattisen tunnistimen avulla voit valmistaa ruokaa automaattisesti. Tunnistin tunnistaa ruoasta valmistuksen aikana erittyvien kaasujen määrän.

- Ruoanvalmistuksen aikana syntyy monenlaisia kaasuja. Automaattinen tunnistin määrittelee valmistukseen tarvittavan ajan ja tehon tunnistamalla nämä kaasut, joten valmistusaikaa ja tehoa ei tarvitse asettaa erikseen.
- Kun peität astian kannella tai muovikelmulla tunnistinvalmistuksen ajaksi, automaattinen tunnistin tunnistaa höyryn täyttämään astiaan muodostuvat kaasut. Jos käytät talous- tai muovikelmua, jätä astian reunan kohdalle pieni aukko, jotta ilma pääsisi kiertämään, tai tee kelmuun reikiä.
- Jäljellä olevan valmistusajan laskuri käynnistyy hieman ennen valmistuksen päättymistä. Tällöin ruokaa kannattaa tarpeen vaatiessa kääntää tai hämmentää tasaisemmaksi.
- Ruokaa voi maustaa yrteillä, mausteilla tai kastikkeella ennen automaattisen tunnistintoiminnon käyttöä. Suolan ja sokerin kanssa on kuitenkin syytä olla varovainen ja niitä kannattaa lisätä vasta, kun ruoka on valmista, sillä ne saattavat palaa ja jättää jälkiä ruoan pinnalle.
- Jotta pääsisit hyvin tuloksiin tällä toiminnolla, noudata tämän kirjan taulukoissa mainittuja, astioihin ja kansiin liittyviä suosituksia.
- Käytä aina mikroaaltouuneille tarkoitettuja astioita ja peitä astia joko kannella tai muovikelmulla. Jos käytät muovikelmua, käännä jokin kulmista auki, jotta höyry pääsisi poistumaan astiasta normaalisti.
- Käytä vain sellaista kantta, joka on tarkoitettu käyttämällesi astialle. Jos astialla ei ole kantta, käytä muovikelmua.
- Täytä astia vähintään puolilleen.
- Jos ruokaa täytyy hämmentää tai kääntää, tee näin tunnistinvalmistusohjelman loppupuolella, kun laskenta on alkanut.

## Automaattiohjelma -toiminnon käyttö

**Auto Cook (Automaattiohjelma)** -toiminnossa on 29 esiohjelmointua valmistusaikaa. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa. Valitse annostyyppi painamalla **Ylös-** tai **Alas-** painiketta.

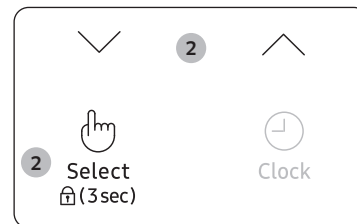
### ⚠ HUOMIO

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Aseta ruoka uunilautasen keskelle ja sulje luukku.



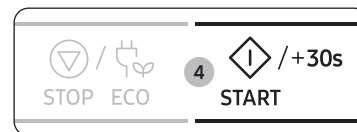
1. Paina **Auto Cook (Automaattiohjelma)** -painiketta.



2. Valitse valmistettavan ruoan tyyppi painamalla **Ylös-** tai **Alas-** painiketta. Paina tämän jälkeen **Select/Child Lock (Valitse/lapsilukko)** -painiketta.
  - 1) Valmisateria
  - 2) Vihannekset ja vilja
  - 3) Linnunliha ja kala
  - 4) Pehmennys/Sulatus



3. Valitse valmistettavan ruoan tyyppi painamalla **Ylös-** tai **Alas-** painiketta. (Katso viereisestä taulukosta.)



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

# Uunin käyttäminen

## 1. Valmisateria

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1-1	Kylmät valmisateriat	300-350 g	Aseta ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.
1-2	Kylmät valmisateriat	400-450 g	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.
1-3	Kylmät kasvisruoat	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.
1-4	Kylmät kasvisruoat	400-450 g	

## 2. Vihannekset ja vilja

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
2-1	Vihreät pavut	250 g	Pese ja huuhtelee pavut. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä 250 grammaa kohden. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 1-2 minuuttia.
2-2	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.
2-3	Maissintähkät	250 g	Pese ja huuhtelee maissintähkät ja aseta se soikeaan lasiastiaan. Peitä astia mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla ja puhkaise kelmu. Anna seistä 1-2 minuuttia.

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
2-4	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.
2-5	Täysjyvämakaroni	250 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää 500 ml kiehuvaa vettä, hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Kypsennä peittämättä. Hämmennä ennen seisetusta ja valuta perusteellisesti sen jälkeen. Anna seistä minuutti.
2-6	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.
2-7	Bulgur	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 2-5 minuuttia.
2-8	Vihannesgratiini	500 g	Aseta vihannekset, esimerkiksi perunasiihut, kesäkurpitsasiihut ja tomaatit kastikkeineen sopivankokoiseen pyrex-lasiastiaan. Ripottele päälle juustoraastetta. Aseta astia uuniritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia.
2-9	Grillatut tomaatit	400 g	Pese ja huuhtelee tomaatit, halkaise ne kahtia ja aseta ne uunivuokaan. Ripottele päälle juustoraastetta. Aseta astia ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia.

### 3. Linnunliha ja kala

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
3-1	Kananrinnat	300 g	Huuhtele palat ja aseta ne keramiikka-astiaan. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 2 minuuttia.
3-2	Kalkkunanrinnat	300 g	Huuhtele palat ja aseta ne keramiikka-astiaan. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 2 minuuttia.
3-3	Tuoreet kalafileet	300 g	Huuhtele kala ja aseta se keramiikka-astiaan. Lisää 1 rkl sitruunamehua. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
3-4	Tuoreet lohifileet	300 g	Huuhtele kala ja aseta se keramiikka-astiaan. Lisää 1 rkl sitruunamehua. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
3-5	Tuoreet katkaravut	250 g	Huuhtele katkaravut ja aseta ne keramiikka-astiaan. Lisää 1 rkl sitruunamehua. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
3-6	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.
3-7	Kalapaisti	200 g	Sivele kalan (esimerkiksi taimenen tai lahnan) pinnalle öljyä, yrttejä ja mausteita. Aseta kalat rinnakkain pää pyrstöä vasten korkealle ritilälle. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin. Anna seistä 3 minuuttia.

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
3-8	Lohimedaljongit	300 g	Asetele medaljongit tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin. Anna seistä 2 minuuttia.

### 4. Pehmennys/Sulatus

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
4-1	Voin sulatus	50 g	Leikkaa voi 3-4 palaksi ja aseta palat pieneen lasikulhoon. Sulata peittämättä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 1-2 minuuttia.
4-2	Voin sulatus	100 g	
4-3	Tumman suklaan sulatus	50 g	Raasta tumma suklaa ja aseta raastetut lastut pieneen lasikulhoon. Sulata peittämättä. Hämmennä sulatuksen jälkeen. Anna seistä 1-2 minuuttia.
4-4	Tumman suklaan sulatus	100 g	
4-5	Sokerin sulatus	25 g	Aseta sokeri pieneen lasikulhoon. Lisää 10 ml vettä 25 grammaan ja lisää 20 ml vettä 50 grammaan. Sulata peittämättä. Ota uunista varovasti ja käytä grillikintaita! Tee karamellikoristeita kaatamalla sokeria leivinpaperille lusikan tai haarukan avulla. Anna seistä 10 minuuttia, kunnes sokeri on jähmettynyt, ja poista paperi.
4-6	Sokerin sulatus	50 g	
4-7	Voin pehmennys	50 g	Leikkaa voi 3-4 palaksi ja aseta palat pieneen lasikulhoon. Pehmennä peittämättä. Anna seistä 1-2 minuuttia.
4-8	Voin pehmennys	100 g	

# Uunin käyttäminen

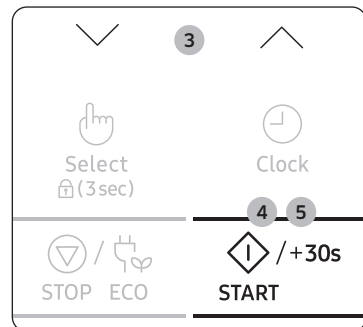
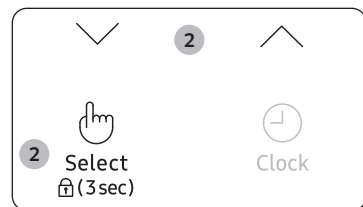
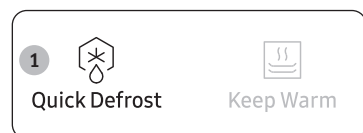
## Pikasulatus -toimintojen käyttö

**Quick Defrost (Pikasulatus)** sulattaa lihan, linnunlihan, kalan, pakastevihannekset ja pakasteleivän. 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 valmistettavan ruoan tyyppi painamalla **Ylös-** tai **Alas-** painiketta. Paina tämän jälkeen **Select/Child Lock (Valitse/lapsilukko)** -painiketta.

3. Valitse annoskoko painamalla **Ylös-** tai **Alas-** painiketta. (Katso viereisestä taulukosta.)

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

- Sulatus alkaa.
- Uuni antaa äänimerkin sulatuksen aikana ja muistuttaa sinua ruoan kääntämisestä.

5. Lopeta sulatus painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta uudelleen.

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

Seuraavassa taulukossa on kuvattu **Quick Defrost (Pikasulatus)** -ohjelmat ja annettu niihin liittyvät annoskoot, seisotusajat ja muut ohjeet. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen sulattamista. Aseta liha, linnunliha, kala, pakastevihannekset ja pakasteleipä matalaan lasivuokaan tai keraamiselle levyille.

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1	Liha	200-1500 g	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Paina sitten <b>START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)</b> -painiketta. 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. Paina sitten <b>START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)</b> -painiketta. 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. Paina sitten <b>START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)</b> -painiketta. 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. Paina sitten <b>START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)</b> -painiketta. Tämä ohjelma soveltuu kaikenlaisille pakastevihanneksille. Anna seistä 5-20 minuuttia.

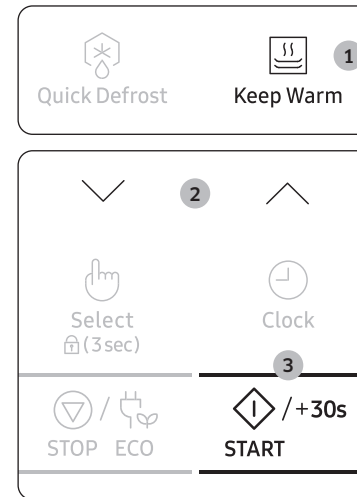
Koodi	Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
5	Leipä	200-1500 g	Laita leipä vaakasuuntaisesti leivinpaperille ja käännä se, kun uuni antaa äänimerkin. Laita kakku keramiikkalautaselle ja mikäli mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. Paina sitten <b>START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)</b> -painiketta. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien 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 suklaakuorrutteisien kakkujen kanssa. Anna seistä 10-30 minuuttia.

## Lämpimänäpito -toiminnon käyttö

**Keep Warm (Lämpimänäpito)** -toiminto pitää ruoan lämpimänä, kunnes se tarjoillaan. Käytä tätä toimintoa ruoan pitämiseen lämpimänä, kunnes se tarjoillaan. Voit valita lämmityslämpötilaksi kuuman tai miedon painamalla **Ylös** tai **Alas** -painiketta.

### HUOM.

- **Keep Warm (Lämpimänäpito)** -toiminnon ajaksi on asetettu 60 minuuttia.
- **Keep Warm (Lämpimänäpito)** -toiminnon ajaksi voidaan asettaa enintään 60 minuuttia.



1. Paina **Keep Warm (Lämpimänäpito)** -painiketta.

2. Valitse kuuma tai mieto tehotaso painamalla **Ylös**- tai **Alas** -painiketta.

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

Näytössä näytetään 60 minuuttia.

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

# Uunin käyttäminen

## 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)

### ⚠ HUOMIO

- Älä käytä tätä toimintoa kylmien ruokien lämmittämiseen. Ohjelma on tarkoitettu juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.
- Emme suosittele pitämään ruokaa lämpimänä liian kauan (yli tunnin), sillä se kypsyy edelleen. Lämmin ruoka pilaantuu nopeammin.
- Älä peitä kannella tai muovikelmulla.
- Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista!

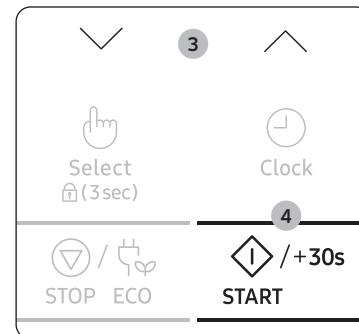
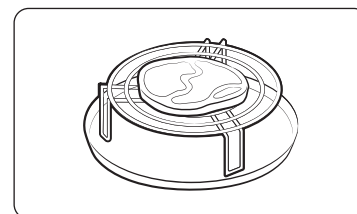
## Grillaaminen

Grillillä voidaan lämmittää ja ruskistaa ruokaa nopeasti ilman mikroaaltoja.

- Ruoka kypsyy ja lämpenee paremmin, jos käytät korkeaa ritilää.

### ⚠ VAROITUS

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



1. Avaa luukku, aseta ruoka ritilälle ja sulje luukku.
2. Paina **Grill (Grilli)** -painiketta. Seuraavat viestit ilmestyvät näkyviin:  
(Grillitila)
  - Grillin lämpötilaa ei voi säätää.
3. Aseta grillausaika painamalla **Ylös-** tai **Alas-** painiketta.
  - Grillausajaksi voidaan asettaa enintään 60 minuuttia.
4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. Grillaus alkaa.
  - 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
  - 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

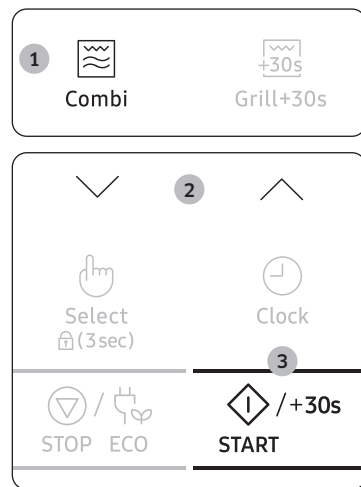
## Mikroaaltouunin ja grillin yhteiskäyttö


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

### VAROITUS

- Käytä AINA mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellisia vaihtoehtoja, sillä niitä käytettäessä mikroaallot läpäisevät ruoan tasaisesti.
- Käytä AINA grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia. Ruoka kypsyy ja lämpenee paremmin, jos käytät korkeaa ritilää.

Avaa luukku. Aseta ruoka ritilälle, joka sopii parhaiten valmistettavan ruoan tyyppille. Aseta ritilä uunilautaselle. Sulje luukku.



1. Paina **Combi (Yhdistelmä)** -painiketta. Seuraavat viestit ilmestyvät näkyviin:  
 (Mikroaaltouuni ja grilli -yhdistelmätoiminto)
2. Aseta valmistusaika painamalla **Ylös-** tai **Alas-** painiketta.
  - Valmistusajaksi voidaan määrittää enintään 60 minuuttia.
3. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. Valmistus yhdistelmätoiminnolla alkaa.
  - 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
  - 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

## Grilli+30s -ominaisuuksien käyttäminen

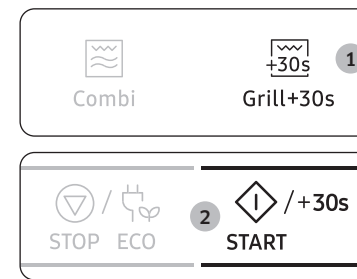
**Grill+30s (Grilli+30s)** -toiminnolla voit myös pidentää Grilli -tilan toiminta-aikaa 30 sekuntia kullakin painalluksella. Näin voit ruskistaa ruoan pinnan herkulliseksi kypsentämättä sitä liikaa.

Lisätäkseen Grilli -tilan kypsennysaikaa, paina **Grill+30s (Grilli+30s)** -painiketta kerran kutakin lisättävää 30 sekuntia kohti. Esimerkiksi kolmen minuutin lisäämiseksi Grilli -tilaan, paina **Grill+30s (Grilli+30s)** -painiketta kuusi kertaa.

- Ruoka kypsyy ja lämpenee paremmin, jos käytät korkeaa ritilää.

### VAROITUS

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



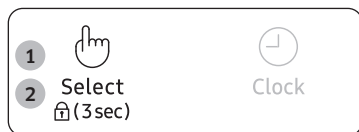
1. Aseta ruoka uuniin. Ja paina sitten **Grill+30s (Grilli+30s)** -painiketta.
2. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. Grillaus alkaa.
  - 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
  - 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
  - 3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.




# Uunin käyttäminen

## Lapsilukko -toimintojen käyttäminen

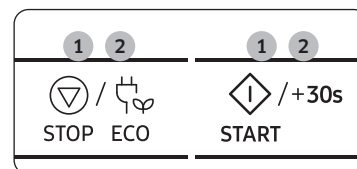
Mikroaaltouunissa on erityinen lapsilukko-ohjelma, jolla uuni voidaan lukita siten, että lapset tai muut laitetta tuntemattomat henkilöt eivät pääse käyttämään sitä vahingossa.



1. Paina **Child Lock (lapsilukko)** -painiketta 3 sekunnin ajan.
  - Uuni lukkiutuu (mitään toimintoa ei voi valita).
  - Näyttöön ilmestyy "L".
2. Uunin lukitus avataan painamalla **Child Lock (lapsilukko)** -painiketta 3 sekunnin ajan. Uunia voidaan käyttää tavalliseen tapaan.

## Äänimerkin mykistäminen

Voit mykistää äänimerkin milloin tahansa.



1. Paina **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)**- ja **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painikkeita samanaikaisesti. Uuni ei ilmoita toiminnon päättymisestä äänimerkillä.
2. Äänimerkki palautuu painamalla uudelleen **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)**- ja **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painikkeita samanaikaisesti. 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 mikroaaltouuni käyttöön	Kommentit
Alumiinifolio	✓X	Voidaan käyttää pieninä määrinä suojaamaan ruokaa ylikypsennykseltä. Valokaaret ovat mahdollisia, jos folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos foliota käytetään liian paljon.
Ruskistuslautanen	✓	Älä esilämmitä yli 8 minuuttia.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu fajanssi ja luoposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäviksi, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat	✓	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.
Pikaruokien pakkaukset		
• Vaahtomuovikupit ja -astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmitykseen. 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.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouuni käyttöön	Kommentit
• Lasitölkkit	✓	Kansi on poistettava. Soveltuu ainoastaan lämmitykseen.
Metalli		
• Astiat	X	Saattaa aiheuttaa valokaaren tai tulipalon.
• Pakastepussin kierresulkijat	X	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	✓	Lyhyen aikaa kestävään valmistukseen ja lämmitykseen. Myös liiallisen kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	X	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Muovi		
• Rasiat	✓	Erityisesti, jos ne ovat lämpöä kestäviä lämpömuoveja. Jotkin muut muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia.
• Muovikeltu	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana. Se ei saa osua ruokaan. Varo kuumaa höyryä kelmua poistaessasi.
• Pakastepussit	✓X	Ainoastaan, jos se on kiehumisen ja uunikäytön kestävä. Sen ei tule olla ilmatiivis. Lävistä tarvittaessa haarukalla.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana ja roiskumisen estämiseen.

✓ : Suositellaan      ✓X : Ole varovainen      X : Vaarallinen

# Valmistusopas

## Mikroaallot

Mikroaaltoenergia lävistää ruoan: siinä oleva vesi, rasva ja sokeri vetävät sen puoleensa ja imevät sen itseensä. Mikroaallot saattavat ruoassa olevat molekyylit nopeaan liikkeeseen. Näiden molekyylien nopea liike aiheuttaa kitkaa, josta syntyy lämpö valmistaa ruoan.

## Valmistus

### Mikroaaltokäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:

Parhaan mahdollisen tehon saavuttamiseksi mikroaaltojen tulee voida läpäistä valmistusastia. Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin sekä paperin ja puun. Tästä syystä johtuen ruokaa ei milloinkaan tule valmistaa metalliastioissa.

### Mikroaaltouunissa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:

Monet ruoka-aineet soveltuvat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, mm. tuore- tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, maitokiisseli, keitot, vanukkaat, hillot ja maustekastikkeet voidaan myös valmistaa mikroaaltouunissa. Yleisesti ottaen valmistus mikroaaltouunissa on ihanteellinen vaihtoehto kaikille sellaisille ruoille, jotka tavallisesti valmistetaan liedellä. esimerkiksi voin tai suklaan sulattamiseen (ks. neuvoja, tekniikoita ja vinkkejä sisältävä osio).

### Peittäminen valmistuksen aikana

Ruoan peittäminen valmistuksen aikana on erittäin tärkeää, sillä haihtuva vesi nousee ruoasta höyrynä ja nopeuttaa kypsymistä. Ruoan voi peittää monella tavoin, esim. keramiikkalautasella, muovisella kannella tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

### Seisotusajat

Valmistuksen jälkeen on tärkeää seisottaa ruokaa, jotta sen sisällä oleva lämpö pääsee tasaantumaan.

## Pakastevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Valmista kannen alla mahdollisimman lyhyen aikaa - katso 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
	<b>Ohjeet</b> Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Parsakaali	300 g	600 W	9-10
	<b>Ohjeet</b> Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Herneet	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Ohjeet</b> Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Vihreät pavut	300 g	600 W	8-9
	<b>Ohjeet</b> Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Sekavihannekset (Porkkanat, Herneet, Maissi)	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Ohjeet</b> Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Sekavihannekset (Kiinalaisittain)	300 g	600 W	8-9
	<b>Ohjeet</b> 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 tiedot taulukosta. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Anna seistä peitettynä 3 minuuttia.

### HUOM.

Leikkaa tuoret vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin vihannekset kypsyvät.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Parsakaali	250 g	850 W	4-4½
	500 g		5-5½
<b>Ohjeet</b> Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Järjestä niiden kannat keskelle. Anna seistä 3 minuuttia.			
Ruusukaali	250 g	850 W	5½-6½
	<b>Ohjeet</b> Lisää 60-75 ml (4-5 rkl) vettä. Anna seistä 3 minuuttia.		
Porkkanat	250 g	850 W	4-4½
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi. Anna seistä 3 minuuttia.		
Kukkakaali	250 g	850 W	5-5½
	500 g		8-8½
<b>Ohjeet</b> Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Halkaise isot kukinnot kahtia. Asettele ne kannat keskellepäin. Anna seistä 3 minuuttia.			
Kesäkurpitsat	250 g	850 W	3-3½
	<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	850 W	3½-4
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa munakoisot pieniksi siivuiksi ja pirskota niiden päälle 1 rkl sitruunamehua. Anna seistä 3 minuuttia.		
Purjosipulit	250 g	850 W	4½-5
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi. Anna seistä 3 minuuttia.		
Sienet	125 g	850 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	850 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	850 W	4½-5
	<b>Ohjeet</b> Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi. Anna seistä 3 minuuttia.		
Perunat	250 g	850 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	850 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	850 W	14-16
	<b>Ohjeet</b> Lisää 500 ml kylmää vettä. Anna seistä 5 minuuttia.		
Tumma riisi (Esikypsennetty)	250 g	850 W	18-20
	<b>Ohjeet</b> Lisää 500 ml kylmää vettä. Anna seistä 5 minuuttia.		
Sekariisi (Tavallinen ja Villiriisi)	250 g	850 W	15-17
	<b>Ohjeet</b> Lisää 500 ml kylmää vettä. Anna seistä 5 minuuttia.		
Sekamaissi (Riisi ja Maissinjyvät)	250 g	850 W	16-18
	<b>Ohjeet</b> Lisää 400 ml kylmää vettä. Anna seistä 5 minuuttia.		
Pasta	250 g	850 W	10-11
	<b>Ohjeet</b> Lisää 1 000 ml kuumaa vettä. Anna seistä 5 minuuttia.		

## Lämmittäminen

Ruuan lämmittäminen mikroaaltouunissa kestää murto-osan siitä kuin perinteisellä liedellä yleensä.

Käytä lämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja. Kaavion ajat koskevat huoneenlämpöisiä nesteitä, joiden lämpötila on +18-+20 °C, sekä kylmää ruokaa, jonka lämpötila on +5-+7 °C.

## Sijoitus ja peittäminen

Vältä isojen kappaleiden, kuten paistipalojen lämmitystä, sillä niillä on taipumusta ylikypsyä ja kuivua ennen kuin niiden keskusta on ehtinyt kuumeta. Pienten palojen lämmittäminen onnistuu helpommin.

## Tehot ja hämmentäminen

Jotkin ruoat voidaan lämmittää uudelleen 850 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 lihapöyrä). 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 lasitikon laittamista nesteisiin. Vältä ruoan ylikuumennusta (ja samalla pilaamista). On parempi aliarvioida valmistusaika ja pidentää lämmitysaikaa tarvittaessa.

## Lämmitys- ja seisotusajat

Kun lämmität ruokaa ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata aika ylös tulevaa käyttöä varten. Varmista aina, että lämmitetty ruoka on kauttaaltaan tulikuuma. Anna ruoan seistä hetken lämmityksen jälkeen, jotta sen lämpötila pääsee tasaantumaan. Suositeltu seisotusaika lämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia, jollei kaaviossa toisin mainita. Noudata erityistä huomiota nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Katso myös turvallisuusohjeita käsittelevää kappaletta.

## Nesteiden lämmittäminen

Anna ruoan aina seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Räiskymisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi laita lusikka tai lasitikku juomaan ja hämmennä ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen.

## Vauvanruoan lämmitys

### Vauvanruoka:

Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen! Anna ruoan seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua. Hämmennä uudelleen ja tarkista lämpötila. Suositeltu tarjoilulämpötila: 30-40 °C.

### Vauvanmaito:

Kaada maito steriloituun lasipulloon. Lämmitä peittämättä. Älä milloinkaan lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, sillä pullo voi ylikuumetessaan räjähtää. Ravista hyvin ennen seisoitusta 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)	850 W	1-1½
	250 ml (1 muki)		1½-2
<b>Ohjeet</b> Kaada kuppiin ja lämmitä peittämättä. Aseta kuppi tai muki uunilautasen keskelle. Pidä mikroaaltouunissa seisoituksen ajan ja hämmennä hyvin. Anna seistä 1-2 minuuttia.			
Keitto (Kylmä)	250 g	850 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 seisoitusta 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.		

## Valmistusopas

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
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 seisetusta ja tarjoilua. Anna seistä 3 minuuttia.		
Valmisateria (Kylmä)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Ohjeet</b> Aseta 2-3 kylmästä 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 syvälle 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 syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Vauvanmaito	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 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. 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 lopuksi. Täydelliseen sulattamiseen tarvittava seisotusaika riippuu sulatettavasta määrästä. Katso alla olevaa taulukkoa.

### HUOM.

Ohut ruoka sulaa nopeammin kuin paksu, ja pienempien määrien sulatusaika on lyhyempi kuin suurempien. Pidä tämä vinkki mielessä, kun pakastat tai sulatat ruokia.

Kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18--20 °C, käytä seuraavan taulukon ohjeellisia arvoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
<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 (kukin 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.		



# Valmistusopas

## 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 muoviasiastoita, sillä ne saattavat sulaa.

### Grillaukseen soveltuvat ruoat:

kylykset, 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 rutilälle, ellei toisin suositella.

## Mikroaalto + 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 mikroaalto + grilli -yhdistelmätoimintoa varten

Käytä valmistusastiota, joiden läpi mikroaallot voivat kulkea. Valmistusastioiden on oltava liekinkestäviä. Älä käytä metallisia valmistusastiota yhdistelmätilassa. Älä käytä muoviasiastoita, 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 (mikroaalto + 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.

Tuore ruoka	Annoskoko	1. vaihe (minuuteissa)	2. vaihe (minuuteissa)
Sämpylät (à n. 50 g)	2 kpl	Mikroaalto + grilli 2-3	Vain grilli 1-2
	4 kpl	3-4	1-2
<b>Ohjeet</b> Aseta sämpylät ympyrään ritalälle. Grillaa sämpylöiden toinen puoli haluamaasi rapeusasteeseen. Anna seistä 2-5 minuuttia.			
Patongit + Lisukkeita (Tomaattia, Juustoa, Kinkkua tai Sieniä)	250-300 g (2 kpl)	Mikroaalto + grilli 12-13	-
	<b>Ohjeet</b> Aseta 2 pakastettua patonkia vierekkäin matalalle ritalälle. Grillauksen jälkeen: Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Gratiini (Vihanneksia tai Perunoita)	400 g	Mikroaalto + grilli 19-20	-
	<b>Ohjeet</b> Aseta pakastettu gratiini pieneen, pyöreään pyrex-lasiastiaan. Aseta astia ritalälle. Grillauksen jälkeen: Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Pasta (Cannelloni, Makaroni, Lasagne)	400 g	Mikroaalto + grilli 24-25	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	Mikroaalto + grilli 7-8	Mikroaalto + grilli 5-6
	<b>Ohjeet</b> Aseta kananuggetit ritalälle. Käänä ensimmäisen kerran jälkeen.		

Tuore ruoka	Annoskoko	1. vaihe (minuuteissa)	2. vaihe (minuuteissa)
Uuniranskalaiset	250 g	Mikroaalto + grilli 20-22	-
	<b>Ohjeet</b> Aseta uuniperunat leivinpaperin päälle ritalälle.		

## 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	4 kpl (25 g kukin)	Vain grilli 4½-5	Vain grilli 4-5½
	<b>Ohjeet</b> Aseta paahtoleivät vierekkäin ritalälle.		
Sämpylät (Espaistetut)	2-4 kpl	Vain grilli 2-3	Vain grilli 2-3
	<b>Ohjeet</b> Aseta sämpylät ensin alapuoli ylöspäin ympyrään uunilautaselle.		
Grillatut tomaatit	200 g (2 kpl)	Mikroaalto + grilli 5-6	Vain grilli 2-3
	400 g (4 kpl)	7-8	2-3
<b>Ohjeet</b> Leikkaa tomaatit puolikkaiksi. Ripottele juustoa tomaattien päälle. Järjestä ympyrään matalaan pyrex-lasikulhoon. Aseta se ritalälle.			
Havaijilainen paahtoleipä (Kinkkua, Ananasta, Juustosiivuja)	2 kpl (300 g)	Mikroaalto + grilli 5½-6	-
	<b>Ohjeet</b> Paahda paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleipä lisukkeineen ritalälle. Aseta 2 paahtoleipää toisiaan vastapäätä suoraan ritalälle. Anna seistä 2-3 minuuttia.		

# Valmistusopas

Tuore ruoka	Annoskoko	1. vaihe (minuuteissa)	2. vaihe (minuuteissa)
Uuniperunat	250 g	Mikroaalto (850 W) 5-6	Vain grilli 9-10
	500 g	8-9	10-11
<b>Ohjeet</b> Halkaise perunat kahtia. Aseta ne ympyrän muotoon ritilälle leikattu puoli kohti grilliä.			
Kananpalat	450-500 g (2 kpl)	Mikroaalto + grilli 13-15	Mikroaalto + grilli 13-15
	<b>Ohjeet</b> 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
	<b>Ohjeet</b> Sivele lampaankyljykset öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään ritilälle. Grillauksen jälkeen: Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Sianlihapihvit	250 g (2 kpl)	Mikroaalto + grilli 10-12	Vain grilli 7-8
	<b>Ohjeet</b> Sivele sianlihapihvit öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään ritilälle. Grillauksen jälkeen: Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Uuniomenat	1 omena (n. 200 g)	Mikroaalto + grilli 7-8	Vain grilli 1-2
	2 omenaa (n. 400 g)	9-10	1-2
	<b>Ohjeet</b> Poista omenoiden ytimet ja täytä ne rusinoilla ja hillolla. Laita päälle mantelilastuja. Laita omenat matalaan pyrex-lasiastiaan. Aseta astia suoraan uunilautaselle.		

Tuore ruoka	Annoskoko	1. vaihe (minuuteissa)	2. vaihe (minuuteissa)
Paahdettu kana	1200 g	Mikroaalto + grilli 28-30	Mikroaalto + grilli 28-30
	<b>Ohjeet</b> Sivele kanan pinnalle öljyä ja mausteita. Aseta kananpalat ensimmäinen rintapuoli alaspäin ja toinen rintapuoli ylöspäin matalalle pyrex-lasivuokaan. Anna seistä 5 minuuttia grillauksen jälkeen.		

## Vinkkejä

### Voin sulattaminen

Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Peitä muovikuvulla. Lämmitä 850 W:n teholla 30–40 sekuntia, kunnes voi sulaa.

### Suklaan sulattaminen

Laita 100 g suklaata pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 450 W:n teholla 3–5 minuuttia, kunnes suklaa sulaa. Hämmennä sulatuksen aikana kerran tai kaksi kertaa. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

### Kiteytyneen hunajan sulattaminen

Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 300 W:n teholla 20–30 sekuntia, kunnes hunaja sulaa.

### Liivatteen sulatus

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

### Kuorrutuksen ja sokerikuorrutuksen valmistaminen (kakuille)

Sekoita keskenään valmiskuorrutusaineet (n. 14 g), 40 g sokeria ja 250 ml kylmää vettä. Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 850 W:n teholla 3½–4½ minuuttia, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

### Hillon valmistus

Aseta 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivankokoiseen, kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin. Kypsennä kannen alla 10–12 minuuttia 850 W:n teholla. Hämmennä säännöllisesti valmistuksen aikana. Kaada välittömästi pieniin, kierrekannellisiin hillopurkkeihin. Anna seistä kannen alla 5 minuuttia.

### Vanukkaan valmistus

Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä soveltuvaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Kypsennä kannen alla 6½–7½ minuuttia 850 W:n teholla. Hämmennä säännöllisesti hyvin valmistuksen aikana.

### Mantelisiivujen ruskistaminen

Levitä 30 g mantelipalasia keskikokoiselle keramiikkalautaselle tasaisesti. Hämmennä säännöllisesti ruskistuksen aikana (ruskista 600 W:n teholla 3½–4½ minuuttia). Anna seistä 2–3 minuuttia uunissa. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

# Vianmääritys

## Vianmääritys

Jos laitteen käytössä esiintyy alla lueteltuja ongelmia, kokeile annettuja ratkaisuja.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Yleistä		
Painikkeita ei voi painaa kunnolla.	Painikkeiden väleissä saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.
	Kosketusnäytölliset mallit: Pinnalla on kosteutta.	Pyyhi kosteus pois laitteen pinnalta.
	Lapsilukko on käytössä.	Ota lapsilukko pois käytöstä.
Aikaa ei näytetä.	Ekotoiminto (virransäästö) on käytössä.	Ota ekotoiminto pois käytöstä.
Uuni ei toimi.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
	Luukun avauksen turvamekanismissa saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.
Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.	Käyttäjä on avannut luukun ruoan kääntämiseksi.	Kun olet kääntänyt ruoan, käynnistä toiminto painamalla <b>START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)</b> -painiketta uudelleen.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni sammuu käytön aikana.	Uuni on ollut käynnissä pitkän aikaa.	Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käynnissä pitkään.
	Puhallin ei toimi.	Kuuntele, onko puhallin käynnissä.
	Uunia yritetään käyttää tyhjänä.	Laita ruoka uuniin.
	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita.	Käytä pistorasiaa pelkästään uunille.
Uuni pokahtelee käytön aikana tai ei toimi.	Sinetöidyissä pakkauksissa tai kannen alla olevien ruokien valmistuksen aikana saattaa kuulua pokahtelua.	Älä käytä sinetöityjä pakkauksia, sillä ne voivat räjähtää valmistuksen aikana, kun pakkauksen sisältö laajenee.
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	Uunin päällä on esineitä.	Poista kaikki uunin päällä olevat esineet.
Luukku ei aukea kunnolla.	Luukun ja uunin sisäosan väliin on päässyt ruokaa.	Puhdista uuni ja avaa luukku.

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 <b>STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)</b> -painiketta.
	Sisävalo on liikainen.	Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Valmistuksen aikana kuuluu äänimerkki.	Jos automaattiohjelma on käytössä, äänimerkki tarkoittaa, että ruoka on käännettävä sulatuksen aikana.	Kun olet kääntänyt ruoan, käynnistä toiminto uudelleen painamalla <b>START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)</b> -painiketta uudelleen.
Uuni ei ole tasapainossa.	Uuni on asennettu epätasaiselle pinnalle.	Varmista, että uuni on tasaisella ja liikkumattomalla alustalla.
Valmistuksen aikana näkyy kipinöitä.	Metallia astiaa käytetään valmistuksen tai sulatuksen aikana.	Älä käytä metallia astioita.
Kun virta kytketään, uuni käynnistyy välittömästi.	Luukku ei ole suljettu kunnolla.	Sulje luukku ja tarkista, ratkesiko ongelma.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunista vuotaa sähköä.	Sähköliitintää tai pistorasiaa ei ole maadoitettu oikein.	Varmista, että sähköliitintä ja pistorasia on maadoitettu asianmukaisesti.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Laitteesta tippuu vettä.</li> <li>Luukussa olevasta murtumasta pääsee höyryä.</li> <li>Uuniin jää vettä.</li> </ol>	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Noudata tuotteen asennusohjeissa annettuja etäisyyksiä, jotta ilmanvaihto toimii.
	Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	Kirkkaus vaihtelee eri toimintojen ja niissä tehtävien tehonmuutosten mukaisesti.
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	Puhallin toimii n. 3 minuuttia valmistuksen jälkeen uunin jäähdyttämiseksi.	Tämä ei ole vika.
<b>Uunilautanen</b>		
Uunilautanen luiskahtaa pois paikoiltaan käytön aikana tai lakkaa pyörimästä.	Pyöritysalusta puuttuu tai se ei ole paikoillaan.	Aseta pyöritysalusta paikoilleen ja yritä uudelleen.
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.

## Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
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.
Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Noudata tuotteen asennusohjeissa annettuja etäisyyksiä, jotta ilmanvaihto toimii.	

## Varoituksia asennukseen

Mikroaaltouunia kaapistoon asennettaessa on huomioitava, että takaseinään ja lattiaan päin pitää jäädä vähintään 50 mm:n rako, jotta ilma pääsee kiertämään. Lisäksi mikroaaltouunin 4 seinämän ja kaapin väliin pitää jäädä vähintään 3 mm:n rako. On tärkeää varmistaa, että tämän tuotteen asennus tehdään tässä oppaassa annettujen ohjeiden ja uunin valmistajan antamien asennusohjeiden mukaisesti. (Katso lisätietoja asennusohjeesta)

### HUOMIO

Jos tässä oppaassa annettuja ohjeita ei noudateta, mikroaaltouunin sisään voi kertyä höyryä, joka estää ruoanvalmistuksen seuraamisen. Lisäksi höyry voi aiheuttaa mikroaaltouunin toimintahäiriön.

## Näyttökoodit

Näyttökoodit	Syy	Toimenpide
C-10	Tarkistamiseen tarvitaan valmistusanturia.	Paina <b>STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)</b> -painiketta ja käynnistä uudelleen. Jos sama tapahtuu uudelleen, sammuta mikroaaltouuni 30 sekunniksi ja tee asetukset vielä kerran. Jos näin käy uudelleen, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGIN asiakaspalveluun.
C-F2		
C-d0	Kosketuspainike toimii väärin.	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 yhteys paikalliseen SAMSUNG-huoltoon.

## Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii kehittämään tuotteitaan jatkuvasti. Siksi laitteen tekniset tiedot ja nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

Malli		MG22M8284A*, MG22T8284A*
Virtalähde		230 V - 50 Hz AC
Virrankulutus	Enimmäisteho	1300 W
	Mikroaalto	1300 W
	Grilli (vastus)	1100 W
Lähtöteho		100 W / 850 W - 6 tasoa (IEC-705)
Käyttötaajuus		2450 MHz
Mitat (L x K x S)	Ulkomitat	595 x 380 x 320 mm
	Sisämitat	330 x 224 x 292 mm
Tilavuus		22 litraa
Paino	Netto	n. 15,5 kg

\* Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on <G>.

## Muistiinpanoja



Huomaathan, että Samsungin takuu EI kata laitteen käytön, asennuksen, huollon tai puhdistuksen neuvontaa.

## KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

MAA	SOITA	TAI KÄY OSOITTEESSA
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<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	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04704U-00

# Örbylgjuofn

---

## Notandahandbók

MG22M8284A\*, MG22T8284A\*

---



**SAMSUNG**

## Innihald

<b>Öryggisleiðbeiningar</b>	<b>3</b>	Að nota afþiðingaraðgerðina	20
Mikilvægar öryggisupplýsingar	3	Að nota eiginleikann halda hita	21
Almenn öryggisatriði	6	Grill	22
Varúðarráðstafanir varðandi notkun örbylgjuofns	7	Örbylgjur og grill notað á sama tíma	23
Takmörkuð ábyrgð	8	Eiginleikinn grill+30s notaður	23
Skilgreining á vöruflokki	8	Eiginleikinn barnalæsing notaður	24
Rétt förgun þessarar vöru (raf- og rafeindabúnaðarúrgangur)	8	Slökkt á hljóðmerkinu	24
<b>Uppsetning</b>	<b>9</b>	<b>Leiðbeiningar fyrir eldunaráhöld</b>	<b>25</b>
Fylgihlutir	9	<b>Eldunarleiðbeiningar</b>	<b>26</b>
Snúningisdiskur	9	Örbylgjur	26
<b>Viðhald</b>	<b>10</b>	Elda	26
Þrif	10	Hita upp	28
Endurnýjun (viðgerð)	10	Upphitun vökva	29
Varúð eftir langvarandi tíma án notkunar	10	Upphitun á barnamat	29
<b>Eiginleikar ofns</b>	<b>11</b>	Athugasemd:	29
Ofn	11	Handvirk afþiðing	31
Stjórnborð	11	Grill	32
<b>Notkun ofns</b>	<b>12</b>	Örbylgjur + Grill	32
Hvernig örbylgjuofn virkar	12	Ábendingar og ráð	35
Að athuga að ofninn virki rétt	12	<b>Bilanaleit</b>	<b>36</b>
Eldun/upphitun	13	Bilanaleit	36
Að stilla tímann	13	Varúðarráðstafanir við uppsetningu	38
Aflstig og tímabreytingar	14	Upplýsingakóði	38
Flýttiræsing	14	<b>Tækniforskrift</b>	<b>39</b>
Stilling á eldunartíma	14		
Stöðva eldun	15		
Stilling á orkusparnaðarstillingu	15		
Notkun eiginleika skynjaraeldunar	15		
Eldunarleiðbeiningar fyrir sjálfvirkan skynjara	17		
Notkun eiginleika sjálfvirkrar eldunar	17		

# Öryggisleiðbeiningar

## MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

LESTU VANDLEGA OG GEYMDU TIL UPPSLÁTTAR SÍÐAR MEIR.

**VIÐVÖRUN:** Ef hurðin eða hurðarþéttingarnar eru skemmdar má ekki nota ofninn fyrr en gert hefur verið við hann.

**VIÐVÖRUN:** Það er hættulegt fyrir alla aðra en hæfa aðila að sinna þjónustu eða viðgerðum sem fela í sér að fjarlægja hlíf sem verndar gegn útsetningu fyrir örbylgjuorku.

**VIÐVÖRUN:** Vökva og önnur matvæli má ekki hita í lokuðum ílátum þar sem þau geta sprungið.

**VIÐVÖRUN:** Leyfðu börnum aðeins að nota ofninn án eftirlits þegar fullnægjandi leiðbeiningar hafa verið gefnar svo barnið geti notað ofninn á öruggan hátt og skilji hættuna af óviðeigandi notkun.

Þetta tæki er eingöngu ætlað til heimilisnota og það er ekki ætlað til notkunar eins og:

- starfsmannaeldhús í verslunum, skrifstofum og öðru vinnuumhverfi;
- bændagistingu;
- af viðskiptavinum á hótélum, mótélum og öðru íbúðaumhverfi;
- á gistiheimilum.

Aðeins má nota eldunaráhöld sem ætluð eru til notkunar í örbylgjuofnum.

Þegar þú hitar mat í plast- eða pappírsílatum skaltu fylgjast með ofninum vegna þess að íkveikja getur átt sér stað.

Örbylgjuofninn er ætlaður til hitunar á matvælum og drykkjum. Þurrkun á matvælum eða fatnaði og hitun á varmahlífum, inniskóm, svömpum, rökum klútum eða álíka getur skapað hættu á líkamstjóni, íkveikju eða eldsvoða.

Ef vart verður við reyk skaltu slökkva á tækinu eða taka það úr sambandi og hafa hurðina lokaða til að kæfa eldinn.

Örbylgjuhitun á drykkjum getur skapað seinkaða suðu og því þarf að sýna varúð við meðhöndlun ílátsins.

Hræra skal í eða hrista innihald barnapela eða barnamatskrukkur og kanna hitastigið fyrir neyslu til að koma í veg fyrir bruna.

Egg í skurninni og heil harðsoðin egg ætti ekki að hita í örbylgjuofnum þar sem þau geta sprungið, jafnvel eftir að örbylgjuhitun er lokið.

Hreinsa ætti ofninn reglulega og fjarlægja allar mataruppsöfnun. Ef ofninum er ekki haldið í hreinu ástandi getur það skert yfirborð hans sem getur haft neikvæð áhrif á endingartíma tækisins og mögulega skapað hættulegar aðstæður.

## Öryggisleiðbeiningar

Tækið er eingöngu ætlað til notkunar innbyggt. Ekki má setja tækið í skáp.

Málmílát fyrir mat og drykki eru ekki leyfð við eldun í örbylgjuofni. Gæta skal þess að færa ekki snúningsdiskinn til þegar ílát eru fjarlægð úr tækinu.

Ekki má hreinsa tækið með gufuúða.

Ekki má hreinsa tækið með vatnsúða.

Tækið er ekki ætlað til uppsetningar í ökutækjum, hjólhýsum og svipuðum ökutækjum o.s.frv.

Tækið er ekki ætlað til notkunar fyrir einstaklinga (þar á meðal börn) með skerta líkamlega, skynræna eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, nema þeir hafi fengið umsjón eða leiðbeiningar varðandi notkun tækisins af einstaklingi sem ber ábyrgð á öryggi þeirra.

Fylgjast skal með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið.

Þetta tæki má vera notað af börnum frá 8 ára aldri og eldri og einstaklingum með skerta líkamlega, skynræna eða andlega getu eða skort á reynslu og þekkingu ef þeir hafa fengið umsjón eða leiðbeiningar varðandi notkun tækisins á öruggan hátt og skilja hættuna sem fylgir notkun þess. Börn mega ekki leika sér með heimilistækið. Börn eiga ekki að þrifa og sinna viðhaldi á tækinu án eftirlits.

Þetta tæki ætti að aftengja frá rafmagninu eftir uppsetningu. Aftenginguna er hægt að ná með því að hafa innstunguna aðgengilega eða með því að setja rofa í fasta raflögn í samræmi við raflagnarreglur.

Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandinn, þjónustuveitandi hans eða álíka hæfir aðilar að skipta um hana til að koma í veg fyrir hættu.

Þessi ofn ætti að snúa rétt og vera í réttri hæð sem auðveldar greiðan aðgang að rými og stjórnsvæði.

Áður en ofninn er notaður í fyrsta skipti ætti að nota ofninn með vatni í 10 mínútur og nota hann síðan.

Ef ofninn býr til undarlegan hávaða, brennandi lykt eða reyk berst skaltu taka rafmagnstengilinn strax úr sambandi og hafa samband við næsta þjónustuveitanda.

**VIÐVÖRUN:** Þegar heimilistækið er notað í samsettri stillingu ættu börn aðeins að nota ofninn undir eftirliti fullorðinna vegna hitastigs sem myndast.

Við notkun getur tækið orðið heitt. Gæta skal þess að snerta ekki hitaristina inni í ofninum.

**VIÐVÖRUN:** Aðgengilegir hlutar geta orðið heitir við notkun. Halda ætti ungum börnum frá.

Ekki nota hörð slípiefni eða skarpar málmsköfur til að hreinsa gler ofnhurðanna þar sem þau geta rispað yfirborðið, sem getur leitt til þess að glerið brotni.

Ekki má nota gufuhreinsitæki.

**VIÐVÖRUN:** Gakktu úr skugga um að slökkt sé á tækinu áður en skipt er um peruna til að koma í veg fyrir rafstuð.

Tækið má ekki setja upp á bak við skrauthurð til að forðast ofhitnun.

**VIÐVÖRUN:** Tækið og aðgengilegir hlutar þess verða heitir við notkun.

Gæta skal þess að snerta ekki hitaristina.

Börnum yngri en 8 ára skal haldið frá ofninum nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

**VARÚÐ:** Eftirlit þarf að vera með eldunarferlinu. Stöðugt þarf að hafa eftirlit með stuttu eldunarferli.

Hurðin eða ytra yfirborðið getur orðið heitt þegar heimilistækið er í notkun.

Hitastig aðgengilegra flata getur verið hátt þegar heimilistækið er í notkun.

Yfirborðið getur hitnað við notkun.

Tækjum er ekki ætlað að vera stjórnað með ytri tímastilli eða aðskildu fjarstýringarkerfi.

Þetta tæki má vera notað af börnum frá 8 ára aldri og eldri og einstaklingum með skerta líkamlega, skynræna eða andlega getu eða skort á reynslu og þekkingu ef þeir hafa fengið umsjón eða leiðbeiningar varðandi notkun tækisins á öruggan hátt og skilja hættuna sem fylgir notkun þess. Börn mega ekki leika sér með heimilistækið. Þrif og viðhald notanda má ekki fara fram af börnum nema þau séu eldri en 8 ára og undir eftirliti.

Geyma skal tækið og snúru þess þar sem börn yngri en 8 ára ná ekki til.



# Öryggisleiðbeiningar

## Almenn öryggisatriði

Allar breytingar eða viðgerðir skulu eingöngu framkvæmdar af hæfu starfsfólki.

Ekki hita mat eða vökva sem eru lokaðir í ílátum fyrir örbylgjuofn.

Ekki nota bensen, þynni, alkóhól eða gufu eða háþrýstipvott til að hreinsa ofninn.

Ekki setja ofninn upp: nálægt hitara eða eldfimu efni; á stöðum sem eru rakir, feitir, rykugir eða verða fyrir beinu sólarljósi eða vatni; eða þar sem gas getur lekið; eða á ójöfnu yfirborði.

Ofninn verður að vera jarðtengdur á réttan hátt í samræmi við staðbundnar og innlenda reglur.

Notaðu reglulega þurran klút til að fjarlægja aðskotaefni úr skautunum og tengjunum.

Ekki toga eða beygja of mikið eða setja þungan hlut á rafmagnssnúruna.

Ef það er gasleki (própan, LP, o.s.frv.) skal tafarlaust loftræsta. Ekki snerta rafmagnssnúruna.

Ekki snerta rafmagnssnúruna með blautum höndum.

Á meðan ofninn er í gangi skaltu ekki slökkva á honum með því að taka rafmagnssnúruna úr sambandi.

Ekki stinga fingrum eða aðskotaefni í. Ef aðskotaefni kemst í ofninn skaltu taka rafmagnssnúruna úr sambandi og hafa samband við þjónustuver Samsung á staðnum.

Ekki setja of mikinn þrýsting eða högg á ofninn.

Ekki setja ofninn yfir viðkvæma hluti.

Gakktu úr skugga um að aflspenna, tíðni og straumur passi við vöruforskriftirnar.

Stingdu rafmagnstenglinum vel í vegginn. Ekki nota breyti fyrir marga tengla, framlengingarsnúru eða rafbreyti.

Ekki krækja rafmagnssnúruna á málmhluti. Gakktu úr skugga um að snúran sé á milli hluta eða á bak við ofninn.

Ekki nota skemmdan rafmagnstengil, skemmda rafmagnssnúru eða lausa innstungu. Hafðu samband við þjónustuver Samsung á staðnum með tilliti til skemmdra rafmagnstengla eða -snúra.

Ekki hella eða úða vatni beint í ofninn.

Ekki setja hluti á ofninn, innan í eða á ofninn.

Ekki úða rokgjörnum efnum eins og skordýraeitri á ofninn.

Ekki geyma eldfimt efni í ofninum. Þar sem alkóhólguður geta komist í snertingu við heita hluta ofnsins skaltu gæta varúðar þegar þú hitar mat eða drykki sem innihalda alkóhól.

Börn geta rekið sig eða klemmt sig á hurðinni. Þegar hurðinni er opnað/lokað skal halda börnum í burtu.

## Viðvörðunarorð varðandi örbylgjuofninn

Örbylgjuhitun á drykkjum getur skapað seinkaða suðu. Ávallt skal sýna varúð við meðhöndlun ílátsins. Ávallt skal láta drykki í að minnsta kosti 20 sekúndur fyrir meðhöndlun. Ef nauðsyn krefur skal hræra við hitun. Ávallt skal hræra eftir hitun.

Ef bruni á sér stað skal ávallt fylgja þessum leiðbeiningum varðandi skyndihjálp:

1. Settu brunasvæði í kalt vatn í að minnsta kosti 10 mínútur.
2. Settu yfir það hreinar, þurrar sáraumbúðir.
3. Ekki bera á það nein krem eða olíu.

Til að forðast að skemma bakkann eða grindina skaltu ekki setja bakkann eða grindina í vatn stuttu eftir eldun.

Ekki nota ofninn fyrir djúpsteikingu þar sem ekki er hægt að stjórna olíuhitanum. Þetta gæti leitt til þess að heitar olíur sjóði skyndilega.

## Varúðarráðstafanir varðandi örbylgjuöfn

Notaðu aðeins áhöld sem henta til notkunar í örbylgjuöfnum. Ekki nota málmilát, borðbúnað með gull eða silfurbryddingum, teina o.s.frv.

Fjarlægðu vírbönd. Neistahlaup getur átt sér stað.

Ekki nota ofninn til að þurrka pappír eða föt.

Notaðu styttri tíma fyrir minna magn af matværum til að koma í veg fyrir ofþenslu eða að brenna eitthvað.

Haltu rafmagnssnúrunni og rafmagnstenglinum fjarri vatni og hitagjöfum.

Til að forðast sprengihættu skaltu ekki hita egg í skelinni eða harðsoðin egg. Hitaðu ekki loftþétt eða lofttæmd ílát, hnetur, tómata o.s.frv.

Ekki hylja loftræstiop með klút eða pappír. Þetta er brunahætta. Ofninn getur ofhitnað og slökkt sjálfkrafa á sér og verður slökkt á honum þar til hann kólnar nægilega.

Notaðu ávallt ofnhanska þegar diskur er tekinn út.

Hrærið vökva á miðri leið við upphitun eða eftir að upphitun lýkur og leyfðu vökvanum að standa í minnsta kosti 20 sekúndur eftir upphitun til að koma í veg fyrir suðu.

Stattu í handarfjarlægð frá ofninum þegar þú opnar hurðina til að forðast það að brenna þegar heitt loft eða gufa kemur út.

Ekki nota örbylgjuöfninn þegar hann er tómur. Örbylgjuöfninn slokknar sjálfkrafa í 30 mínútur í öryggisskygni. Við mælum með því að setja glas af vatni inni í ofninum til að gleypa örbylgjuorku ef örbylgjuöfninn er settur í gang óvart.

Komdu ofninum fyrir í samræmi við fríbilið sem fram kemur í þessari handbók. (Sjá uppsetningu örbylgjuöfnsins.)

Sýndu varúð þegar þú tengir önnur raftæki við innstungur nálægt ofninum.

## Varúðarráðstafanir varðandi notkun örbylgjuöfns

Ef ekki er farið eftir eftirfarandi varúðarráðstöfunum getur það valdið skaðlegri útsetningu fyrir örbylgjuorku.

- Ekki nota örbylgjuöfninn þegar hurðin er opin. Ekki eiga við öryggismillilæsingu (hurðarklinkur). Ekki setja neitt í göt öryggismillilæsingar.
- Ekki setja neitt á milli ofnhurðarinnar og framhliðarinnar eða láta mat eða leifar hreinsiefnis safnast saman í þéttiflötunum. Passaðu að hurð og þéttifletir hurðar séu hreinir með því að þurrka eftir notkun fyrst með rökum klút og síðan með mjúkum þurrum klút.
- Ekki nota örbylgjuöfninn ef hann er skemmdur. Aðeins má nota hann eftir að gert hefur verið við hann af viðurkenndum tækniaðila.  
**Mikilvægt:** loka þarf ofnhurðinni tryggilega. Hurðina má ekki beygja; hurðarlamirnar mega ekki vera brotnar eða lausar; hurðapéttingar og þéttifletir mega ekki skemmast.
- Allar lagfæringar eða viðgerðir verða að vera gerðar af hæfum tækniaðila.



## Öryggisleiðbeiningar

### Takmörkuð ábyrgð

Samsung innheimtir viðgerðargjald fyrir skipti á aukabúnaði eða viðgerð á útlitslegum galla ef skemmd á einingu eða aukabúnaði orsakast af viðskiptavininum. Atriði sem þessir skilmálar ná yfir:

- Hurð, handföng, útiborð eða stjórnborð sem eru dæld, rispuð eða brotin.
- Brotinn bakki eða hann vantar, stýrikeyfli, tengi eða vírrekki.

Notaðu þennan ofn aðeins í því skyni sem lýst er í þessari leiðbeiningarhandbók.

Viðvörðunarleiðbeiningar og mikilvægar öryggisupplýsingar í þessari handbók fjalla ekki um allar mögulegar aðstæður sem geta komið upp. Þú berð ábyrgð á að beita heilbrigðri skynsemi, varúð og gætni við uppsetningu, viðhaldi og notkun ofns þíns.

Þar sem eftirfarandi notkunarleiðbeiningar ná yfir ýmsar gerðir kunna eiginleikar örbylgjuofns þíns að vera örliðið öðruvísi en þeim sem lýst er í þessari handbók og ekki kunna öll viðvörðunarskilti að eiga við. Ef þú hefur einhverjar spurningar eða áhyggjuefni skaltu hafa samband við þjónustuveitanda Samsung á staðnum eða finna aðstoð og upplýsingar á netinu á [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Notaðu ofninn aðeins til að hita mat. Hann er aðeins ætlaður til heimilisnotkunar. Ekki hita neins konar textílefni eða púða sem fylltir eru með efni. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á skemmdum vegna óviðeigandi eða rangrar notkunar ofnsins.

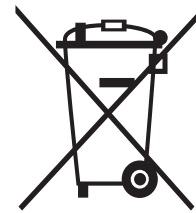
Til að forðast skemmdir á yfirborði ofnsins og hættulegar aðstæður skal alltaf hafa ofninn hreinan og viðhalda honum vel.

### Skilgreining á vöruflokki

Þessi vara tilheyrir hópi 2 ISM búnaður í flokki B. Skilgreiningin á hópi 2 sem inniheldur allan ISM búnað þar sem brennsluorka er villjandi mynduð og/eða notuð í formi rafsegulgeislunar til meðhöndlunar á efni, og EDM og rafsuðubúnaði.

Hvað varðar búnað í flokki B er um að ræða búnað sem hentar til notkunar í heimilisaðstöðum og á starfsstöðvum sem eru beintengdar við lágspennuveitukerfi sem veitir orku til bygginga sem notaðar eru til heimilisnota.

### Rétt förgun þessarar vöru (raf- og rafeindabúnaðarúrgangur)



(Gildir í löndum með aðskilin söfnunarkerfi)

Þessi merking á vörunni, aukabúnaði eða útgefnu efni gefur til kynna að vörunni og rafrænum aukabúnaði hennar (t.d. hleðslutæki, heyrnatóli, USB-snúru) ætti ekki að farga með öðrum heimilisúrgangi við lok endingartíma hennar. Til að koma í veg fyrir hugsanlegan skaða á umhverfi eða heilsu manna vegna stjórnlaustrar úrgangsförgunar, skal vinsamlegast aðgreina þessa hluti frá öðrum tegundum úrgangs og endurvinna þá á ábyrgan hátt til að stuðla að sjálfbærri endurnýtingu efnisauðlinda.

Heimilisnotendur ættu að hafa samband annað hvort við söluaðilann þar sem þeir keyptu þessa vöru, eða skrifstofu staðaryfirvalda, til að fá upplýsingar um hvar og hvernig þeir geta farið með þessa hluti í umhverfislega örugga endurvinnslu.

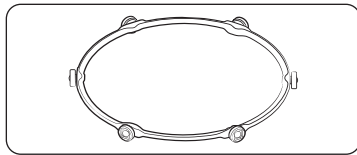
Fyrirtækjanotendur ættu að hafa samband við birgja sinn og kanna skilmála kaupsamningsins. Ekki skal blanda þessari vöru og rafrænum aukabúnaði hennar saman við annan úrgang í atvinnuskyni til förgunar.

Fyrir upplýsingar um umhverfisskuldbindingar Samsung og vörusértækarreglugerðarskyldur t.d. REACH, WEEE, Rafhlöður, skal fara inn á: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

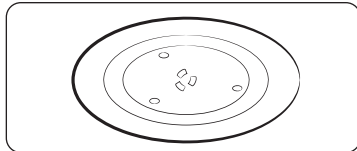
# Uppsetning

## Fylgihlutir

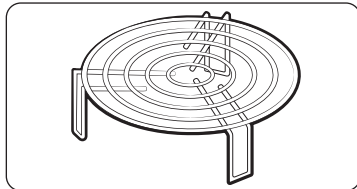
Ofninum fylgja ýmsir fylgihlutir sem hægt er að nota á margvíslegan hátt. Það ræðst af þeirri gerð sem keypt er hvað fylgir.



**01 Rúlluhringur** fyrir miðju ofnsins. Rúlluhringurinn styður við snúningsdiskinn.



**02 Snúningsdiskur** sem settur er á rúlluhringinn þannig að miðjan passi á tengið. Snúningsdiskurinn er aðaleldunarflöturinn. Hann má auðveldlega fjarlægja og þrifa.

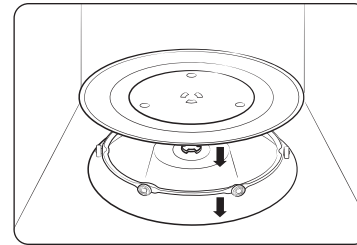


**03 Grillgrind** sem settur er á snúningsdiskinn. Málmgryndina má nota til að grilla eða í samsetningu við aðra eldun.

### ⚠ VARÚÐ

**EKKI** nota örbylgjuofninn án rúlluhings og snúningsdiskis.

## Snúningsdiskur



Fjarlægðu allt umbúðafni inni í ofninum. Komdu rúlluhringnum og snúningsdisknum fyrir. Athugaðu hvort snúningsdiskurinn geti snúist.



# Viðhald

## Þrif

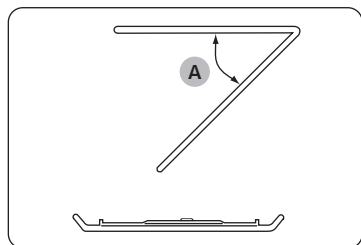
Þrifðu ofninn reglulega til að koma í veg fyrir að óhreinindi safnist upp eða inni í ofninum. Gættu einnig sérstaklega að hurðinni, hurðarþéttingunni og snúningsdisknum og rúlluhringnum (aðeins viðeigandi gerðir).

Ef hurðin mun ekki opnast eða lokast vel, athugaðu fyrst hvort hurðarþéttingarnar hafi safnað upp óhreinindum. Notaðu mjúkan klút í sápuvatni til að þrifa bæði innri og ytri hlið ofnsins. Skolaðu og þurrkaðu vel.

### Til að fjarlægja erfið óhreinindi með vondri lykt innan úr ofninum

1. Settu bolla af þynntum sítrónusafa á miðjan snúningsdiskinn þegar ofninn er tómur.
2. Hitaðu ofninn í 10 mínútur á hámarksafi.
3. Þegar ferlinu er lokið skal hinkra þar til ofninn kólnar. Opnaðu síðan hurðina og þrifðu hitunarkólfíð.

### Þrif inni í gerðum með sveifluhitara



Lækkaðu efstu hitarist um 45° (A) eins og sýnt er til að þrifa efra svæði hitunarkólfsins. Þannig er auðveldara að þrifa efra svæðið. Komdu efstu hitarist aftur fyrir þegar þessu er lokið.

### ⚠ VARÚÐ

- Haltu hurðinni og hurðarþéttingunni hreinum og tryggðu að hurðin opnast og lokist vel. Annars getur endingartími ofnsins stytst.
- Gættu þess að hella ekki vatni í op ofnsins.
- Ekki nota slípiefni eða kemisk efni við þrifin.
- Eftir hverja notkun á ofninum skaltu nota milt hreinsiefni til að þrifa eldunarkólfíð eftir að hafa bedið eftir að ofninn kólni.

## Endurnýjun (viðgerð)

### ⚠ VIÐVÖRUN

Þessi ofn hefur enga íhluta sem notandinn getur fjarlæggt. Ekki reyna að skipta um eða gera við ofninn sjálf/ur.

- Ef þú lendir í vandræðum með lamir, þéttingu og/eða hurðina skaltu hafa samband við viðurkenndan tækniðila eða þjónustuveitanda Samsung á staðnum til að fá tæknilega aðstoð.
- Ef þú vilt skipta um ljósaperu skaltu hafa samband við þjónustuveitanda Samsung á staðnum. Ekki skipta um slíkt sjálf/ur.
- Ef þú lendir í vandræðum með ytra húsið á ofninum skaltu fyrst taka rafmagnssnúruna úr sambandi úr aflgjafanum og hafa síðan samband við þjónustuveitanda Samsung á staðnum.

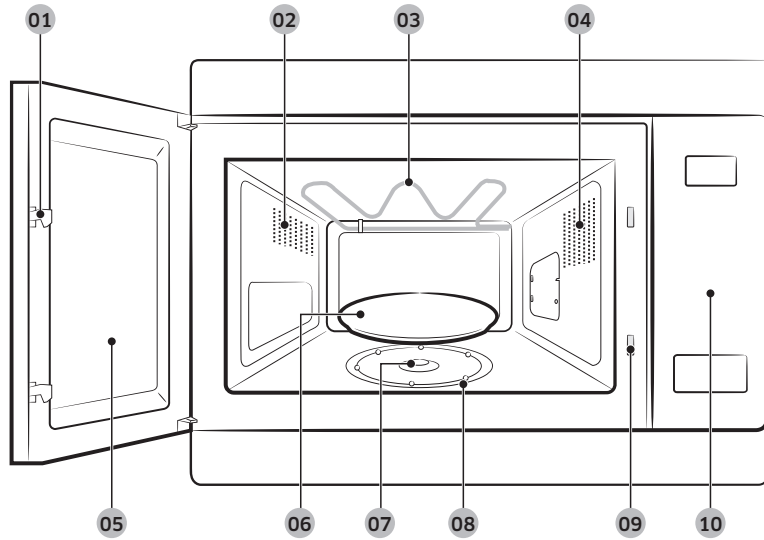
### Varúð eftir langvarandi tíma án notkunar

Ef þú notar ofninn ekki í langan tíma skaltu taka rafmagnssnúruna úr sambandi og færa ofninn á þurrar, ryklausan stað. Ryk og raki sem safnast upp inni í ofninum getur haft áhrif á afköst ofnsins.



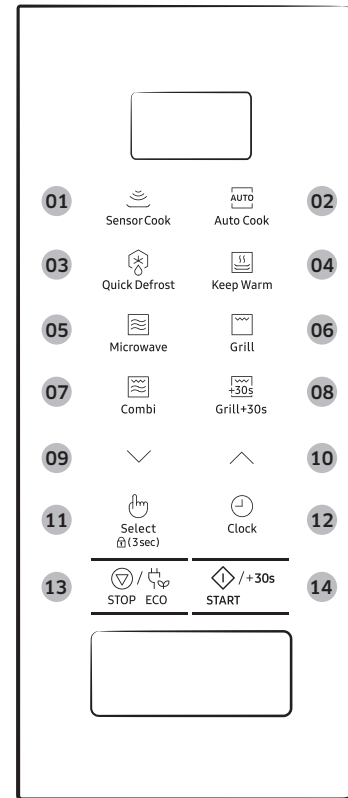
# Eiginleikar ofns

## Ofn



- |                  |                 |                            |
|------------------|-----------------|----------------------------|
| 01 Hurðarklinkur | 02 Loftgöt      | 03 Hitarist                |
| 04 Ljós          | 05 Hurð         | 06 Snúningsdiskur          |
| 07 Tengji        | 08 Rúlluhringur | 09 Göt fyrir öryggiskrækju |
| 10 Stjórnborð    |                 |                            |

## Stjórnborð



- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 01 Sensor Cook (Skynjaraeldun)           | 02 Auto Cook (Sjálfvirk eldun) |
| 03 Quick Defrost (FLÝtiafþíðing)         | 04 Keep Warm (Halda hita)      |
| 05 Microwave (Örbylgjuofn)               | 06 Grill                       |
| 07 Combi                                 | 08 Grill+30s                   |
| 09 Niður                                 | 10 Upp                         |
| 11 Select/Child Lock (Velja/barnalæsing) | 12 Clock (Klukkka)             |
| 13 STOP/ECO (STÖÐVA/ECO)                 | 14 START/+30s (RÆSA/+30s)      |

Eiginleikar ofns

## Notkun ofns

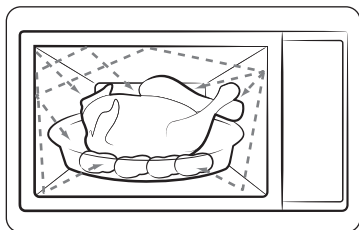
### Hvernig örbylgjuofn virkar

Örbylgjur eru með háttíðni rafsegulbylgjur; orkan sem losnar gerir það kleift að elda eða hita mat án þess að breyta hvorki formi né lit.

Þú getur notað örbylgjuofninn þinn til að:

- Afþiða
- Hita upp
- Elda

Eldunarreglur.



1. Örbylgjur myndast af magnetróni endurkastast í holrúminu og dreifast jafnt þegar maturinn snýst á snúningsdisknum. Maturinn er þannig eldaður jafnt.
2. Örbylgjurnar gleypa í sig matinn upp að um 1 tommu (2,5 cm) dýpi. Eldun heldur síðan áfram þar sem hitinn dreifist í matnum.
3. Eldunartími er breytilegur eftir ílátinu sem notað er og eiginleikum matarins:
  - Magn og þéttleiki
  - Vatnsinnihald
  - Upphafshitastig (í kæli eða ekki)

### ⚠ VARÚÐ

Þar sem miðja matarins er elduð með hitaleiðni heldur eldunin áfram jafnvel þegar þú hefur tekið matinn úr ofninum. Því þarf að virða tíma til að standa sem tilgreindir eru í uppskriftum og þessum bæklingi til að tryggja:

- Jafna eldun á matnum alveg að miðju.
- Sama hitastig í öllum matnum.

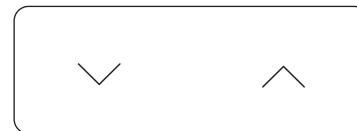
### Að athuga að ofninn virki rétt

Eftirfarandi einfalda aðferð gerir þér kleift að athuga hvort ofninn þinn virki rétt á hverjum tíma. Ef vafi ríki skaltu kynna þér hlutann sem heitir „Bilanaleit“ á síðunni **36**.

### 📖 ATHUGADU

Ofninn verður að vera tengdur við viðeigandi vegginnstungu. Snúningsdiskurinn verður að vera í réttri stöðu í ofninum. Ef aflstigið er annað en hámarkið (100 % - 850 W) sem notað er er vatnið lengur að sjóða.

Opnaðu ofnhurðina. Settu vatnsglas á snúningsdiskinn. Lokaðu hurðinni.



Stilltu tímann 4 eða 5 mínútur með því að ýta á **Upp** eða **Niður** hnappinn í viðeigandi skipti. Ofninn hitar vatnið í 4 eða 5 mínútur. Vatnið ætti síðan að sjóða.

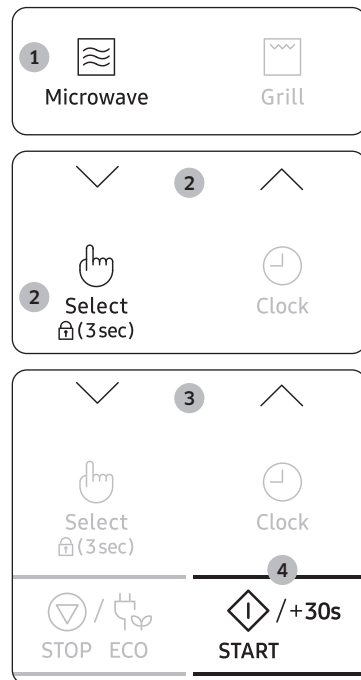
## Eldun/upphitun

Eftirfarandi aðferð útskýrir hvernig á að elda eða hita mat.

### ⚠ VARÚÐ

- Athugaðu ALLTAF eldunarstillingar áður en þú skilur ofninn eftir eftirlitslausan.
- Hámarkstímalengd **örbylgjuofnsins** er 99 mínútur.

Opnaðu hurðina. Settu matinn fyrir miðju á snúningsdiskinn. Lokaðu hurðinni. Aldrei skal kveikja á örbylgjuofninum þegar ekkert er í honum.



1. Ýttu á hnappinn **Microwave (Örbylgjuofn)**.  
Vísir fyrir 850 W (hámarks eldunarafl) birtist:  
 (Örbylgjustilling)
2. Veldu viðeigandi aflstig með því að ýta á hnappinn **Upp** eða **Niður**. (Kynntu þér töflu yfir aflstig.) Og ýttu síðan á hnappinn **Select/Child Lock (Velja/barnalæsing)**.
3. Stilltu eldunartímann með því að ýta á hnappinn **Upp** eða **Niður**.  
Eldunartíminn birtist.
4. Ýttu á hnappinn **START/+30s (RÆSA/+30s)**.  
Ofnljósíð kviknar og snúningsdiskurinn fer að snúast. Eldun hefst og eftir að henni lýkur.
  - 1) Ofninn gefur frá sér hljóðmerki 4 sinnum.
  - 2) Áminning um lok hljómar 3 sinnum (einu sinni á mínútu).
  - 3) Núverandi tími er birtur aftur.

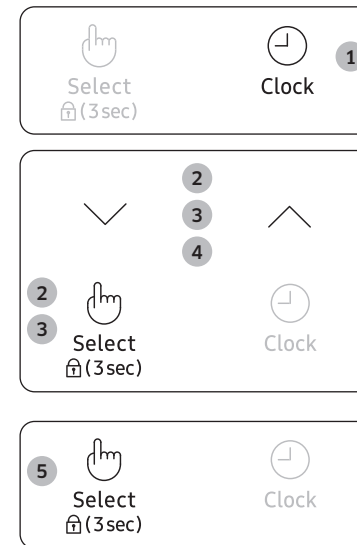
## Að stilla tímann

Þegar rafmagn er veitt birtist sjálfkrafa „88:88“ og „12:00“ á skjánum. Stilltu núverandi tíma. Birta má tímann sem annað hvort 24 klukkustundir eða 12 klukkustundir. Þú verður að stilla klukkuna:

- Þegar þú setur örbylgjuofninn upp í fyrsta sinn
- Eftir rafmagnsleysi

### 📖 ATHUGADU

Ekki gleyma að endurstilla klukkuna til og frá sumar- og vetrartíma.



1. Ýttu á hnappinn **Clock (Klukka)**.
2. Stilltu 24 eða 12 klukkustunda stillingu með því að ýta á hnappinn **Upp** eða **Niður**. Og ýttu síðan á hnappinn **Select/Child Lock (Velja/barnalæsing)**.
3. Ýttu á hnappinn **Upp** eða **Niður** til að stilla klukkustundina. Og ýttu síðan á hnappinn **Select/Child Lock (Velja/barnalæsing)**.
4. Ýttu á hnappinn **Upp** eða **Niður** til að stilla mínútuna.
5. Þegar réttur tími er sýndur skal ýta á **Select/Child Lock (Velja/barnalæsing)** til að ræsa klukkuna.  
Tíminn er birtur þegar þú ert ekki að nota örbylgjuofninn.

# Notkun ofns

## Aflstig og tímabreytingar

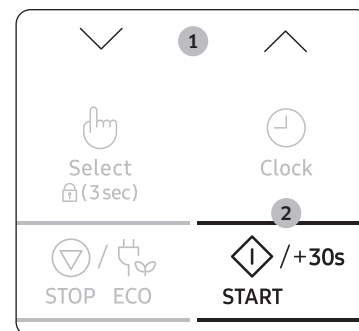
Aflstigsaðgerðin gerir þér kleift að laga magn orkunnar sem dreifist út og þar með þann tíma sem þarf til að elda eða hita matinn þinn eftir tegund og magni. Þú getur valið á milli sex aflstiga.

Aflstig	Prósentuhlutfall	Afköst
HÁTT	100%	850 W
MIDLUNGSHÁTT	71%	600 W
MIDLUNGS	53%	450 W
MIDLUNGSLÁGT	35%	300 W
AFÞÍÐA	21%	180 W
LÁGT	12%	100 W

Eldunartímar fyrir uppskriftir og í þessari handbók samsvara uppgefnu og tilteknu aflstigi.

Ef þú velur...	Þá er eldunartíminn...
Hærra aflstig	Lægra
Lægra aflstig	Aukið

## Flýtiræsing



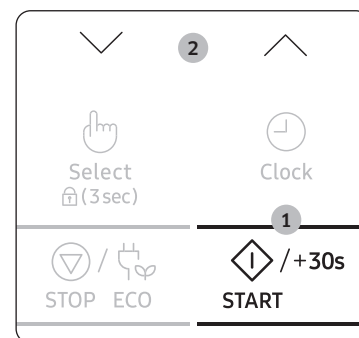
1. Settu matinn í ofninn. Veldu síðan eldunartímann með hnappinum **Upp** og **Niður**. Eldunartíminn birtist.
2. Ýttu á hnappinn **START/+30s (RÆSA/+30s)**. **Microwave (Örbylgjuofn)** (850 W) byrjar. Þegar henni er lokið.
  - 1) Ofninn gefur frá sér hljóðmerki 4 sinnum.
  - 2) Áminning um lok hljómar 3 sinnum (einu sinni á mínútu).
  - 3) Núverandi tími er birtur aftur.

## Stilling á eldunartíma

Þú getur lengt eldunartímann með því að ýta á hnappinn **START/+30s (RÆSA/+30s)** einu sinni fyrir hverjar 30 sekúndur sem á að bæta við.

Í stillingunni fyrir Örbylgjuofn, Grill eða Combi lengist eldunartíminn þegar ýtt er á **START/+30s (RÆSA/+30s)**.

- Athugað framvindu eldunar hvenær sem er með því að opna hurðina
- Aukið eftirstandandi eldunartíma



### Aðferð 1

Til að lengja eldunartímann við eldun skal ýta einu sinni á hnappinn **START/+30s (RÆSA/+30s)** fyrir hverjar 30 sekúndur sem á að bæta við.

- **Dæmi:** Til að bæta þremur mínútum við skal ýta sex sinnum á hnappinn **START/+30s (RÆSA/+30s)**.

### Aðferð 2

Ýttu á hnappinn **Upp** eða **Niður** til að breyta eldunartímanum.

## Stöðva eldun

Þú getur stöðvað eldun hvenær sem er svo að þú getir:

- Athugað með matinn
- Snúið matnum við eða hrært í honum
- Látið hann standa

Til að stöðva eldun...	Síðan...
Tímabundið	<ul style="list-style-type: none"><li>• Opnaðu hurðina eða ýttu einu sinni <b>STOP/ECO (STÖÐVA/ECO)</b>. Eldun stöðvast.</li><li>• Til að halda áfram eldun skal loka hurðinni að nýju og ýta á hnappinn <b>START/+30s (RÆSA/+30s)</b>.</li></ul>
Alveg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ýttu einu sinni á hnappinn <b>STOP/ECO (STÖÐVA/ECO)</b>. Eldun stöðvast.</li><li>• Ef þú vilt hætta við eldunarstillingarnar skaltu þrýsta aftur á hnappinn <b>STOP/ECO (STÖÐVA/ECO)</b>.</li></ul>

## Stilling á orkusparnaðarstillingu

Ofninn er með orkusparnaðarstillingu.



- Ýttu á hnappinn **STOP/ECO (STÖÐVA/ECO)**. Slökkt á skjá.
- Til að hætta í orkusparnaðarstillingu skal opna hurðina eða ýta á hnappinn **STOP/ECO (STÖÐVA/ECO)** og síðan er núverandi tími sýndur. Ofninn er tilbúinn til notkunar.

### ATHUGAÐU

#### Sjálfvirk orkusparnaðaraðgerð

Ef þú velur ekki aðgerð þegar tækið er í miðju stillingar eða þegar notuð er tímabundin stöðvunaraðgerð er aðgerð afturkölluð og klukkan er sýnd í 25 mínútur. Það slökknar á ljósi ofns eftir 5 mínútur með skilyrðum hurð opin.

## Notkun eiginleika skynjaraeldunar

Eiginleikar **skynjaraeldunar** eru með 7 mismunandi forstillta eldunartíma. Þú þarft hvorki að stilla eldunartíma né aflstig. Þú getur stillt flokk **skynjaraeldunar** með því að ýta á hnappinn **Upp** og **Niður**.

### ATHUGAÐU

Aðeins skal nota ílát sem henta örbylgjuofnum.



1. Ýttu á hnappinn **Sensor Cook (Skynjaraeldun)**.
2. Veldu þá tegund matvæla sem þú ætlar að elda með því að ýta á hnappinn **Upp** eða **Niður**. (Kynntu þér töfluna á eftirfarandi síðu með lýsingu á ýmsum forstillingum).
3. Ýttu á hnappinn **START/+30s (RÆSA/+30s)**. Eldun hefst.
  - 1) Ofninn gefur frá sér hljóðmerki 4 sinnum.
  - 2) Áminning um lok hljómar 3 sinnum (einu sinni á mínútu).
  - 3) Núverandi tími er birtur aftur.

### VARÚÐ

Aðeins skal nota ílát sem henta örbylgjuofnum.



## Notkun ofns

Kóði	Matur	Framreiðslustærð	Leiðbeiningar
1	Drykkur	150-250 g	Helltu vökvanum (við stofuhita) í postulínsbolla eða -könnu. Hitaðu upp með ekkert yfir. Settu fyrir miðju snúningsdísks. Láttu standa í ofninum. Hrærðu í drykk áður og eftir að hann er látinn standa. Sýndu varúð þegar bolli er tekinn út (sjá öryggisleiðbeiningar fyrir vökva). Standa í 1-2 mínútur.
2	Spergilkál	200-500 g	Skolaðu og hreinsaðu ferskt grænmeti á borð við spergilkál. Settu það með jöfnum hætti í glerskál sem hentar fyrir örbylgjuofn og bættu 30-45 ml af vatni (2-3 msk). Settu plastfilmu yfir með opi (2-3 cm). Standa í 1-2 mínútur.
3	Gulrætur	200-500 g	Skolaðu og hreinsaðu ferskt grænmeti á borð við gulrætur og skerðu í jafna bita. Settu það með jöfnum hætti í glerskál sem hentar fyrir örbylgjuofn og bættu 30-45 ml af vatni (2-3 msk). Settu plastfilmu yfir með opi (2-3 cm). Standa í 1-2 mínútur.
4	Bökunarkartöflur	200-1000 g	Skolaðu og hreinsaðu kartöflurnar, hver 200 g. Gataðu hverja kartöflu nokkrum sinnum með gaffli. Settu í hring á snúningsdisknum. Láttu standa í 2-3 mínútur eftir eldun.
5	Kæld súpa	250-500 g	Settu kælda súpu í glerskál sem hentar fyrir örbylgjuofn. Settu plastfilmu yfir með opi (2-3 cm). Standa í 2-3 mínútur. Hrærðu í matnum einu sinni áður en borinn er fram.

Kóði	Matur	Framreiðslustærð	Leiðbeiningar
6	Pasta soðið	100-300 g	Notaðu stóra glerskál með loki. Settu vatn að suðumarki sem er fjórfalt, klípu af salti og hrærðu vel. Eldaðu án loks. Hrærðu áður en látið er standa og tæmdu allt vatn vandlega. Standa í 1-3 mínútur.
7	Frosinn, tilbúinn matur	200-600 g	Settu frosinn, tilbúinn mat á snúningsdiskinn. Gataðu filmuna á frosnum, tilbúnum mat. Láttu standa í 2-3 mínútur eftir eldun. Þetta kerfi hentar frosnum, tilbúnum mat sem samanstendur af þremur hlutum (t.d. kjöt með sósu, grænmeti og meðlæti eins og kartöflum, hrísgrjónum eða pasta).

### ⚠ VARÚÐ

Notaðu ofnhaska þegar maturinn er sóttur.

## Eldunarleiðbeiningar fyrir sjálfvirkan skynjara

Sjálfvirki skynjarinn gerir þér kleift að elda matinn þinn sjálfkrafa með því að greina magn lofttegunda sem myndast úr matnum við matreiðslu.

- Við matreiðslu myndast margar tegundir af lofttegundum. Sjálfvirki skynjarinn ákvarðar réttan tíma og aflstig með því að greina þessar lofttegundir úr matnum og útilokar þörfina á að stilla eldunartíma og aflstig.
- Þegar þú hylur ílát með loki eða plastfilmu meðan á skynjaraeldun stendur, mun sjálfvirki skynjari greina lofttegundir sem myndast eftir að ílátið hefur verið mettað með gufu. Ef þú notar matarfilmu eða plastfilmu skaltu gæta þess að skilja eftir lítið op nálægt brún disksins fyrir loftræstingu eða gata hana nokkrum sinnum.
- Stuttu áður en eldun lýkur mun eldunartíminn sem eftir er byrja að telja niður. Þetta er góður tími fyrir þig til að snúa eða hræra matnum til að elda jafnt ef þess er þörf.
- Áður en matur er fulleldaður með sjálfvirkum skynjara má krydda hann með kryddjurtum, kryddi eða brúnni sósu. Hafðu samt í huga að salt eða sykurlaugar getur valdið brunablettum á mat svo þessum hráefnum ætti að bæta við eftir matreiðslu.
- Til að ná góðum matreiðsluárangri með þessari aðgerð skaltu fylgja leiðbeiningunum um val á viðeigandi ílátum og lokum í töflunum í þessari bók.
- Notaðu alltaf ílát sem henta fyrir örbylgjuofn og settu lok á þau eða plastfilmu. Þegar þú notar plastfilmu skaltu snúa aftur einu horninu til að gufa komist út á réttum hraða.
- Settu alltaf viðeigandi lok á. Ef eldunarháaldið er ekki með lok skal nota plastfilmu.
- Hafðu ílát að minnsta kosti hálf full.
- Matvæli sem hræra þarf eða snúa ætti að hræra eða snúa við lok skynjaraeldunar eftir að niðurtalning hefst á skjánum.

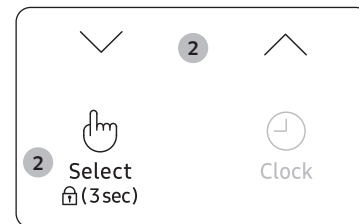
## Notkun eiginleika sjálfvirkar eldunar

Eiginleikar **sjálfvirkar eldunar** eru með 29 mismunandi forstillta eldunartíma. Þú þarft hvorki að stilla eldunartíma né aflstig. Þú getur framleiðslutegund með því að ýta á hnappinn **Upp** eða **Niður**.

### ⚠ VARÚÐ

Aðeins skal nota ílát sem henta örbylgjuofnum.

Settu matvöruna fyrir miðju snúningsdiskins og lokaðu hurðinni.



1. Ýttu á hnappinn **Auto Cook (Sjálfvirk eldun)**.
2. Veldu þá tegund matvæla sem þú ætlar að elda með því að ýta á hnappinn **Upp** eða **Niður**. Og ýttu síðan á hnappinn **Select/Child Lock (Velja/barnalæsing)**.
  - 1) Setja mat á disk
  - 2) Grænmeti og kornmeti
  - 3) Alifuglar og fiskur
  - 4) Mýkja/bræða
3. Veldu þá tegund matvæla sem þú ætlar að elda með því að ýta á hnappinn **Upp** eða **Niður**. (Kynntu þér töfluna til hliðar).
4. Ýttu á hnappinn **START/+30s (RÆSA/+30s)**. Maturinn er eldaður í samræmi við þá forstillingu sem valin er.
  - 1) Ofninn gefur frá sér hljóðmerki 4 sinnum.
  - 2) Áminning um lok hljómar 3 sinnum (einu sinni á mínútu).
  - 3) Núverandi tími er birtur aftur.

## Notkun ofns

### 1. Setja mat á disk

Kóði	Matur	Framreiðslustærð	Leiðbeiningar
1-1	Kældur, tilbúinn matur	300-350 g	Settu á postulínsdisk og settu matarfilmu á fyrir örbylgjuofna. Þetta kerfi hentar tilbúnum mat sem samanstendur af þremur hlutum (t.d. kjöt með sósu, grænmeti og meðlæti eins og kartöflum, hrísgrjónum eða pasta). Standa í 2-3 mínútur.
1-2	Kældur, tilbúinn matur	400-450 g	
1-3	Kældur grænmetisréttur	300-350 g	
1-4	Kældur grænmetisréttur	400-450 g	

### 2. Grænmeti og kornmeti

Kóði	Matur	Framreiðslustærð	Leiðbeiningar
2-1	Grænar baunir	250 g	Skolaðu og hreinsaðu grænar baunir. Settu þær jafnt í glerskál með loki. Bættu við 30 ml (2 msk) af vatni þegar 250 g eru elduð. Settu skál fyrir miðju snúningsdísks. Eldaðu með lokið á. Hrærðu eftir eldun. Standa í 1-2 mínútur.
2-2	Spínat	150 g	Skolaðu og hreinsaðu spínat. Settu í glerskál með loki. Ekki bæta vatni við. Settu skál fyrir miðju snúningsdísks. Eldaðu með lokið á. Hrærðu eftir eldun. Standa í 1-2 mínútur.
2-3	Málsstönglar	250 g	Skolaðu og hreinsaðu málsstöngla og settu á sporöskjulaga glerdisk. Settu matarfilmu fyrir örbylgjuofna yfir og gataðu hana. Standa í 1-2 mínútur.

Kóði	Matur	Framreiðslustærð	Leiðbeiningar
2-4	Brún hrísgrjón	125 g	Notaðu stóra glerskál með loki. Bættu tvöföldu magni af köldu vatni (250 ml). Eldaðu með lokið á. Hrærðu áður en látið er standa og bættu við salti og kryddjurtum. Standa í 5-10 mínútur.
2-5	Heilhveiti makkarónur	250 g	Notaðu stóra glerskál með loki. Bættu við 500 ml af vatni við suðumark, klípu af salti og hrærðu vel. Eldaðu án loks. Hrærðu áður en látið er standa og tæmdu allt vatn vandlega. Standa í 1 mínútur.
2-6	Kínóa	125 g	Notaðu stóra glerskál með loki. Bættu tvöföldu magni af köldu vatni (250 ml). Eldaðu með lokið á. Hrærðu áður en látið er standa og bættu við salti og kryddjurtum. Standa í 1-3 mínútur.
2-7	Búlgur	125 g	Notaðu stóra glerskál með loki. Bættu tvöföldu magni af köldu vatni (250 ml). Eldaðu með lokið á. Hrærðu áður en látið er standa og bættu við salti og kryddjurtum. Standa í 2-5 mínútur.
2-8	Grænmetisgratín	500 g	Settu grænmeti, til dæmis kartöflusneiðar, kúrbíttisneiðar og tómatu og sósu á eldfastan glerdisk af viðeigandi stærð. Settu rifinn ost ofan á. Settu disk á grindina. Standa í 2-3 mínútur.
2-9	Grillaðir tómatar	400 g	Skolaðu og hreinsaðu tómatana, skerðu þá í helminga og settu á eldfastan disk. Settu rifinn ost ofan á. Settu disk á grind. Standa í 1-2 mínútur.

### 3. Alifuglar og fiskur

Kóði	Matur	Framreiðslustærð	Leiðbeiningar
3-1	Kjúklingabringur	300 g	Skolaðu bita og settu á postulínsdisk. Settu matarfilmu fyrir örbylgjuofna yfir. Götuð filma. Settu disk á snúningsdisk. Standa í 2 mínútur.
3-2	Kalkúnabringur	300 g	Skolaðu bita og settu á postulínsdisk. Settu matarfilmu fyrir örbylgjuofna yfir. Götuð filma. Settu disk á snúningsdisk. Standa í 2 mínútur.
3-3	Fersk fiskiflök	300 g	Skolaðu fisk og settu á postulínsdisk, bættu við 1 tsk af sitrónusafa. Settu matarfilmu fyrir örbylgjuofna yfir. Götuð filma. Settu disk á snúningsdisk. Standa í 1-2 mínútur.
3-4	Fersk laxaflök	300 g	Skolaðu fisk og settu á postulínsdisk, bættu við 1 tsk af sitrónusafa. Settu matarfilmu fyrir örbylgjuofna yfir. Götuð filma. Settu disk á snúningsdisk. Standa í 1-2 mínútur.
3-5	Ferskar rækjur	250 g	Skolaðu rækjur og settu á postulínsdisk, bættu við 1 tsk af sitrónusafa. Settu matarfilmu fyrir örbylgjuofna yfir. Götuð filma. Settu disk á snúningsdisk. Standa í 1-2 mínútur.
3-6	Ferskur silungur	200 g	Settu einn heilan ferskan fisk á eldfastan disk. Bættu við klípu af salti, 1 tsk af sitrónusafa og kryddjurtum. Settu matarfilmu fyrir örbylgjuofna yfir. Götuð filma. Settu disk á snúningsdisk. Standa í 2 mínútur.
3-7	Steiktur fiskur	200 g	Burstaðu roð fisksins (silungur eða skerjasnapi) með olíu og bættu jurtum og kryddi við. Settu fiskinn hlið við hlið, höfuð og sporður á víxl, á hárrí grind. Snúðu við þegar hljóðmerkið hljómar. Standa í 3 mínútur.

Kóði	Matur	Framreiðslustærð	Leiðbeiningar
3-8	Grillaðar laxasteikur	300 g	Settu fiskisteikur jafnt á háa grind. Snúðu við þegar hljóðmerkið hljómar. Standa í 2 mínútur.

### 4. Mýkja/bræða

Kóði	Matur	Framreiðslustærð	Leiðbeiningar
4-1	Smjör brætt	50 g	Skerðu smjör í 3 eða fjóra hluta og settu í litla glerskál. Ekki nota lok. Hræðu eftir eldun. Standa í 1-2 mínútur.
4-2	Smjör brætt	100 g	
4-3	Dökkt súkkulaði brætt	50 g	Ríðu niður dökkt súkkulaði og settu í litla glerskál. Ekki nota lok. Hræðu eftir bræðslu. Standa í 1-2 mínútur.
4-4	Dökkt súkkulaði brætt	100 g	
4-5	Bræða sykur	25 g	Settu sykur í litla glerskál. Bættu við 10 ml af vatni fyrir 25 gr og 20 ml af vatni fyrir 50 g. Ekki nota lok. Notaðu ofnhanska þegar tekið er út. Notaðu skeið eða gaffal og helltu karamelluskreyting á bökunarpappír. Láttu standa í 10 mínútur þar til orðið er þurr og fjarlægðu pappírinn.
4-6	Bræða sykur	50 g	
4-7	Mýkja smjör	50 g	Skerðu smjör í 3 eða fjóra hluta og settu í litla glerskál. Mýktu það án loks. Standa í 1-2 mínútur.
4-8	Mýkja smjör	100 g	

# Notkun ofns

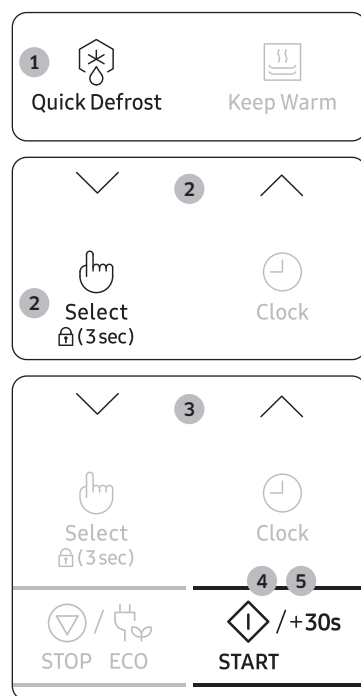
## Að nota afþiðingaraðgerðina

Afþiðingaraðgerðin gerir þér kleift að afþiða kjöt, alifugla, fisk, frosið grænmeti og frosið brauð. Afþiðingartími og aflstig er stillt sjálfkrafa. Þú velur bara kerfið og þyngdina.

### ATHUGAÐU

Aðeins skal nota ílát sem henta örbylgjuofnum.

Opnaðu hurðina. Settu frosna matinn á postulínsdisk fyrir miðju á snúningsdiskinn. Lokaðu hurðinni.



1. Ýttu á hnappinn **Quick Defrost (Flýtiafþiðing)**.
2. Veldu þá tegund matvæla sem þú ætlar að elda með því að ýta á hnappinn **Upp** eða **Niður**. Og ýttu síðan á hnappinn **Select/Child Lock (Velja/barnlæsing)**.
3. Veldu framreiðslustærð með því að ýta á hnappinn **Upp** eða **Niður**. (Kynntu þér töfluna til hliðar).
4. Ýttu á hnappinn **START/+30s (RÆSA/+30s)**.
  - Afþiðing hefst.
  - Ofninn gefur frá sér hljóðmerki við afþiðingu til að minna þér á að snúa matvælunum við.
5. Ýttu aftur á hnappinn **START/+30s (RÆSA/+30s)** til að ljúka við afþiðingu.
  - 1) Ofninn gefur frá sér hljóðmerki 4 sinnum.
  - 2) Áminning um lok hljómar 3 sinnum (einu sinni á mínútu).
  - 3) Núverandi tími er birtur aftur.

Eftirfarandi tafla sýnir ýmiss konar kerfi fyrir **flýtiafþiðingu** framreiðslustærð, tíma til að standa og viðeigandi leiðbeiningar. Fjarlægðu allar umbúðir fyrir afþiðingu. Settu kjöt, alifugla, fisk, frosið grænmeti og frosið brauð á flatan glerdisk eða postulínsdisk.

Kóði	Matur	Framreiðslustærð	Leiðbeiningar
1	Kjöt	200-1500 g	Verndaðu brúnirnar með álpappír. Snúðu kjötinu við þegar ofninn gefur frá sér hljóðmerki. Ýttu síðan á hnappinn <b>START/+30s (RÆSA/+30s)</b> . Þetta kerfi hentar fyrir nautakjöt, lambakjöt, svínakjöt, steikur, kótilettur, kjöthakk. Standa í 20-60 mínútur.
2	Alifuglakjöt	200-1500 g	Verndaðu enda á læri og vængjum með álpappír. Snúðu alifuglakjötinu við þegar ofninn gefur frá sér hljóðmerki. Ýttu síðan á hnappinn <b>START/+30s (RÆSA/+30s)</b> . Þetta kerfi hentar fyrir heilan kjúkling sem og kjúklingahluta. Standa í 20-60 mínútur.
3	Fiskur	200-1500 g	Verndaðu sporð heils fisks með álpappír. Snúðu fisknum við þegar ofninn gefur frá sér hljóðmerki. Ýttu síðan á hnappinn <b>START/+30s (RÆSA/+30s)</b> . Þetta kerfi hentar fyrir heilan fisk sem og fiskiflök. Standa í 20-60 mínútur.
4	Grænmeti	200-1500 g	Dreifðu frosnu grænmeti jafnt á flötum glerdisk. Snúðu við eða hræðu í frosnu grænmeti þegar ofninn getur frá sér hljóðmerki. Ýttu síðan á hnappinn <b>START/+30s (RÆSA/+30s)</b> . Þetta kerfi hentar fyrir alls konar frosið grænmeti. Standa í 5-20 mínútur.

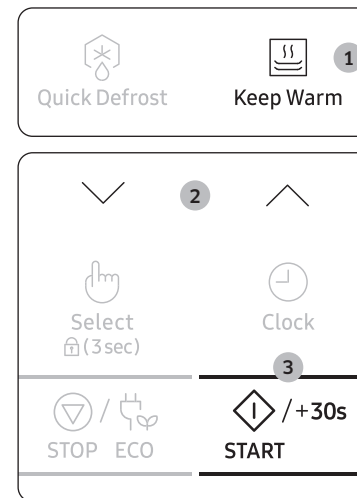
Kóði	Matur	Framreiðslustærð	Leiðbeiningar
5	Brauð	200-1500 g	Settu brauð lárétt á eldhúspurrku og snúðu við, um leið og ofninn gefur frá sér hljóðmerki. Settu köku á postulínsdisk og snúðu henni við, ef mögulegt er, um leið og ofninn gefur frá sér hljóðmerki. Ýttu síðan á hnappinn <b>START/+30s (RÆSA/+30s)</b> . Þetta kerfi hentar fyrir allar brauðtegundir, niðurskorið eða í heilu lagi, sem og fyrir rúnstykki og snittubrauð. Raðaðu rúnstykkið í hring. Þetta kerfi hentar öllum tegundum sætabrauðs með geri, kexi, ostaköku og smjördeigi. Það hentar ekki fyrir stutt sætabrauð eða með skorpu, ávaxta- og rjómakökur sem og kökur með súkkulaði. Standa í 10-30 mínútur.

## Að nota eiginleikann halda hita

Eiginleikinn **halda heldur hita** á matnum fram að framreiðslu. Aðeins skal nota aðgerðina til að halda hita á matnum fram að framreiðslu. Hægt er að velja hitunarhitastig annaðhvort heitt eða milt með því að ýta á hnappinn **Upp** eða **Niður**.

### ATHUGADU

- Tíminn fyrir **halda hita** hefur verið tilgreindur sem 60 mínútur.
- Hámarkstímalengd **halda hita** er 60 mínútur.



1. Ýttu á hnappinn **Keep Warm (Halda hita)**.

2. Veldu heitt eða milt með því að ýta á hnappinn **Upp** eða **Niður**.

3. Ýttu á hnappinn **START/+30s (RÆSA/+30s)**. 60 mínútur birtast.

- Til að stöðva hitun matvæla skal opna hurðina eða ýta á hnappinn **STOP/ECO (STÖÐVA/ECO)**.

## Notkun ofns

### Valmyndin ráðleggja halda hita

Kóði	Stilling	Valmynd
1	Heitt	Lasagna, súpa, gratín, kássa, pítsa, steikur (vel eldaðar), beikon, fiskréttir, þurrar kökur
2	Milt	Baka, brauð, eggjaréttir, steikur (hráar eða miðlungshráar)

#### ⚠ VARÚÐ

- Ekki nota þess aðgerð til að hita upp kalda rétti. Þetta kerfi er ætla til að halda hita á mat sem hefur áður verið eldaður.
- Ekki er mælt með að hita sé haldið á mat og lengi (lengur en 1 klst.) því þá heldur eldun hans áfram. Heitur matur skemmist hraðar.
- Ekki setja lok eða plastfilmu yfir.
- Notaðu ofnhanska þegar maturinn er sóttur.

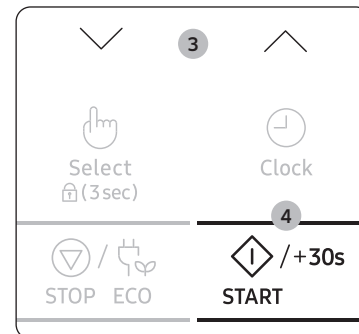
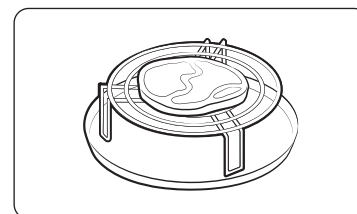
## Grill

Grillið gerir þér kleift að hita og brúna mat hratt án þess að nota örbylgjur.

- Auðveldara er að elda og grilla ef háa grindin er notuð.

#### ⚠ VIÐVÖRUN

Ávallt skal nota ofnhanska þegar ilát í ofninum er snert þar sem þau eru mjög heit.



1. Opnaðu hurðina og settu matinn á grindina og lokaðu síðan hurðinni.

2. Ýttu á hnappinn **Grill**.

Eftirfarandi vísar birtast:

 (Grillstilling)

- Þú getur stillt hitastig grillsins.

3. Stilltu grilltímann með því að ýta á hnappinn **Upp** eða **Niður**.

- Hámarkstímalengd grillsins er 60 mínútur.

4. Ýttu á hnappinn **START/+30s (RÆSA/+30s)**.

Grillið fer í gang.

- 1) Ofninn gefur frá sér hljóðmerki 4 sinnum.
- 2) Áminning um lok hljómar 3 sinnum (einu sinni á mínútu).
- 3) Núverandi tími er birtur aftur.

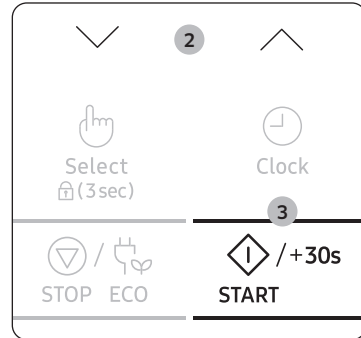
## Örbylgjur og grill notað á sama tíma

Þú getur einnig notað örbylgjueldun með grillinu til að elda hratt og brúna á sama tíma.

### ⚠ VÍÐVÖRUN

- ÁVALLT skal nota eldunaráhöld sem henta fyrir örbylgjuofn og ofn. Gler- og postulínsdiskar henta best því örbylgjur komast í gegnum slíkt með jöfnum hætti.
- ÁVALLT skal nota ofnhanska þegar ílát í ofninum er snert þar sem þau eru mjög heit. Auðveldara er að elda og grilla ef háa grindin er notuð.

Opnaðu hurðina. Settu matinn á þá grind sem hentar best fyrir þá tegund matar sem á að elda. Settu grindina á snúningsdiskinn. Lokaðu hurðinni.



- Ýttu á hnappinn **Combi**.  
Eftirfarandi vísar birtast:  
 (Combi-stilling fyrir örbylgjur og grill)
- Stilltu eldunartímann með því að ýta á hnappinn **Upp** eða **Niður**.
  - Hámarkstímalengd eldunar er 60 mínútur.
- Ýttu á hnappinn **START/+30s (RÆSA/+30s)**.  
Samsetningareldun hefst.
  - Ofninn gefur frá sér hljóðmerki 4 sinnum.
  - Áminning um lok hljómar 3 sinnum (einu sinni á mínútu).
  - Núverandi tími er birtur aftur.

## Eiginleikinn grill+30s notaður

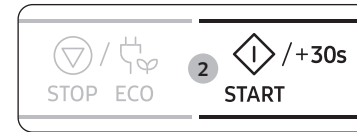
Aðgerðin **Grill+30s** gerir þér kleift að lengja notkunartíma grillstillingarinnar um 30 sekúndur með því að ýta einu sinni. Þannig geturðu brúnað yfirborðið án þess að elda of lengi.

Til að lengja grilltíma grillstillingar skal ýta á hnappinn **Grill+30s** einu sinni fyrir hverjar 30 sekúndur sem þú vilt bæta við. Ef þú vilt til dæmis bæta við grillstillingu í þrjár mínútur þá ýtirðu á hnappinn **Grill+30s** sex sinnum.

- Auðveldara er að elda og grilla ef háa grindin er notuð.

### ⚠ VÍÐVÖRUN

Ávallt skal nota ofnhanska þegar ílát í ofninum er snert þar sem þau eru mjög heit.



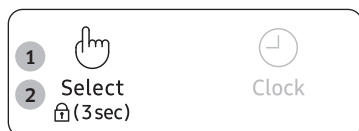
- Settu matinn í ofninn. Ýttu síðan á hnappinn **Grill/+30s**.
- Ýttu á hnappinn **START/+30s (RÆSA/+30s)**.  
Grillið fer í gang.
  - Ofninn gefur frá sér hljóðmerki 4 sinnum.
  - Áminning um lok hljómar 3 sinnum (einu sinni á mínútu).
  - Núverandi tími er birtur aftur.



## Notkun ofns

### Eiginleikinn barnalæsing notaður

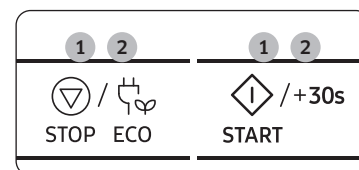
Örbylgjuofninn er búinn sérstakri barnalæsingu sem hefur í för með sér að hægt er að „læsa“ ofninum svo að börn og aðrir sem kunna ekki á ofninn getir ekki notað hann fyrir slysi.



1. Ýttu á hnappinn **Child Lock (barnalæsing)** í 3 sekúndur.
  - Ofninn er læstur (ekki er hægt að velja neinar aðgerðir).
  - Skjárinn sýnir „L“.
2. Ýttu á hnappinn **Child Lock (barnalæsing)** í 3 sekúndur til að aflæsa ofninn. Hægt er að nota ofninn eins og venjulega.

### Slökkt á hljóðmerkinu

Hægt er að slökkva á hljóðmerkinu hvenær sem er.



1. Ýttu á hnappinn **STOP/ECO (STÖÐVA/ECO)** og **START/+30s (RÆSA/+30s)** á sama tíma. Ofninn getur ekki frá sér hljóðmerki við lok aðgerðar.
2. Ýttu á hnappinn **STOP/ECO (STÖÐVA/ECO)** og **START/+30s (RÆSA/+30s)** aftur á sama tíma til að kveikja á hljóðmerkinu. Ofninn virkar eins og venjulega.

## Leiðbeiningar fyrir eldunaráhöld

Til að elda mat í örbylgjuofni verða örbylgjurnar að geta komist inn í matinn, án þess að þær endurspeglist eða gleypist af diskinum sem notaður er.

Því verður að fara varlega þegar þú velur eldunaráhöld. Ef eldunaráhöldin eru merkt hentug fyrir örbylgjuofn, þá þarftu ekki að hafa áhyggjur.

Í eftirfarandi töflu eru taldir upp ýmsar gerðir af eldunaráhöldum og gefið til kynna hvort og hvernig eigi að nota þau í örbylgjuofni.

Eldhúsáhöld	Henta fyrir örbylgjuofn	Athugasemdir
Álpappír	✓✗	Má nota í litlu magni til að vernda svæði gegn ofeldun. Neistahlaup á sér stað ef pappírinn er of nálægt ofnveggnum eða of mikill pappír er notaður.
Skorpudiskur	✓	Ekki forhita lengur en í 8 mínútur.
Postulín og leirmunir	✓	Postulín, leirilát, gljábrenndir leirmunir og postulín hentar venjulega, nema deco-flokkun með málmskreytingum.
Einnota pólýesterdiskar úr pappa	✓	Sumum frosnum matvælum er pakkað í þessa rétti.
Skyndiþitaumbúðir		
• Glös úr pólýstýrín	✓	Má nota til að hita matvæli. Ofhitnun getur átt sér stað því pólýstýrín getur bráðnað.
• Pappírspokar og dagblöð	✗	Getur kviknað í slíku.
• Endurunninn pappír eða málmskreytingar	✗	Getur skapað neistahlaup.
Glervara		
• Borðbúnaður sem má fara í ofn	✓	Má nota nema hann sé með málmskreytingar.
• Vönduð glervara	✓	Má nota til að hita matvæli eða vökva. Viðkvæmt gler betur brotnað eða sprunga getur myndast ef það er hitað snögglega.

Eldhúsáhöld	Henta fyrir örbylgjuofn	Athugasemdir
• Glerkrukkur	✓	Lok þarf að taka af. Henta aðeins til að hita.
Málmur		
• Diskar	✗	Geta valdið neistahlaupi eða eldi.
• Frystipokar með snúningslokun	✗	
Pappír		
• Diskar, glös, munnþurrkur og eldhúspappír	✓	Fyrir stutta eldunartíma og upphitun. Dregur einnig að sér umframvökva.
• Endurunninn pappír	✗	Getur skapað neistahlaup.
Plast		
• Ílát	✓	Einkum ef hitabolið mjúklplast. Sum plastefni geta varpast eða upplitast við háan hita. Ekki nota melamínplast.
• Matarfilma	✓	Má nota til að varðveita raka. Ætti ekki að snerta matvælin. Passaðu þig þegar filman er fjarlægð því heit gufa mun koma út.
• Frystipokar	✓✗	Aðeins ef má sjóða þá eða ef henta fyrir ofn. Ættu að vera loftþéttir. Gataðu með gaffli ef þörf krefur.
Vax- eða fituhúðaður pappír	✓	Má nota til að varðveita raka og koma í veg fyrir skvettumyndun.

✓ : Ráðlagt

✓✗ : Notaðu með varúð

✗ : Óöruggt

# Eldunarleiðbeiningar

## Örbylgjur

Örbylgjuorka smýgur inn í matinn og dregst að vatni hans, fitu og sykri. Örbylgjurnar valda því að sameindir í matnum hreyfast hratt. Hröð hreyfing þessara sameinda skapar núning og hitinn sem myndast eldar matinn.

## Elda

### Eldhúsáhöld fyrir eldun í örbylgjuofni:

Eldhúsáhöld verða að leyfa örbylgjuorku að fara í gegnum þau til að ná sem mestum árangri. Örbylgjur endurkastast af málm, svo sem ryðfríu stáli, áli og kopar, en þær geta komist í gegnum keramik, gler, postulín og plast auk pappírs og trés. Því má aldrei elda mat í málmilátum.

### Matur sem hentar til að elda í örbylgjuofni:

Margar tegundir af matvælum henta vel til eldunar í örbylgjuofni, þar með talið ferskt eða frosið grænmeti, ávextir, pasta, hrísgrjón, korn, baunir, fiskur og kjöt. Sósur, búðingar, súpur, gufusoðnir búðingar, niðursoðin matvara og kryddsultur má einnig elda í örbylgjuofni. Almenn séð er eldun í örbylgjuofni tilvalin fyrir allan mat sem venjulega væri eldaður á eldavél. Til dæmis bræða smjör eða súkkulaði (sjá kaflann með ráðum, tækni og ábendingum).

### Að setja eitthvað yfir við eldun

Mjög mikilvægt er að setja eitthvað yfir matinn við eldun þar sem uppgufað vatn rís upp sem gufa og stuðlar að eldunarferlinu. Hægt er að setja eitthvað yfir mat á mismunandi vegu: t.d. með keramikplötu, plasthlíf eða matarfilmu sem má fara í örbylgjuofni.

### Tími til að standa

Eftir að eldun er lokið er tími til að standa mikilvægur svo að hitinn jafnist út í matnum.

## Eldunarleiðbeiningar fyrir frosið grænmeti

Notaðu viðeigandi eldfasta glerskál með loki. Eldaðu með eitthvað yfir í lágmarkstíma - sjá töflu. Haltu áfram að elda þar til útkoman er eins og þú kýst. Hrærðu tvisvar við eldun og einu sinni eftir eldun. Bættu við salti, kryddjurtum eða smjöri eftir eldun. Breiddu eitthvað yfir á meðan tíma til að standa stendur.

Matur	Framreiðslustærð	Afl	Tími (mín.)
Spínat	150 g	600 W	4½-5½
	Leiðbeiningar Bættu við 15 ml (1 tsk) af köldu vatni. Standa í 2-3 mínútur.		
Spergilkál	300 g	600 W	9-10
	Leiðbeiningar Bættu við 30 ml (2 tsk) af köldu vatni. Standa í 2-3 mínútur.		
Baunir	300 g	600 W	7½-8½
	Leiðbeiningar Bættu við 15 ml (1 tsk) af köldu vatni. Standa í 2-3 mínútur.		
Grænar baunir	300 g	600 W	8-9
	Leiðbeiningar Bættu við 30 ml (2 tsk) af köldu vatni. Standa í 2-3 mínútur.		
Blandað grænmeti (gulrætur, baunir, maís)	300 g	600 W	7½-8½
	Leiðbeiningar Bættu við 15 ml (1 tsk) af köldu vatni. Standa í 2-3 mínútur.		
Blandað grænmeti (kínverskt)	300 g	600 W	8-9
	Leiðbeiningar Bættu við 15 ml (1 tsk) af köldu vatni. Standa í 2-3 mínútur.		

## Eldunarleiðbeiningar fyrir ferskt grænmeti

Notaðu viðeigandi eldfasta glerskál með loki. Bættu við 30-45 ml af köldu vatni (2-3 msk.) fyrir hver 250 g þangað til annað vatnsmagn er ráðlagt - sjá töflu. Eldaðu með eitthvað yfir í lágmarkstíma - sjá töflu. Haltu áfram að elda þar til útkoman er eins og þú kýst. Hrærðu einu sinni við eldun og einu sinni eftir eldun. Bættu við salti, kryddjurtum eða smjöri eftir eldun. Breiddu eitthvað yfir á meðan látið er standa í 3 mínútur.

### ATHUGAÐU

Skerðu ferskt grænmeti í bita af jafnri stærð. Því minni sem bitarnir eru, því fyrr eldast þeir.

Matur	Framreiðslustærð	Afl	Tími (mín.)
Spergilkál	250 g	850 W	4-4½
	500 g		5-5½
<b>Leiðbeiningar</b> Undirbúðu þannig að stærðin sé jöfn. Raðaðu stilkunum frá miðju. Standa í 3 mínútur.			
Rósakál	250 g	850 W	5½-6½
	<b>Leiðbeiningar</b> Bættu við 60-75 ml (4-5 msk.) af vatni. Standa í 3 mínútur.		
Gulrætur	250 g	850 W	4-4½
	<b>Leiðbeiningar</b> Skerðu gulrætur niður í jafnstóra hluta. Standa í 3 mínútur.		
Blómkál	250 g	850 W	5-5½
	500 g		8-8½
<b>Leiðbeiningar</b> Undirbúðu þannig að stærðin sé jöfn. Skerðu stóra hluta í helminga. Raðaðu stilkunum frá miðju. Standa í 3 mínútur.			
Kúrbítur	250 g	850 W	3-3½
	<b>Leiðbeiningar</b> Skerðu kúrbít niður í sneiðar. Bættu við 30 ml (2 msk.) af vatni og klípu af smjöri. Eldaðu þar til er mjúkt. Standa í 3 mínútur.		

Matur	Framreiðslustærð	Afl	Tími (mín.)
Eggaldin	250 g	850 W	3½-4
	<b>Leiðbeiningar</b> Skerðu eggaldinið þunnar sneiðar og settu 1 msk af sítrónusafa yfir. Standa í 3 mínútur.		
Blaðlaukur	250 g	850 W	4½-5
	<b>Leiðbeiningar</b> Skerðu blaðlauk niður í þykka hluta. Standa í 3 mínútur.		
Sveppir	125 g	850 W	1½-2
	250 g		3-3½
<b>Leiðbeiningar</b> Undirbúðu litla heila eða niðurskorna sveppi. Ekki bæta neinu vatni við. Settu sítrónusafa yfir. Kryddaðu með salti og pipar. Láttu vökvann renna af fyrir framreiðslu. Standa í 3 mínútur.			
Laukur	250 g	850 W	5½-6
	<b>Leiðbeiningar</b> Skerðu lauk niður í sneiðar eða helminga. Bættu aðeins við 15 ml (1 msk.) af vatni. Standa í 3 mínútur.		
Paprika	250 g	850 W	4½-5
	<b>Leiðbeiningar</b> Skerðu paprikuna niður í litla hluta. Standa í 3 mínútur.		
Kartöflur	250 g	850 W	4-5
	500 g		7½-8½
<b>Leiðbeiningar</b> Vigtðu kartöflur sem hafa verið flysjaðar og skerðu í helminga eða fjórunga af svipaðri stærð. Standa í 3 mínútur.			
Rófa	250 g	850 W	5-5½
	<b>Leiðbeiningar</b> Skerðu rófuna niður í litla tenginga. Standa í 3 mínútur.		

# Eldunarleiðbeiningar

## Eldunarleiðbeiningar fyrir hrísgrjón og pasta

- Hrísgrjón:** Notaðu stóra, eldfasta glerskál með loki - rúmmál hrísgrjóna tvöfaldast við eldun. Eldaðu með lokið á. Eftir að eldunartíma er lokið skal hræra áður en látið er standa og salta eða bæta við kryddi og smjöri. Athugaðu: hrísgrjónin gætu hafa dregið í sig allt vatnið eftir að eldunartíma er lokið.
- Pasta:** Notaðu stóra eldfasta glerskál. Bættu við vatni við suðumark, klípu af salti og hrærðu vel. Eldaðu án loks. Hrærðu öðru hverju við eldun og eftir eldun. Settu lok á þegar látið er standa og tæmdu allt vatn vandlega.

Matur	Framreiðslustærð	Afl	Tími (mín.)
Hvít hrísgrjón (hálfsoðin)	250 g	850 W	14-16
	<b>Leiðbeiningar</b> Bættu við 500 ml af köldu vatni. Standa í 5 mínútur.		
Brún hrísgrjón (hálfsoðin)	250 g	850 W	18-20
	<b>Leiðbeiningar</b> Bættu við 500 ml af köldu vatni. Standa í 5 mínútur.		
Blönduð hrísgrjón (hrísgrjón + villt hrísgrjón)	250 g	850 W	15-17
	<b>Leiðbeiningar</b> Bættu við 500 ml af köldu vatni. Standa í 5 mínútur.		
Blandað korn (hrísgrjón + korn)	250 g	850 W	16-18
	<b>Leiðbeiningar</b> Bættu við 400 ml af köldu vatni. Standa í 5 mínútur.		
Pasta	250 g	850 W	10-11
	<b>Leiðbeiningar</b> Bættu við 1000 ml af heitu vatni. Standa í 5 mínútur.		

## Hita upp

Örbylgjuofninn þinn hitar matinn aftur á broti þess tíma sem hefðbundnir ofnar taka venjulega. Notaðu aflstig og upphitunartíma í eftirfarandi töflu til viðmiðunar. Tímarnir á töflunni taka til vökva við stofuhita um +18 til +20 °C eða kæld matvæli með hitastig um +5 til +7 °C.

## Uppröðun og sett yfir

Forðast skal að hita upp stór matvæli eins og kjötstykki. Þau ofeldast yfirleitt og verða þurr áður en miðja þeirra verður heit. Upphitun á smærri stykkjum gengur betur.

## Aflstig og hræra

Sum matvæli má hita upp við 850 W en önnur þarf að hita upp við 600 W, 450 W eða jafnvel 300 W.

Leitaðu upplýsinga í töflu. Almennt séð er betra að hita upp matinn aftur við lægra aflstig, ef maturinn er viðkvæmur, í miklu magni eða ef líklegt er að hann hitni mjög hratt (t.d. hakkbökur). Hrærðu vel eða snúðu matnum við á meðan á upphitun stendur til að ná sem bestum árangri. Þegar hægt er, hrærðu aftur áður en það er borið fram. Gættu sérstakrar varúðar við að hita vökva og barnamat. Til að koma í veg fyrir of mikillar suðu á vökva og hugsanlegrar brennslu skal hræra fyrir, meðan á og eftir hitun. Geymdu í örbylgjuofni meðan er látið standa. Við mælum með að setja plastskeið eða glerstöng í vökvana. Forðastu að ofhita (og þar af leiðandi skemma) matinn. Æskilegt er að vanmeta eldunartímann og bæta við auka hitunartíma ef þörf krefur.

## Hitunartími og tími til að standa

Þegar matur er hitaður upp í fyrsta skipti er gagnlegt að skrá tímann sem það tekur - til framtíðar. Gakktu úr skugga um að upphitaður matur sé sjóðheitur í gegn. Leyfðu matnum að standa í stuttan tíma eftir upphitun - til að hitastigið jafnist út. Ráðlagður biðtími eftir upphitun er 2-4 mínútur, nema mælt sé með öðrum tíma í töflunni. Gættu sérstakrar varúðar við að hita vökva og barnamat. Sjá einnig kaflann með öryggisráðstöfunum.

## Upphitun vökva

Ávallt skal leyfa að standa í að minnsta kosti 20 sekúndur eftir að slökkt hefur verið á ofninum svo að hitinn jafnist. Hrærðu við upphitun, ef nauðsyn krefur, og hrærðu ALLTAF eftir upphitun. Til að koma í veg fyrir of mikla suðu og mögulegan bruna ætti að setja skeið eða glerstöng ofan í drykki og hræra fyrir, á meðan og eftir hitun.

## Upphitun á barnamat

### Barnamat:

Helltu á djúpan postulínsdisk. Settu plastlok á. Hrærðu vel eftir upphitun! Láttu það standa í 2-3 mínútur áður en þú berð fram. Hrærðu aftur og athugaðu hitastigið. Ráðlagt framreiðsluhitastig: 30-40 °C.

### Ungbarnamjólk:

Helltu mjólk í dauðhreinsaða glerflösku. Hitaðu upp með ekkert yfir. Aldrei skal hita ungbarnamjólk upp með túttunni á því þá kann flaskan að springa. Hristu vel áður en látin er standa og aftur áður en gefin er barni! Ávallt skal vandlega athuga hitastigið á ungbarnamjólkinni eða matnum áður en slíkt er gefið barninu. Ráðlagt framreiðsluhitastig: u.þ.b. 37 °C.

## Athugasemd:

Barnamat þarf að kann vel áður en hann er borinn fram til að koma í veg fyrir bruna. Notaðu aflstig og tíma í næstu töflu sem viðmið fyrir upphitun.

### Upphitun vökva og matvæla

Notaðu aflstig og tíma í þessari töflu sem viðmið fyrir upphitun.

Matur	Framreiðslustærð	Afl	Tími (mín.)
Drykkir (kaffi, te og vatn)	150 ml (1 bolli)	850 W	1-1½
	250 ml (1 kanna)		1½-2
<b>Leiðbeiningar</b> Heltu í bolla og hitaðu upp með ekkert yfir. Settu bolla/könnu fyrir miðju snúningsdísks. Hafðu í örbylgjuofni á meðan látið er standa og hrærðu vel. Standa í 1-2 mínútur.			
Súpa (köld)	250 g	850 W	3-3½
	<b>Leiðbeiningar</b> Helltu á djúpan postulínsdisk. Settu plastlok á. Hrærðu vel eftir upphitun. Hrærðu aftur áður en borið er fram. Standa í 2-3 mínútur.		
Kássa (köld)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Leiðbeiningar</b> Settu kássu í djúpan postulínsdisk. Settu plastlok á. Hrærðu öðru hverju við upphitun og aftur áður en látið er standa og borið er fram. Standa í 2-3 mínútur.		
Pasta með sósu (kælt)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Leiðbeiningar</b> Settu pasta (t.d. spagettí eða eggjanúðlur) á flatan postulínsdisk. Settu matarfilmu fyrir örbylgjuofna yfir. Hrærðu áður en borið er fram. Standa í 3 mínútur.		

## Eldunarleiðbeiningar

Matur	Framreiðslustærð	Afl	Tími (mín.)
Fyllt pasta með sósu (kælt)	350 g	600 W	5-6
	<b>Leiðbeiningar</b> Settu fyllt pasta (t.d. ravioli, tortellini) í djúpan postulínsdisk. Settu plastlok á. Hrærðu öðru hverju við upphitun og aftur áður en látið er standa og borið er fram. Standa í 3 mínútur.		
Máltíð á disk (köld)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Leiðbeiningar</b> Settu máltíð með 2-3 köldum hlutum á postulínsdisk. Settu matarfilmu fyrir örbylgjuofna yfir. Standa í 3 mínútur.		

## Upphitun á barnamat og mjólk

Notaðu aflstig og tíma í þessari töflu sem viðmið fyrir upphitun.

Matur	Framreiðslustærð	Afl	Tími
Barnamat (grænmeti + kjöt)	190 g	600 W	30 sek.
	<b>Leiðbeiningar</b> Settu á djúpan postulínsdisk. Eldaðu með lokið á. Hrærðu eftir eldunartíma. Áður en borið er fram skal hræra vel og athuga hitastig vandlega. Standa í 2-3 mínútur.		
Barnagrautur (korn + mjólk + ávextir)	190 g	600 W	20 sek.
	<b>Leiðbeiningar</b> Settu á djúpan postulínsdisk. Eldaðu með lokið á. Hrærðu eftir eldunartíma. Áður en borið er fram skal hræra vel og athuga hitastig vandlega. Standa í 2-3 mínútur.		
Ungbarnamjólk	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		50 sek. til 1 mín.
<b>Leiðbeiningar</b> Hrærðu eða hristu vel og helltu í dauðhreinsaða glerflösku. Settu fyrir miðju snúningsdísks. Eldaðu án loks. Hrærðu vel og láttu standa í að minnsta kosti 3 mínútur. Áður en borið er fram skal hrista vel og athuga hitastig vandlega. Standa í 2-3 mínútur.			

## Handvirk afþiðing

Órbylgjuofnar eru frábær leið til að afþiða frosinn mat. Órbylgjuofnar þiða frosinn mat varlega á stuttum tíma. Það getur verið mikill kostur ef óvæntir gestir mæta skyndilega. Frosið alifuglakjöt verður að þiða vandlega áður en það er eldað. Fjarlægðu öll málbönd og taktu það úr umbúðum til að láta þiðinn vökva renna í burtu. Setjið frosna matinn á disk án loks. Snúðu við hálfu leið, tæmdu vökva af og fjarlægðu innmat eins fljótt og auðið er. Athugaðu matinn af og til til að tryggja að hann verði ekki heitur. Ef smærri og þynnri hlutar frosna matarins fara að hitna er hægt að verja þá með því að vefja mjög litlum álpappírstrímlum utan um þá við afþiðingu. Ef alifuglakjöt byrja að hitna á ytra borði, hættu að þiða og leyfðu því að standa í 20 mínútur áður en haldið er áfram. Láttu fiskinn, kjötið og alifugla standa til að ljúka afþiðingu. Biðtíminn fyrir fulla afþiðingu mun vera breytilegur eftir því magni sem afþiðið er. Kynntu þér töfluna hér að neðan.

### ATHUGAÐU

Flat matur afþiðist betur en þykkur og minna magn þarf styttri tíma en meira magn. Mundu eftir þessari vísbendingu þegar þú frystir og afþiðir mat.

Til að afþiða frosinn mat sem er við hitastig frá um -18 til -20 °C, notaðu eftirfarandi töflu til viðmiðunar.

Matur	Framreiðslustærð	Afl	Tími (mín.)
Kjöt Nautahakk	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Grísasteikur	250 g	180 W	7½-8½
	<b>Leiðbeiningar</b> Settu kjötið á flatan postulínsdisk. Verndaðu þynnri brúnirnar með álpappír. Snúðu við eftir helming afþiðingartímans! Standa í 5-25 mínútur.		

Matur	Framreiðslustærð	Afl	Tími (mín.)
Alifuglakjöt Kjúklingahlutar Heill kjúklingur	500 g (2 stk.)	180 W	14½-15½
	900 g	180 W	28-30
<b>Leiðbeiningar</b> Settu kjúklingahluta fyrst niður á skinnið, heilan kjúkling fyrst á bringuna á flatan postulínsdisk. Verndaðu þynnri hluta eins og vængi og enda með álpappír. Snúðu við eftir helming afþiðingartímans! Standa í 15-40 mínútur.			
Fiskur Fiskiflök	250 g (2 stk.)	180 W	6-7
	400 g (4 stk.)		12-13
<b>Leiðbeiningar</b> Settu frosinn fisk fyrir miðju á flatan postulínsdisk. Settu þynnri stykki undir þykkari stykki. Verndaðu mjórri enda með álpappír. Snúðu við eftir helming afþiðingartímans! Standa í 5-15 mínútur.			
Ávextir Ber	250 g	180 W	6-7
	<b>Leiðbeiningar</b> Dreifðu ávöxtum á flatan, kringlóttan glerdisk (með mikið þvermál). Standa í 5-10 mínútur.		
Brauð Rúnstykki (hvert um 50 g)	2 stk.	180 W	½-1
	4 stk.		2-2½
Ristað brauð/samloka	250 g	180 W	4½-5
Þýskt brauð (hveiti + rúgmjöl)	500 g	180 W	8-10
	<b>Leiðbeiningar</b> Raðaðu rúnstykkjunum í hring eða brauðu lárétt á eldhúspurrku fyrir miðju snúningsdísksins. Snúðu við eftir helming afþiðingartímans! Standa í 5-20 mínútur.		



# Eldunarleiðbeiningar

## Grill

Grillhitaristin er undir lofti holrúmsins. Hún virkar þegar hurðin er lokuð og snúningsdiskurinn snýst. Snúningur disksins lætur matinn brúnast jafnt. Forhitun á grillinu í 3-5 mínútur lætur matinn brúnast hraðar.

### Eldunaráhöld við að grilla:

Ættu að vera eldföst og gætu innihaldið málm. Ekki nota neins konar plastáhöld þar sem þau geta bráðnað.

### Matur sem hentar fyrir grill:

Kótelettur, pylsur, steikur, hamborgarar, beikon, þunn fiskiflök, samlokur og alls konar brauð með einhverju ofan á.

### Mikilvæg athugasemd:

Þegar grillstillingin er notuð skal muna að setja matinn á háu grindina nema mælt sé með öðrum leiðbeiningum.

## Örbylgjur + Grill

Þessi eldunarstilling sameinar geislahitann sem kemur frá grillinu og hraða örbylgjueldunar. Hún virkar aðeins þegar hurðin er lokuð og snúningsdiskurinn snýst. Vegna snúningsdiskans brúnast maturinn jafnt.

### Eldunaráhöld fyrir eldun með örbylgjum + grilli:

Notaðu eldunaráhöld sem hleypa örbylgjum í gegn. Eldunaráhöld ættu að vera eldföst. Ekki nota málmeldunaráhöld í samsetningarstillingu. Ekki nota neins konar plastáhöld þar sem þau geta bráðnað.

### Matur sem hentar fyrir örbylgjur + grill:

Matur sem hentar fyrir samsetningarstillingu felur í sér alls kyns eldaðan mat sem þarf að hita upp og brúna (t.d. bakað pasta), sem og matvæli sem þurfa stuttan eldunartíma til að brúna matinn ofan á. Einnig er hægt að nota þessa stillingu fyrir þykka matarskammta sem njóta góðs af brúnuðum og stökkum toppi (t.d. kjúklingabita, snúið þeim við hálfu matreiðslu). Kynntu þér grilltöfluna með frekari upplýsingum.

### Mikilvæg athugasemd:

Þegar samsetningarstillingin (örbylgjur + grill) er notuð skal muna að setja matinn á háu grindina nema mælt sé með öðrum leiðbeiningum. Kynntu þér leiðbeiningarnar í eftirfarandi töflu. Snúa þarf matnum við ef brúna á hann á báðum hliðum.

## Grillleiðbeiningar fyrir frosin matvæli

Notaðu aflstig og tíma í þessari töflu sem viðmið fyrir grill.

Ferskur matur	Framreiðslustærð	1 skref (mín.)	2 skref (mín.)
Rúnstykki (hvert um 50 g)	2 stk.	Örbylgjur + Grill 2-3	Aðeins grill 1-2
	4 stk.	3-4	1-2
<b>Leiðbeiningar</b> Settu rúnstykkin í hring á grind. Grillaðu hina hlið stykkjanna þannig að verði stökk ef þú vilt. Standa í 2-5 mínútur.			
Snittubrauð + Álegg (tómatar, ostur, skinka, sveppir)	250-300 g (2 stk.)	Örbylgjur + Grill 12-13	-
	<b>Leiðbeiningar</b> Settu 2 frosin snittubrauð hlið við hlið á grindina. Eftir grill. Standa í 2-3 mínútur.		
Gratín (grænmeti eða kartöflur)	400 g	Örbylgjur + Grill 19-20	-
	<b>Leiðbeiningar</b> Settu frosið gratín á lítinn, kringlóttu, eldfastan glerdisk. Settu diskinn á grindina. Eftir grill. Standa í 2-3 mínútur.		
Pasta (cannelloni, makkarónur, lasagna)	400 g	Örbylgjur + Grill 24-25	Aðeins grill 2-3
	<b>Leiðbeiningar</b> Settu frosið pasta á lítinn, flatan, réttthyrndan, eldfastan glerdisk. Settu diskinn beint á snúningsdiskinn. Eftir grill. Standa í 2-3 mínútur.		
Kjúklinganaggar	250 g	Örbylgjur + Grill 7-8	Örbylgjur + Grill 5-6
	<b>Leiðbeiningar</b> Settu kjúklinganaggana á grindina. Snúðu við eftir fyrsta sinn.		

Ferskur matur	Framreiðslustærð	1 skref (mín.)	2 skref (mín.)
Ofnfranskar	250 g	Örbylgjur + Grill 20-22	-
	<b>Leiðbeiningar</b> Settu ofnfranskarnar jafnt á bökunarpappír á grindinni.		

## Grillleiðbeiningar fyrir fersk matvæli

Forhitaðu grillið með grillaðgerðinni í 3-4 mínútur. Notaðu aflstig og tíma í þessari töflu sem viðmið fyrir grill.

Ferskur matur	Framreiðslustærð	1 skref (mín.)	2 skref (mín.)
Ristaðar brauðsneiðar	4 stk. (hver 25 g)	Aðeins grill 4½-5	Aðeins grill 4-5½
	<b>Leiðbeiningar</b> Settu ristuðu brauðsneiðarnar hlið við hlið á grindina.		
Rúnstykki (bökuð)	2-4 stykki	Aðeins grill 2-3	Aðeins grill 2-3
	<b>Leiðbeiningar</b> Settu rúnstykkin fyrst á hvolfi á snúningsdiskinn.		
Grillaðir tómatar	200 g (2 stk.) 400 g (4 stk.)	Örbylgjur + Grill 5-6 7-8	Aðeins grill 2-3 2-3
	<b>Leiðbeiningar</b> Skerðu tómatauna í helminga. Settu ost ofan á. Settu í hring á flata eldfasta glerskál. Settu á grindina.		
Toast Hawaii (skinka, ananas, ostsneiðar)	2 stk. (300 g)	Örbylgjur + Grill 5½-6	-
	<b>Leiðbeiningar</b> Ristaðu fyrst brauðsneiðarnar. Settu ristaða brauðið með áleggi á grindina. Settu 2 ristaðar brauðsneiðar á móti hvor annarri á grindina. Standa í 2-3 mínútur.		

## Eldunarleiðbeiningar

Ferskur matur	Framreiðslustærð	1 skref (mín.)	2 skref (mín.)
Bökunarkartöflur	250 g	Örbylgja (850 W) 5-6	Aðeins grill 9-10
	500 g	8-9	10-11
<b>Leiðbeiningar</b> Skerðu kartöflurnar í helminga. Settu þær í hring á grindina þannig að skurðurinn snúi að grillinu.			
Kjúklingahlutar	450-500 g (2 stk.)	Örbylgjur + Grill 13-15	Örbylgjur + Grill 13-15
	<b>Leiðbeiningar</b> Undirbúðu kjúklingahlutana með olíu og kryddi. Settu þá í hring með beinum í miðjuna. Settu 1 kjúklingahluta ekki fyrir miðju á snúningsdiskinn. Standa í 2-3 mínútur.		
Lambakótelettur/ nautasteikur (miðlungs)	400 g (4 stk.)	Aðeins grill 12-15	Aðeins grill 9-12
	<b>Leiðbeiningar</b> Burstaðu lambakótelettur með olíu og kryddi. Leggðu þær í hring á grind. Eftir grill. Standa í 2-3 mínútur.		
Grísasteikur	250 g (2 stk.)	Örbylgjur + Grill 10-12	Aðeins grill 7-8
	<b>Leiðbeiningar</b> Burstaðu svínakótelettur með olíu og kryddi. Leggðu þær í hring á grind. Eftir grill. Standa í 2-3 mínútur.		
Bökuð epli	1 epli (ca. 200 g)	Örbylgjur + Grill 7-8	Aðeins grill 1-2
	2 epli (ca. 400 g)	9-10	1-2
<b>Leiðbeiningar</b> Taktu kjarnann úr eplunum og fylltu með rúsinum og sultu. Settu möndluflögur ofan á. Settu eplin á flatan, eldfastan glerdisk. Settu diskinn beint á snúningsdiskinn.			

Ferskur matur	Framreiðslustærð	1 skref (mín.)	2 skref (mín.)
Grillkjúklingur	1200 g	Örbylgjur + Grill 28-30	Örbylgjur + Grill 28-30
	<b>Leiðbeiningar</b> Burstaðu kjúklinginn með olíu og kryddi. Leggðu kjúklinginn fyrst á bringuna, síðan á hinn veginn á eldfastan disk. Standa í 5 mínútur eftir grill.		

## Ábendingar og ráð

### Smjör brætt

Settu 50 g af smjöri í djúpan glerdisk. Settu plastlok á. Hitaðu í 30-40 sek. við 850 W þar til smjörið er bráðnað.

### Súkkulaði brætt

Settu 100 g af súkkulaði í djúpan glerdisk. Hitaðu í 3-5 mínútur við 450 W þar til súkkulaðið er bráðnað. Hrærðu einu sinni eða tvisvar við bræðslu. Notaðu ofnhanska þegar tekið er út.

### Bræða sykrað hunang

Settu 20 g af sykruðu hunangi í lítinn, djúpan glerdisk. Hitaðu í 20-30 sek. við 300 W þar til hunangið er bráðnað.

### Bræða gelatín

Settu þurr gelatínblöð (10g) í 5 mínútur í kalt vatn. Settu gelatínið í litla, eldfesta glerskál. Hitaðu í 1 mínútu við 300 W. Hrærðu eftir bræðslu.

### Elda glassúr/kökukrem (fyrir kökur)

Blandaðu skyndiglassúr (u.þ.b. 14 g) við 40 g af sykri og 250 ml af köldu vatni. Eldaðu án loks í eldfastri glerskál í 3½ to 4½ mínútu við 850 W þar til glassúr/kökukrem er gegnsætt. Hrærðu tvisvar við eldun.

### Elda sultu

Settu 600 g af ávöxtum (til dæmis blönduð ber) í eldfasta glerskál af viðeigandi stærð með loki. Bættu við 300 g af sultusykri og hrærðu vel. Eldaðu með lokið á í 10-12 mínútur við 850 W. Hrærðu nokkrum sinnum við eldun. Tæmdu í litlar sultukrúkkur með snúningsloki. Standa á loki í 5 mínútur.

### Elda búðing

Blandaðu búðingdufti saman við sykur og mjólk (500 ml) með því að fylgja leiðbeiningum framleiðanda og hrærðu vel. Notaðu eldfasta glerskál af viðeigandi stærð með loki. Eldaðu með lokið á í 6½ to 7½ mínútu við 850 W. Hrærðu nokkrum sinnum við eldun.

### Brúna möndluflogur

Dreifðu 30 g af niðursneiddum möndlum á postulínsdisk af miðlungsstærð. Hrærðu nokkrum sinnum við brúnun í 3½ til 4½ mínútu við 600 W. Láttu standa í 2-3 mínútur í ofninum. Notaðu ofnhanska þegar tekið er út.

# Bilanaleit

## Bilanaleit

Prófaðu lausnirnar hér að neðan ef þú lendir í einhverjum vandamálum sem finna má fyrir neðan.

Vandamál	Orsök	Aðgerð
<b>Almennt</b>		
Ekki er hægt að ýta á hnappana.	Aðskotaefni kann að vera fast á milli hnappanna.	Fjarlægðu aðskotaefni og reyndu aftur.
	Fyrir snertigerðir: Raki á ytra byrði.	Þurrkaðu raka af ytra byrði.
	Barnalæsing er virkjuð.	Afvirkjaðu barnalæsinguna.
Tími er ekki sýndur.	Sparnaðarstilling er valin.	Slökktu á sparnaðarstillingu.
Ofninn virkar ekki.	Rafmagn er ekki veitt.	Gættu þess að rafmagn sé veitt.
	Hurðin er opin.	Lokaðu hurðinni og reyndu aftur.
	Öryggisbúnaður hurðaropunar er þakin aðskotaefni.	Fjarlægðu aðskotaefni og reyndu aftur.
Ofninn stöðvast við notkun.	Notandinn hefur opnað hurðina til að snúa matnum við.	Eftir að mat hefur verið snúið við skal ýta á hnappinn <b>START/+30s (R/ÆSA/+30s)</b> aftur til að hefja notkun.

Vandamál	Orsök	Aðgerð
Rafmagnið slokknar eftir notkun.	Ofninn hefur verið í gangi í lengri tíma.	Láttu ofninn kólna eftir notkun í lengri tíma.
	Kæliviftan virkar ekki.	Hlustaðu eftir hljóðinu frá kæliviftunni.
	Reynt að nota ofninn án matar inni í honum.	Settu mat í ofninn.
	Ekki er nóg loftræstirými fyrir ofninn.	Það er inntaks-/útblastursúttak framan og aftan á ofninum fyrir loftræstingu. Hafðu fríbil sem tilgreint er í uppsetningarleiðbeiningunum fyrir vöruna.
Það heyrir hvellur meðan á notkun stendur og ofninn virkar ekki.	Nokkrar rafmagnstenglar eru notaðar í sömu innstungu.	Tilgreindu aðeins eina innstungu sem á að nota fyrir ofninn.
	Að elda innsiglaðan mat eða nota ilát með loki getur valdið hvellum.	Ekki nota lokað ilát þar sem þau geta sprungið við eldun vegna stækkunar innihaldsins.
Ofninn er of heitur að utan við notkun.	Ekki er nóg loftræstirými fyrir ofninn.	Það er inntaks-/útblastursúttak framan og aftan á ofninum fyrir loftræstingu. Hafðu fríbil sem tilgreint er í uppsetningarleiðbeiningunum fyrir vöruna.
	Hlutir eru ofan á ofninum.	Fjarlægðu alla hluti ofan á ofninum.
Ekki er hægt að opna hurðina almennilega.	Matarleifar festast á milli hurðar og innra byrði ofnsins.	Hreinsaðu ofninn og opnaðu síðan hurðina.

Vandamál	Orsök	Aðgerð
Upphitun þar á meðal hita upp aðgerðin virkar ekki rétt.	Ofninn virkar kannski ekki, of mikill matur er eldaður eða óviðeigandi eldunaráhöld eru notuð.	Settu einn bolla af vatni í ílát sem hentar fyrir örbylgjuofn og láttu örbylgjuofninn ganga í 1-2 mínútur til að athuga hvort vatnið sé hitað. Minnkaðu magn matar og byrjaðu aðgerðina aftur. Notaðu eldunarílát með flötum botni.
Þiðingaraðgerðin virkar ekki.	Of mikill matur er eldaður.	Minnkaðu magn matar og byrjaðu aðgerðina aftur.
Innra ljósið er dauft eða kviknar ekki.	Hurðin hefur verið skilin eftir opin í langan tíma.	Innra ljósið gæti sloknað sjálfkrafa þegar sparnaðaraðgerðin er í gangi. Lokaðu og opnaðu hurðina aftur eða ýttu á hnappinn <b>STOP/ECO (STÖÐVA/ECO)</b> .
	Innra ljós er þakið aðskotaefni.	Hreinsaðu innra byrði ofnsins og athugaðu aftur.
Hljóðmerki kemur upp við eldun.	Ef sjálfvirka eldunaraðgerðin er notuð kann hljóðmerkið að þýða að tími sé kominn til að snúa matnum við við þiðingu.	Eftir að mat hefur verið snúið við skal ýta á hnappinn <b>START/+30s (R/ESA/+30s)</b> aftur til að hefja notkun.
Ofninn er ekki láréttur.	Ofninn er uppsettur á ójöfnu undirlagi.	Gættu þess að ofninn sé uppsettur á flötu, stöðugu undirlagi.
Neistamyndun á sér stað við eldun.	Málmilát eru notuð við aðgerðir ofns/þiðingar.	Ekki nota málmilát.
Ofninn fer strax í gang þegar hann er tengdur við rafmagn.	Hurðin er ekki almennilega lokuð.	Lokaðu hurðinni og reyndu aftur.

Vandamál	Orsök	Aðgerð
Rafmagn kemur úr ofninum.	Rafmagn eða rafmagnstengi er ekki rétt jarðtengt.	Gættu þess að rafmagn og rafmagnstengi sé rétt jarðtengt.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Vatn lekur.</li> <li>Gufa kemur úr gólf sprungu.</li> <li>Vatn í ofninum.</li> </ol>	Vatn eða gufa kann að vera háð matnum. Þetta er ekki bilun í ofninum.	Láttu ofninn kólna og þurrkaðu síðan af honum með þurru viskastykki.
	Ekki er nóg loftræstirými fyrir ofninn.	Hafðu fríbil sem tilgreint er í uppsetningarleiðbeiningunum fyrir vöruna.
Birtan inni í ofninum er mismunandi.	Birtan breytist háð breytingum á aflúttaki í samræmi við aðgerðina.	Breytingar á aflúttaki við eldun er ekki bilun. Þetta er ekki bilun í ofninum.
Eldun er lokið en kælivíftan er enn í gangi.	Til að loftræsta ofninn er kælivíftan í gangi í um 3 mínútur eftir að eldun er lokið.	Þetta er ekki bilun í ofninum.
<b>Snúningsdiskur</b>		
Við snúning losnar snúningsdiskurinn eða hættir að snúast.	Það er enginn rúlluhringur eða rúlluhringurinn er ekki á réttum stað.	Komdu rúlluhringnum fyrir og reyndu aftur.
Snúningsdiskurinn dregst við snúning.	Rúlluhringurinn er ekki á réttum stað, það er of mikill matur eða ílátid er of stórt og snertir innra byrði örbylgjuofnsins.	Breyttu magni matar og ekki nota ílát sem eru of stór.

## Bilana leit

Vandamál	Orsök	Aðgerð
Snúningsdiskurinn hristist við snúning og heyrist mikið í honum.	Matarleifar eru fastar undir ofninum.	Fjarlægðu matarleifar sem eru fastar undir ofninum.
<b>Grill</b>		
Reykur myndast við notkun.	Við upphaflega notkun kann reykur að koma frá hitaristum þegar þú notar ofninn í fyrsta sinn.	Þetta er ekki bilun og þetta ætti að hætta eftir notkun ofnsins í 2-3 skipti.
	Matur á hitaristum.	Láttu ofninn kólna og fjarlægðu síðan mat af hitaristum.
	Matur er of nálægt grillinu.	Settu mat í viðeigandi fjarlægð við eldun.
	Matur er ekki rétt undirbúinn og/eða raðaður.	Gættu þess að matur sé rétt undirbúinn og raðaður.
	Ekki er nóg loftræstirými fyrir ofninn.	Hafðu fríbil sem tilgreint er í uppsetningarleiðbeiningunum fyrir vöruna.

## Varúðarráðstafanir við uppsetningu

Þegar örbylgjuofn er settur upp ætti að vera loftræstingarop sem er að minnsta kosti 50 mm á milli bakveggis og gólfs uppsetningarskápsins. Að auki ættu 4 hliðar örbylgjuofnsins að vera staðsettar að minnsta kosti 3 mm frá skáp. Mikilvægt er að tryggja að uppsetning þessarar vöru sé í samræmi við leiðbeiningar í þessari handbók og uppsetningarleiðbeiningar fyrir ofnframleiðandann. (Sjá uppsetningarhandbók)

### ⚠ VARÚÐ

Ef þessari handbók er ekki fylgt kann gufa að myndast í örbylgjuofninum sem kemur í veg fyrir að hægt sé að athuga mat við eldun. Slíkt getur einnig orðið að bilun í ofninum.

## Upplýsingakóði

Upplýsingakóði	Orsök	Aðgerð
C-10	Athuga þarf eldunarskynjara.	Ýttu einu á hnappinn <b>STOP/ECO (STÖÐVA/ECO)</b> og notaðu aftur. Ef þetta gerist aftur skal slökkva á ofninum í meira en 30 sekúndur og reyna stillingu að nýju. Ef þetta birtist aftur skal hafa samband við þjónustuver SAMSUNG á staðnum.
C-F2		Hreinsaðu hnappana og athugaðu hvort það sé vatn á yfirborðinu í kringum hnappinn. Ef þetta gerist aftur skal slökkva á ofninum í meira en 30 sekúndur og reyna stillingu að nýju. Ef þetta birtist aftur skal hafa samband við þjónustuver SAMSUNG á staðnum.
C-d0	Snertihnappurinn er bilaður.	

### 📖 ATHUGADU

Ef ráðlögð laus leysir ekki vandann skaltu hafa samband við þjónustuver SAMSUNG á staðnum.

## Tækniforskrift

SAMSUNG hefur það að markmiði að bæta sífellt vörur sínar. Þessi hönnunarforskrift og þessar notendaleiðbeiningar eru því báðar háðar breytingu án fyrirvara.

Gerð		MG22M8284A*, MG22T8284A*
Aflgjafi		230 V - 50 Hz AC
Orkunotkun	Hámarksafli	1300 W
	Örbylgjuofn	1300 W
	Grill (hitarist)	1100 W
Útafl		100 W / 850 W - 6 stig (IEC-705)
Rekstrartíðni		2450 MHz
Mál (B x H x D)	Utan	595 x 380 x 320 mm
	Ofnrými	330 x 224 x 292 mm
Rúmgeta		22 lítrar
Þyngd	Heildarþyngd	u.þ.b. 15,5 kg

\* Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki <G>.

## Minnisblað



Hafðu í huga að ábyrgð Samsung nær EKKI yfir þjónustusímtöl til að útskýra virkni vörunnar, leiðréttu ranga uppsetningu eða framkvæma hefðbundin þríf eða viðhald.

## SPURNINGAR EDA ATHUGASEMDIR?

LAND	HRINGDU Í	EDA FARÐU INN Á
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteís das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<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	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04704U-00

# Mikrobølgeovn

---

## Brukerhåndbok

MG22M8284A\*, MG22T8284A\*

---



**SAMSUNG**

# Innhold

<b>Sikkerhetsinstruksjoner</b>	<b>3</b>	Bruke funksjonene for hurtigtining	20
Viktige sikkerhetsinstruksjoner	3	Bruke funksjonene for hold varm	21
Generell sikkerhet	6	Grilling	22
Sikkerhetstiltak for mikrobølger	7	Kombinere mikrobølger og grill	23
Begrenset garanti	8	Bruke grill+30s-funksjonene	23
Definisjon av produktgruppe	8	Bruke funksjonene for barnesikring	24
Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)	8	Slå av pipesignalet	24
<b>Installasjon</b>	<b>9</b>	<b>Veiledning for kokekar</b>	<b>25</b>
Tilbehør	9	<b>Tilberedningsveiledning</b>	<b>26</b>
Roterende tallerken	9	Mikrobølger	26
<b>Vedlikehold</b>	<b>10</b>	Tilberedning	26
Rengjøring	10	Gjenoppvarming	28
Utskiftning (reparasjon)	10	Varme opp væsker	29
Lange perioder uten bruk	10	Gjenoppvarming av babymat	29
<b>Mikrobølgeovnens funksjoner</b>	<b>11</b>	Merknad:	29
Mikrobølgeovn	11	Manuell tining	31
Kontrollpanel	11	Grill	32
<b>Bruk av mikrobølgeovnen</b>	<b>12</b>	Mikrobølger + grill	32
Slik virker en mikrobølgeovn	12	Tips og triks	35
Kontrollere at mikrobølgeovnen fungerer riktig	12	<b>Feilsøking</b>	<b>36</b>
Tilberedning/Oppvarming	13	Feilsøking	36
Stille inn klokken	13	Forholdsregler ved installasjon	38
Effektnivåer og tidsvariasjoner	14	Informasjonskode	38
Hurtigstart	14	<b>Tekniske spesifikasjoner</b>	<b>39</b>
Justere tilberedningstiden	14		
Stanse tilberedningen	15		
Stille inn strømsparingsmodus	15		
Bruke funksjonene for sensortilberedning	15		
Instruksjoner for tilberedning med den automatiske sensoren	17		
Bruke funksjonene for automatisk tilberedning	17		

# Sikkerhetsinstruksjoner

## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Innholdet i tåteflasker og glass med babytmat 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.

## Sikkerhetsinstruksjoner

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.

Dette apparatet er kun beregnet for innebygd bruk. Apparatet må ikke plasseres i et skap.

Metallbeholdere mat og drikke skal ikke brukes i mikrobølgeovnen.

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

Apparatet skal ikke rengjøres med en damprens.

Apparatet skal ikke rengjøres med vann under trykk.

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

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

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

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

Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen etter installasjonen. Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet tilgjengelig eller ved å legge inn en bryter i kablingen i samsvar med kablingsreglene.

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.

**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 ovnen.

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

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

Det skal ikke brukes en damprens.

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

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

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

Unngå å berøre varmeelementene.

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

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

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

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

Overflatene kan bli varme under bruk.

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

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

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



# Sikkerhetsinstruksjoner

## Generell sikkerhet

Eventuelle endringer eller reparasjoner skal kun utføres av kvalifisert personell.  
Ikke varm opp mat eller væske i lufttette beholdere for mikrobølgeovnfunksjonen.  
Ikke bruk benzen, tynner, alkohol, damprensere eller høytrykksspyler til å rengjøre mikrobølgeovnen.  
Ikke plasser mikrobølgeovnen: nær et varmeapparat eller brennbart materiale, på steder som er fuktige, fettete, støvete eller som er utsatt for direkte sollys eller vann, steder der det kan lekke gass, eller på en ujevn overflate.  
Denne mikrobølgeovnen må være skikkelig jordet i samsvar med lokale og nasjonale retningslinjer.  
Bruk regelmessig en tørr klut til å fjerne smuss fra støpsel og kontakter.  
Ikke trekk i strømledningen, bøy den for hardt eller plasser tunge gjenstander på den.  
Ved en eventuell gasslekkasje (propan, flytende petroleumsgass osv.) må du luften 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.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen hvis den er skadet. Skal kun brukes etter at den er reparert av en kvalifisert tekniker.

**Viktig:** Ovnsdøren må kunne lukkes ordentlig. Døren skal ikke være bøyd, dørhengslene skal ikke være ødelagte eller løse, dørlåsene og tetningslistene skal ikke være skadde.

- Alle justeringer eller reparasjoner skal utføres av en kvalifisert tekniker.



## Sikkerhetsinstruksjoner

### Begrenset garanti

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

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

Bruk denne mikrobølgeovnen bare til dens tiltenkte formål som beskrevet i denne instruksjonshåndboken. Advarsler og viktige sikkerhetsinstruksjoner i denne håndboken dekker ikke alle mulige tilstander og situasjoner som kan oppstå. Det er ditt ansvar å bruke sunn fornuft og være forsiktig ved installasjon, vedlikehold og bruk av mikrobølgeovnen. Siden disse følgende bruksanvisningene dekker forskjellige modeller, kan egenskapene til din mikrobølgeovn variere noe fra de som beskrives i denne håndboken og ikke alle varselstegn gjelder. Hvis du har spørsmål eller bekymringer, kan du kontakte ditt nærmeste Samsung-servicesenter eller finne hjelp og informasjon online på [www.samsung.com](http://www.samsung.com). Denne mikrobølgeovnen skal kun brukes til oppvarming av matvarer. Den er kun ment for bruk i hjemmet. Skal ikke brukes til å varme opp tekstiler eller puter fylt med korn. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes uriktig bruk av mikrobølgeovnen.

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

### Definisjon av produktgruppe

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

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

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



(Gjelder i land med avfallssortering)

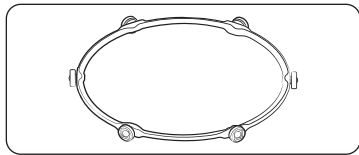
Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte. Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

Ønsker du informasjon om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser, f.eks. REACH, WEEE, batterier se: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

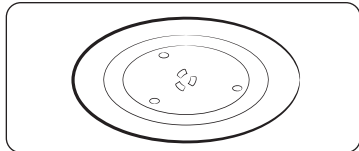
# Installasjon

## Tilbehør

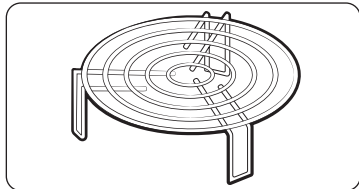
Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, følger det med diverse tilbehør som kan brukes på mange forskjellige måter.



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



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

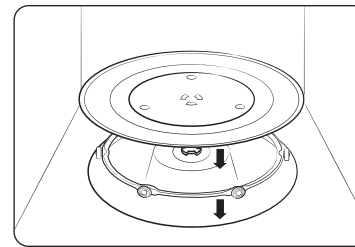


**03 Grillstativ**, skal plasseres på den roterende tallerkenen. Metallstativet kan brukes til grilling og kombinasjonstilberedning.

### FORSIKTIG

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

## Roterende tallerken



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

## Vedlikehold

### Rengjøring

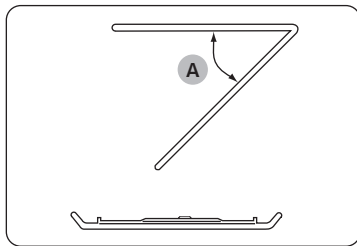
Rengjør mikrobølgeovnen regelmessig for å unngå at urenheter samler seg opp på eller inni mikrobølgeovnen. Pass også spesielt nøye på døren, dørlåsene og den roterende tallerkenen og ringen (kun for relevante modeller).

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.

#### Innvendig rengjøring av modeller med dreievarme



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

#### ⚠ FORSIKTIG

- Hold døren og dørlåsen ren og pass på at døren åpnes og lukkes jevnt. Hvis ikke kan ovnsens 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.

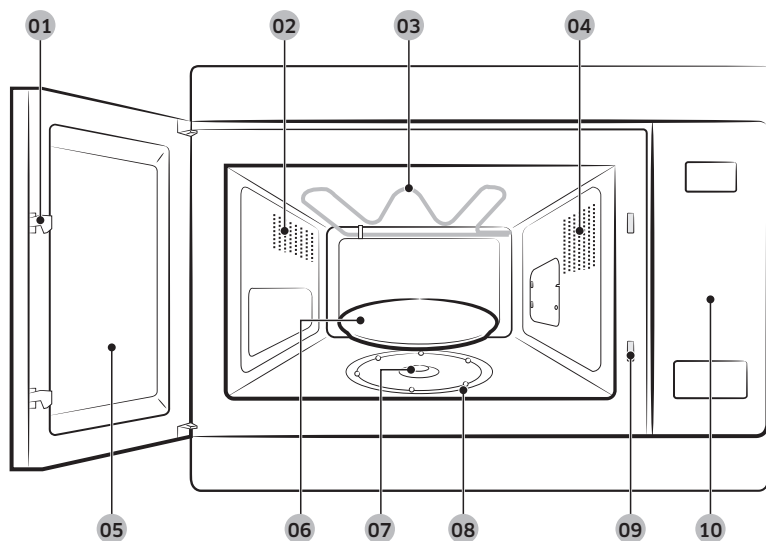
- Hvis det oppstår problemer med hengsler, låser og/eller dør, kontakter du en kvalifisert tekniker eller et lokalt Samsung-servicesenter for å få teknisk hjelp.
- Hvis du vil skifte lyspæren, kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter. Ikke skift den selv.
- Hvis det oppstår et problem med ovnsens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

#### 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 ovnsens ytelse.

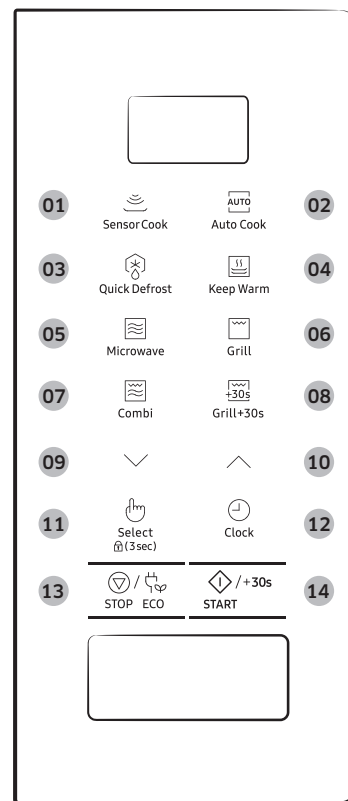
# Mikrobølgeovns funksjoner

## Mikrobølgeovn



- |                  |                     |                               |
|------------------|---------------------|-------------------------------|
| 01 Låsehaker     | 02 Ventilasjonshull | 03 Varmeelement               |
| 04 Lys           | 05 Dør              | 06 Roterende tallerken        |
| 07 Kobling       | 08 Roterende ring   | 09 Hull for sikkerhetssperrer |
| 10 Kontrollpanel |                     |                               |

## Kontrollpanel



- 01 Sensor Cook (Sensortilberedning)
- 02 Auto Cook (Automatisk tilberedning)
- 03 Quick Defrost (Hurtigtining)
- 04 Keep Warm (Hold varm)
- 05 Microwave (Mikrobølger)
- 06 Grill
- 07 Combi (Kombi)
- 08 Grill+30s
- 09 Ned
- 10 Opp
- 11 Select/Child Lock (Velg/barnesikring)
- 12 Clock (Klokke)
- 13 STOP/ECO (STOPP/ØKO)
- 14 START/+30s

Mikrobølgeovns funksjoner



# Bruk av mikrobølgeovnen

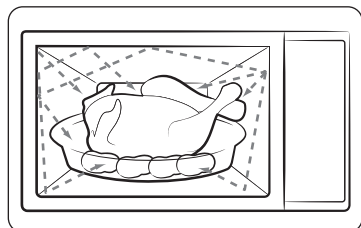
## Slik virker en mikrobølgeovn

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

Du kan benytte mikrobølgeovnen til:

- Tining
- Gjenoppvarming
- Koking

Tilberedningsprinsipp.



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

### FORSIKTIG

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

- Jevn tilberedning av maten helt inn til midten.
- Samme temperatur gjennom hele maten.

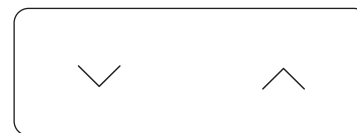
## Kontrollere at mikrobølgeovnen fungerer riktig

Med følgende enkle prosedyre kan du kontrollere at mikrobølgeovnen virker riktig hele tiden. Hvis du er i tvil, kan du se i kapitlet "Feilsøking" på side 36.

### 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 % - 850 W), trenger vannet lengre tid for å koke.

Åpne døren. Sett et glass vann på tallerkenen. Lukk døren.



Angi tiden til 4 eller 5 minutter, ved å trykke på **Opp** eller **Ned** ønsket antall ganger. Mikrobølgeovnen varmer vannet i 4 eller 5 minutter. Vannet må ikke koke.



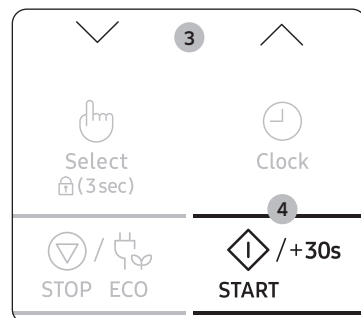
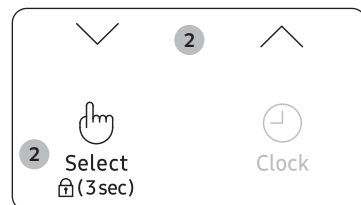
## Tilberedning/Oppvarming


Følgende fremgangsmåte forklarer hvordan du tilbereder eller varmer opp mat.

### ⚠ FORSIKTIG

- Kontroller ALLTID innstillingene før du forlater mikrobølgeovnen.
- Maksimal tid for **Microwave (Mikrobølger)** 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 (Mikrobølger)**.  
Indikatoren for 850 W (maksimal effekt) vises:  
 (Mikrobølgemodus)
2. Velg ønsket effektnivå ved å trykke på **Opp** eller **Ned**. (Se effekttabellen.) Trykk deretter på knappen for **Select/Child Lock (Velg/barnesikring)**.
3. Angi tilberedningstiden ved å trykke på **Opp** eller **Ned**.  
Tilberedningstiden vises.
4. Trykk på **START/+30s**-knappen.  
Ovnsløset blir tent og tallerkenen begynner å rotere. Tilberedningen starter, og når den er ferdig:
  - 1) Ovnens piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

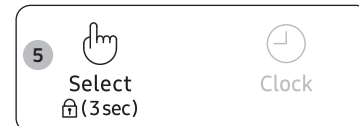
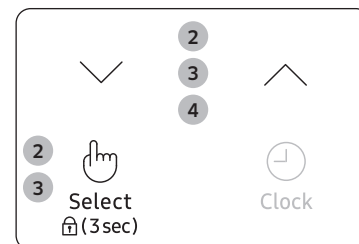
## Stille inn klokken

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 strøbrudd

### 📖 MERK

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



1. Trykk på knappen for **Clock (Klokke)**.
2. Still inn 24-timersklokke eller 12-timersklokke ved å trykke på **Opp** eller **Ned**. Trykk deretter på knappen for **Select/Child Lock (Velg/barnesikring)**.
3. Trykk på **Opp** eller **Ned** for å stille timen. Trykk deretter på knappen for **Select/Child Lock (Velg/barnesikring)**.
4. Trykk på **Opp** eller **Ned** for å stille minuttet.
5. Når riktig klokkeslett vises, trykker du på **Select/Child Lock (Velg/barnesikring)** for å starte klokken.  
Tiden vises når du ikke bruker mikrobølgeovnen.

# Bruk av mikrobølgeovnen

## Effektnivåer og tidsvariasjoner

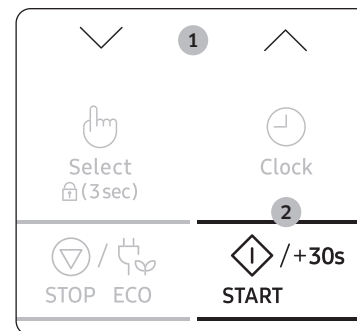
Effektnivåfunksjonen gjør det mulig for deg å tilpasse den mengden energi som spres og dermed tiden som kreves til å tilberede eller varme opp maten din, alt etter type og mengde. Du kan velge mellom seks effekttrinn.

Effektnivå	Prosent	Utsignal
HØYT	100 %	850 W
MIDDELS HØYT	71 %	600 W
MIDDELS	53 %	450 W
MIDDELS LAVT	35 %	300 W
TINING	21 %	180 W
LAVT	12 %	100 W

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

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

## Hurtigstart



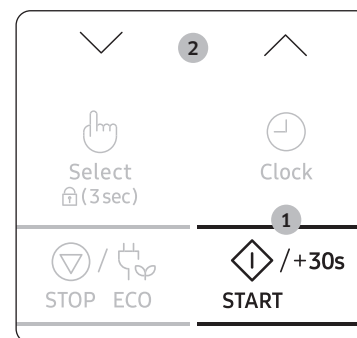
1. Sett maten i mikrobølgeovnen. Og deretter velger du tilberedningstiden med **Opp** og **Ned**.  
Tilberedningstiden vises.
2. Trykk på **START/+30s**-knappen.  
Modusen **Microwave (Mikrobølger)** (850 W) starter. Når den er ferdig.
  - 1) Ovnens piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

## 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 Mikrobølger, Grill og Kombi økes tilberedningstiden når du trykker på **START/+30s**.

- 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 trykk på **Opp** eller **Ned** for å justere tilberedningstiden.

## Stanse tilberedningen

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

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

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

## Stille inn strømsparingsmodus

Mikrobølgeovnen har en strømsparingsmodus.



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

### MERK

#### Automatisk energisparingsfunksjon

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

## Bruke funksjonene for sensortilberedning

Funksjonene for **Sensor Cook (Sensortilberedning)** har 7 forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået. Du kan justere kategorien for **Sensor Cook (Sensortilberedning)** ved å trykke på **Opp** og **Ned**.

### MERK

Bruk bare beholdere som passer til mikrobølgeovn.



1. Trykk på knappen for **Sensor Cook (Sensortilberedning)**.

2. Velg typen matvare som du tilbereder ved å trykke på **Opp** eller **Ned**. (Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene.)

3. Trykk på **START/+30s**-knappen. Tilberedningen starter.

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

### FORSIKTIG

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.



## Bruk av mikrobølgeovnen

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1	Drikke	150-250 g	Tøm væsken (i romtemperatur) i en keramisk kopp eller mugge. Varm opp uten tildekking. Plasser midt på den roterende tallerkenen. La de stå i ovnen. Rør i drikkene før og etter hviletiden. Vær forsiktig når du tar koppen ut (se sikkerhetsinstruksjonene for væske). La stå i 1-2 minutter.
2	Brokkoli	200-500 g	Skyll og rengjør ferske grønnsaker, for eksempel brokkoli, og gjør klar bukettene. Legg dem jevnt utover i en glassbolle som tåler mikrobølgeovn og tilsett 30-45 ml vann (2-3 ss). Dekk med plast som puster (2-3 cm). La stå i 1-2 minutter.
3	Gulrøtter	200-500 g	Skyll og rengjør ferske grønnsaker, for eksempel gulrøtter, og skjær dem i jevnstore skiver. Legg dem jevnt utover i en glassbolle som tåler mikrobølgeovn og tilsett 30-45 ml vann (2-3 ss). Dekk med plast som puster (2-3 cm). La stå i 1-2 minutter.
4	Bakte poteter	200-1000 g	Skyll og rengjør poteter, 200 gram per stk. Lag flere hull i hver potet med en gaffel. Legg potetene i en ring på den roterende tallerkenen. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
5	Kald suppe	250-500 g	Hell kald suppe i en glassbolle som tåler mikrobølgeovn. Dekk med plast som puster (2-3 cm). La stå i 2-3 minutter. Rør i maten én gang før servering.

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
6	Koke pasta	100-300 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle med lokk. Hell firedobbel mengde kokende vann og en klype salt i bollen, og rør godt. Tilbered uten lokk. Rør om før hviletiden og hell av vannet etterpå. La stå i 1-3 minutter.
7	Frossent ferdigmåltid	200-600 g	Plasser det frosne ferdigmåltidet på den roterende tallerkenen. Perfører folien på det frosne ferdigmåltidet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning. Dette programmet passer for frosne måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta).

### FORSIKTIG

Bruk gryteklater når du tar ut maten.

## Instruksjoner for tilberedning med den automatiske sensoren

Autosensoren lar deg tilberede maten automatisk ved å registrere mengden gass som genereres av maten under tilberedningen.

- Når du tilbereder mat, genereres mange typer gasser. Autosensoren bestemmer riktig tid og effektnivå ved å registrere disse gassene fra maten, og fjerner dermed behovet for å stille inn tilberedningstid og effektnivå på egenhånd.
- Når du dekker en beholder med lokk eller plastfolie under sensortilberedning, registrerer autosensoren gassene som genereres etter at beholderen er mettet med damp. Hvis du bruker klebende plastfolie, må du sørge for å ha en liten åpning ved kanten av tallerkenen for ventilasjon, eller stikk flere hull i den.
- Kort tid før tilberedningen er fullført, begynner nedtelling av gjenværende tilberedningstid. Dette er et bra tidspunkt for å rotere eller røre i maten for jevn tilberedning om nødvendig.
- Før tilberedning med autosensor, kan maten kryddres med urter, krydder eller sauser. Men vær oppmerksom på at salt og sukker kan føre til brente merker på maten, så disse ingrediensene bør tilsettes etter tilberedning.
- For å oppnå gode resultater med denne funksjonen følger du retningslinjene for å velge passende beholdere og lokk i tabellene i denne boken.
- Bruk alltid beholdere som er egnet for mikrobølgeovn og dekk dem med lokk eller plast. Når du bruker plast, må du åpne et hjørne for å la dampen slippe ut i passende tempo.
- Dekk alltid til med lokket som er ment å brukes til redskapene. Hvis redskapene ikke har egne lokk, bruker du plast.
- Fyll beholderne minst halvfulle.
- Mat som krever røring eller rotering skal røres eller vendes mot slutten av sensortilberedningssyklusen, etter at tiden har begynt å telle ned på skjermen.

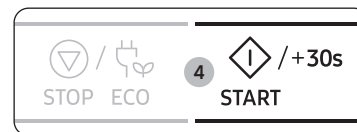
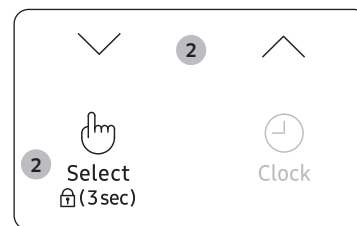
## Bruke funksjonene for automatisk tilberedning

Funksjonene for **Auto Cook (Automatisk tilberedning)** har 29 forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået. Du kan justere porsjonstypen ved å trykke på **Opp** eller **Ned**.

### ⚠ FORSIKTIG

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 typen matvare som du tilbereder ved å trykke på **Opp** eller **Ned**. Trykk deretter på knappen for **Select/Child Lock (Velg/barnesikring)**.
  - 1) Porsjonsmåltid
  - 2) Grønnsaker og korn
  - 3) Fjærkre og fisk
  - 4) Mykgjør/Smelt
3. Velg typen matvare som du tilbereder ved å trykke på **Opp** eller **Ned**. (Se tabellen på neste side).
4. Trykk på **START/+30s**-knappen. Maten tilberedes etter den forhåndsprogrammerte innstillingen du valgte.
  - 1) Ovnen piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelsestallet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

# Bruk av mikrobølgeovnen

## 1. Porsjonsmåltid

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1-1	Kaldt 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.
1-2	Kaldt ferdigmåltid	400-450 g	
1-3	Kaldt 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.
1-4	Kaldt vegetarmåltid	400-450 g	

## 2. Grønnsaker og korn

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
2-1	Grønne bønner	250 g	Skyll og rens grønne bønner. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Tilsett 30 ml (2 spiseskjeer) vann når du tilbereder 250 g. Sett bollen midt på tallerkenen. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 1-2 minutter.
2-2	Spinat	150 g	Skyll og rens spinaten. Legg dem i en glassbolle 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.
2-3	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.

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
2-4	Brun ris	125 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle 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.
2-5	Fullkorns makaroni	250 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle 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.
2-6	Quinoa	125 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle 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.
2-7	Bulgur	125 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle 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.
2-8	Grønnsaksgrateng	500 g	Legg grønnsakene, for eksempel potetskiver, skivet squash og skivede tomater, og sausen i en ildfast form av passende størrelse. Legg revet ost på toppen. Plasser formen på stativet. La stå i 2-3 minutter.
2-9	Grillede tomater	400 g	Skyll og rens tomatene, kutt dem i to, og legg dem i en ovnssikker bolle. Legg revet ost på toppen. Sett tallerkenen på stativet. La stå i 1-2 minutter.

### 3. Fjærkre og fisk

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
3-1	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.
3-2	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.
3-3	Ferske fiskefileter	300 g	Skyll fisken og legg den på en steingodstallerken, og tilsett 1 spiseskje sitronsaft. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 1-2 minutter.
3-4	Fersk laksefilet	300 g	Skyll fisken og legg den på en steingodstallerken, og tilsett 1 spiseskje sitronsaft. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 1-2 minutter.
3-5	Ferske reker	250 g	Skyll rekene på en steingodstallerken, og tilsett 1 spiseskje sitronsaft. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 1-2 minutter.
3-6	Fersk ørret	200 g	Legg 1 ferske, hele fisker i et ovnssikkert fat. Tilsett en klype salt, 1 spiseskje sitronsaft og urter. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 2 minutter.
3-7	Stekt fisk	200 g	Pensle skinnet på den hele fisken (ørret eller sik) med olje, og tilsett urter og krydder. Legg fiskene med hode mot hale på det høye stativet. Snu den når ovnen piper. La stå i 3 minutter.

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
3-8	Grillede lakseskiver	300 g	Fordel fiskeskivene jevnt på det høye stativet. Snu den når ovnen piper. La stå i 2 minutter.

### 4. Mykgjør/Smelt

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
4-1	Smelte smør	50 g	Skjær smøret i 3 eller 4 deler og legg dem i en liten glassballe. Smelt uten å dekke til. Rør etter tilberedning. La stå i 1-2 minutter.
4-2	Smelte smør	100 g	
4-3	Smelte mørk sjokolade	50 g	Rasp mørk sjokolade og ha den i en liten glassballe. Smelt uten å dekke til. Rør om etter at de har smeltet. La stå i 1-2 minutter.
4-4	Smelte mørk sjokolade	100 g	
4-5	Smelte sukker	25 g	Legg sukker i en liten glassballe. Tilsett 10 ml vann for 25 g, og 20 ml vann for 50 g. Smelt uten å dekke til. Ta forsiktig ut, bruk grytekluter! Bruk en skje eller gaffel og hell karamelldekorasjoner på bakepapir. La stå i 10 minutter til det tørker, og fjern det fra papiret.
4-6	Smelte sukker	50 g	
4-7	Mykgjøre smør	50 g	Skjær smøret i 3 eller 4 deler og legg dem i en liten glassballe. Mykgjør uten å dekke til. La stå i 1-2 minutter.
4-8	Mykgjøre smør	100 g	

# Bruk av mikrobølgeovnen

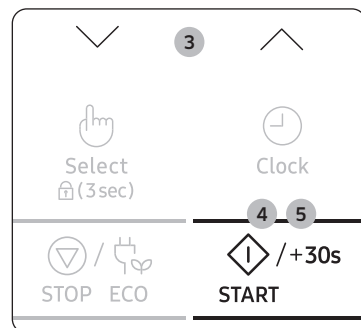
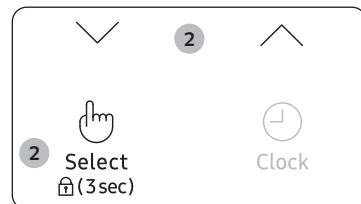
## Bruke funksjonene for hurtigtining

Funksjonene for **Quick Defrost (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 typen matvare som du tilbereder ved å trykke på **Opp** eller **Ned**. Trykk deretter på knappen for **Select/Child Lock (Velg/barnesikring)**.
3. Velg porsjonsstørrelsen ved å trykke på **Opp** eller **Ned**. (Se tabellen på neste side).
4. Trykk på **START/+30s**-knappen.
  - Tiningen begynner.
  - Mikrobølgeovnen piper i løpet av tineprogrammet, for å minne deg om å snu maten.
5. Trykk på knappen **START/+30s** én gang til å fullføre tiningen.
  - 1) Ovnens piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

Følgende tabell viser forskjellige programmer for **Quick Defrost (Hurtigtining)**, porsjonsstørrelse, hviletid og relevante instruksjoner. Fjern alle typer emballasje før tining. Legg kjøtt, fjærkre, fisk, frosne grønnsaker og frossent 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. Og trykk deretter på <b>START/+30s</b> -knappen. 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. Og trykk deretter på <b>START/+30s</b> -knappen. 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. Og trykk deretter på <b>START/+30s</b> -knappen. 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. Og trykk deretter på <b>START/+30s</b> -knappen. Dette programmet passer for alle typer frosne grønnsaker. La stå i 5-20 minutter.

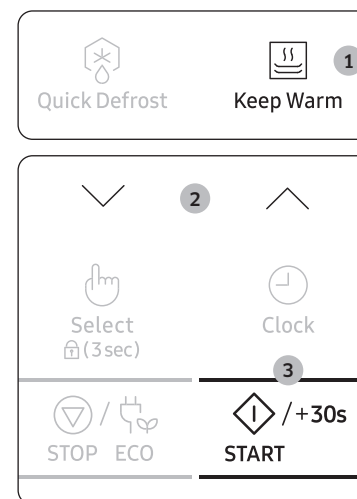
Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
5	Brød	200-1500 g	Legg brødet vannrett på litt kjøkkenpapir og snu det så snart mikrobølgeovnen piper. Legg kaken på en steingodstallerken og snu den hvis det er mulig, så snart mikrobølgeovnen piper. Og trykk deretter på <b>START/+30s</b> -knappen. Dette programmet 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 funksjonene for hold varm

Funksjonen **Keep Warm (Hold varm)** holder maten varm frem 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 trykke på **Opp**- eller **Ned**-knappen.

### MERK

- Tiden for **Keep Warm (Hold varm)** har blitt spesifisert til 60 minutter.
- Maksimal tid for **Keep Warm (Hold varm)** er 60 minutter.



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

2. Velg varm eller mild ved å trykke på **Opp** eller **Ned**.

3. Trykk på **START/+30s**-knappen. De 60 minuttene vises.

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

# Bruk av mikrobølgeovnen

## 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)

### ⚠ FORSIKTIG

- Ikke bruk denne funksjonen til å varme opp kalde matvarer på nytt. Disse programmene er bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.
- Det anbefales ikke å holde mat varm for lenge (i mer enn 1 time), da den fortsetter å koke. Varm mat blir dårlig fortere.
- Ikke dekk til med lokk eller plast.
- Bruk grytekluter når du tar ut maten.

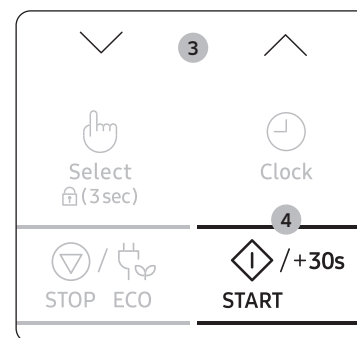
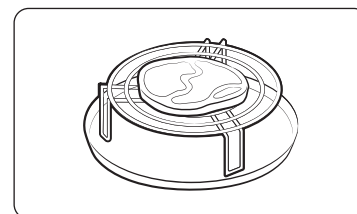
## Grilling


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

- Du kan oppnå bedre tilberedning og grilling hvis du bruker det høye stativet.

### ⚠ ADVARSEL

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



- Åpne døren, plasser maten på stativet og lukk døren.
- Trykk på knappen **Grill**.  
Følgende indikatorer vises:  
 (Grillmodus)
  - Du kan ikke stille inn temperaturen på grillen.
- Angi grilltiden ved å trykke på **Opp** eller **Ned**.
  - Maksimal grilltid er 60 minutter.
- Trykk på **START/+30s**-knappen.  
Grillingen starter.
  - Ovnen piper 4 ganger.
  - Sluttpåminnelse-signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - Gjeldende klokkeslett vises igjen.

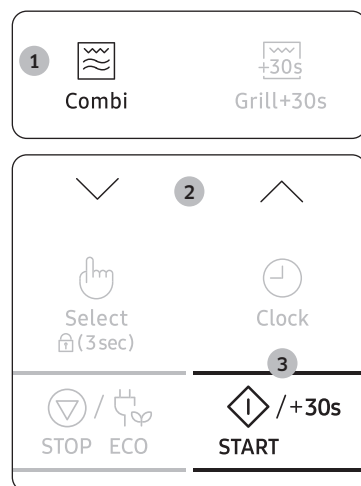
## Kombinere mikrobølger og grill


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

### ⚠ ADVARSEL

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

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



1. Trykk på knappen for **Combi (Kombi)**.  
Følgende indikatorer vises:  
 (Kombinasjonsmodus mikrobølge og grill)
2. Angi tilberedningstiden ved å trykke på **Opp** eller **Ned**.
  - Maksimal tilberedningstid er 60 minutter.
3. Trykk på **START/+30s**-knappen. Kombinasjonstilberedning starter.
  - 1) Ovnens piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

## Bruke grill+30s-funksjonene

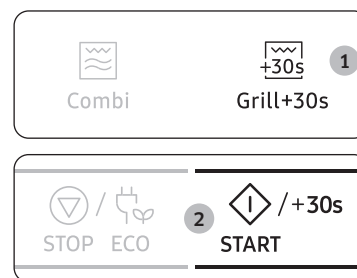
**Grill+30s**-funksjonen lar deg også øke tiden for modusen Grill med 30 sekunder med ett trykk, slik at du kan brune overflatene uten å overkoke.

For å øke tilberedningstiden for modusen Grill 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 Grill, trykker du seks ganger på **Grill+30s**-knappen.

- Du kan oppnå bedre tilberedning og grilling hvis du bruker det høye stativet.

### ⚠ ADVARSEL

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



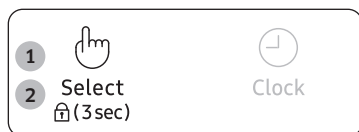
1. Sett maten i mikrobølgeovnen. Trykk deretter på **Grill+30s**-knappen.
2. Trykk på **START/+30s**-knappen. Grillingen starter.
  - 1) Ovnens piper 4 ganger.
  - 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
  - 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.




# Bruk av mikrobølgeovnen

## Bruke funksjonene for barnesikring

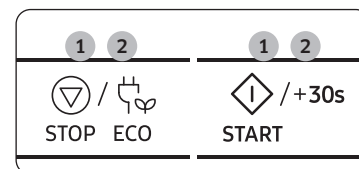
Mikrobølgeovnen er utstyrt med et spesielt barnesikringsprogram, som gjør det mulig å "låse" mikrobølgeovnen slik at barn eller andre som ikke er kjent med den, ikke kan starte den ved et uhell.



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

## Slå av pipesignalet

Du kan slå av pipingen når du vil.



1. Trykk på knappene **STOP/ECO (STOPP/ØKO)** og **START/+30s** samtidig. Mikrobølgeovnen piper ikke for å signalisere avslutning av en funksjon.
2. For å slå på pipesignalet igjen trykker du på knappene **STOP/ECO (STOPP/ØKO)** og **START/+30s** samtidig igjen. 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	✓✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte områder mot overkoking. Folien kan bøye seg hvis den ligger for nær ovnsveggen eller hvis det brukes for mye folie.
Crisp-tallerken	✓	Ikke forhåndsoppvarm i mer enn åtte minutter.
Porselen og keramikk	✓	Porselen, keramikk, glasert keramikk og benporselen kan vanligvis brukes, hvis de ikke har metalldekor.
Engangstallerkener i polyesterpapp	✓	Noe frossenmat er pakket på slike fat.
Hurtigmatemballasje		
• Polystyrenkopper og -beholdere	✓	Kan brukes til å varme opp mat i. Overoppheting kan føre til at polystyren smelter.
• Papirposer eller aviser	✗	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metalldekor	✗	Kan føre til gnister.
Glasstøy		
• Ildfaste former	✓	Kan brukes hvis de ikke har metalldekor.
• Fat av tynt glass	✓	Kan brukes til å varme opp mat eller drikke i. Skjørt glass kan knuse eller sprekke hvis det varmes opp raskt.

Kokekar	Tåler mikrobølgeovn	Kommentarer
• Glasskrukker	✓	Må fjerne lokket. Passer bare til oppvarming.
Metall		
• Fat	✗	Kan føre til gnister eller brann.
• Klips til fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	✓	For kort tilberedningstid og oppvarming. Også for å absorbere overflødig fuktighet.
• Resirkulert papir	✗	Kan føre til gnister.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig varmebestandig termoplast. Noen andre plasttyper kan misformes eller misfarges ved høye temperaturer. Ikke bruk melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten. Må ikke berøre maten. Vær forsiktig når du fjerner folien. Det kan komme ut varm damp.
• Fryseposer	✓✗	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      ✓✗ : Vær forsiktig      ✗ : 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 fordamper 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 ferske grønnsaker

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

### MERK

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

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Brokkoli	250 g	850 W	4-4½
	500 g		5-5½
<b>Instruksjoner</b> Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten. La stå i 3 minutter.			
Rosenkål	250 g	850 W	5½-6½
	<b>Instruksjoner</b> Bruk 60-75 ml (4-5 spiseskjeer) vann. La stå i 3 minutter.		
Gulrøtter	250 g	850 W	4-4½
	<b>Instruksjoner</b> Skjær gulrøttene i omtrent like store biter. La stå i 3 minutter.		
Blomkål	250 g	850 W	5-5½
	500 g		8-8½
<b>Instruksjoner</b> Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stalker i to. Legg stilkene inn mot midten. La stå i 3 minutter.			
Squash	250 g	850 W	3-3½
	<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.)
Aubergine	250 g	850 W	3½-4
	<b>Instruksjoner</b> Skjær auberginen i små biter, og stenk dem med 1 ss sitronsaft. La stå i 3 minutter.		
Purreløk	250 g	850 W	4½-5
	<b>Instruksjoner</b> Skjær purreløk i tykke biter. La stå i 3 minutter.		
Sopp	125 g	850 W	1½-2
	250 g		3-3½
<b>Instruksjoner</b> Tilberede små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann. Stenk med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av væske før du serverer. La stå i 3 minutter.			
Løk	250 g	850 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	850 W	4½-5
	<b>Instruksjoner</b> Skjær paprika i små skiver. La stå i 3 minutter.		
Poteter	250 g	850 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	850 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	850 W	14-16
	Instruksjoner Bruk 500 ml kaldt vann. La stå i 5 minutter.		
Brun ris (Halvkokt)	250 g	850 W	18-20
	Instruksjoner Bruk 500 ml kaldt vann. La stå i 5 minutter.		
Blandet ris (Ris + Villris)	250 g	850 W	15-17
	Instruksjoner Bruk 500 ml kaldt vann. La stå i 5 minutter.		
Blandet korn (Ris + Korn)	250 g	850 W	16-18
	Instruksjoner Bruk 400 ml kaldt vann. La stå i 5 minutter.		
Pasta	250 g	850 W	10-11
	Instruksjoner Bruk 1000 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 850 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 baby mat. 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 baby mat. Se også kapitlet med sikkerhetstiltak.

## Varme opp væsker

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

## Gjenoppvarming av babymat

### 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 babymat 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)	850 W	1-1½
	250 ml (1 krus)		1½-2
<b>Instruksjoner</b> 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 (Kald)	250 g	850 W	3-3½
	<b>Instruksjoner</b> 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
	<b>Instruksjoner</b> Hell gryteretten i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering. La stå i 2-3 minutter.		
Pasta med saus (Kald)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Instruksjoner</b> 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.		

## Tilberedningsveiledning

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Fylt pasta med saus (Kaldt)	350 g	600 W	5-6
	<b>Instruksjoner</b> Hell fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering. La stå i 3 minutter.		
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 mikroølgeovn. 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	Tid
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.

### MERK

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

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

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Kjøtt	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		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.)
Fjærkre Kyllingstykker Hel kylling	500 g (2 stk.)	180 W	14½-15½
	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.			
Fisk Fiskefileter	250 g (2 stk.)	180 W	6-7
	400 g (4 stk.)		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.			
Frukt 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.		
Brød Rundstykker (hvert på ca. 50 g)	2 stk.	180 W	½-1
	4 stk.		2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
Tysk brød (Hvete + Rugmel)	500 g	180 W	8-10
	<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.		



# Tilberedningsveiledning

## 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.

## Mikrobølger + grill

Denne tilberedningsmodusen kombinerer strålevarmen fra grillen med hastigheten ved mikrobølgetilberedning. Det virker bare når døren er lukket og den roterende tallerkenen roterer. På grunn av at tallerkenen roterer, brunes maten jevnt.

### 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 blir ekstra gode med en brunet, sprø overflate (f.eks. kyllingstykker - snu 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 for grilling.

Fersk mat	Porsjonsstørrelse	1 trinn (min.)	2 trinn (min.)
Rundstykker (hvert på ca. 50 g)	2 stk.	Mikrobølger + grill 2-3	Bare grill 1-2
	4 stk.	3-4	1-2
<b>Instruksjoner</b> 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.)	Mikrobølger + grill 12-13	-
	<b>Instruksjoner</b> Sett 2 frosne baguetter ved siden av hverandre på stativet. Etter grilling. La stå i 2-3 minutter.		
Grateng (Grønnsaker eller Poteter)	400 g	Mikrobølger + grill 19-20	-
	<b>Instruksjoner</b> 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	Mikrobølger + grill 24-25	Bare grill 2-3
	<b>Instruksjoner</b> 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	Mikrobølger + grill 7-8	Mikrobølger + grill 5-6
	<b>Instruksjoner</b> Sett de frityrsteke kyllingbitene på stativet. Snu etter første tiden.		

Fersk mat	Porsjonsstørrelse	1 trinn (min.)	2 trinn (min.)
Chips i mikrobølgeovnen	250 g	Mikrobølger + grill 20-22	-
	<b>Instruksjoner</b> Legg pomes 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	4 stk. (à 25 g)	Bare grill 4½-5	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.) 400 g (4 stk.)	Mikrobølger + grill 5-6 7-8	Bare grill 2-3 2-3
	<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, Osterskiver)	2 stk. (300 g)	Mikrobølger + grill 5½-6	-
	<b>Instruksjoner</b> Rist brødskivene først. Legg toasten med pålegg på stativet. Legg 2 toaster direkte på stativet mot hverandre. La stå i 2-3 minutter.		

## Tilberedningsveiledning

Fersk mat	Porsjonsstørrelse	1 trinn (min.)	2 trinn (min.)
Bakte poteter	250 g	Mikrobølger (850 W) 5-6	Bare grill 9-10
	500 g	8-9	10-11
<b>Instruksjoner</b> Skjær potetene i to. Legg dem i en sirkel på stativet med skjæreflatene mot grillen.			
Kyllingstykker	450-500 g (2 stk.)	Mikrobølger + grill 13-15	Mikrobølger + grill 13-15
	<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.)	Mikrobølger + grill 10-12	Bare grill 7-8
	<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	1 eple (ca. 200 g)	Mikrobølger + grill 7-8	Bare grill 1-2
	2 epler (ca. 400 g)	9-10	1-2
<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.			

Fersk mat	Porsjonsstørrelse	1 trinn (min.)	2 trinn (min.)
Stekt kylling	1200 g	Mikrobølger + grill 28-30	Mikrobølger + grill 28-30
	<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.		

---

## Tips og triks

---

### Smelte smør

Legg 50 g smør i en dyp glasstallerken. Dekk til med plastlokk. Varm opp i 30-40 sekunder på 850 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 etter smelting.

### Glasur (til kaker)

Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann. Varm opp i en glassballe for mikrobølgeovn uten lokk i 3½ til 4½ minutt på 850 W til glasuren er gjennomsiktig. Rør om to ganger under oppvarming.

### Koke syltetøy

Legg 600 g frukt (f.eks. bær) i en passende ildfast glassballe med lokk. Tilsett 300 g sukker og rør godt. Tilbered tildekket i 10-12 minutter ved 850 W. Rør flere ganger under tilberedningen. Hell rett over på små syltetøyglass med skrulokk. Sett opp ned i 5 minutter.

### Lage pudding

Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) ved å følge produsentens instruksjoner, og rør godt. Bruk en passende ildfast glassballe med lokk. Tilbered tildekket 6½ til 7½ minutt ved 850 W. Rør grundig flere ganger under tilberedningen.

### Brune mandelflak

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

# Feilsøking

## Feilsøking

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

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

Problem	Årsak	Tiltak
Mikrobølgeovnen slår seg av under bruk.	Mikrobølgeovnen har vært i gang over en lengre periode.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned når den har vært i bruk over en lengre periode.
	Kjøleviften fungerer ikke.	Hør etter om du kan høre kjøleviften.
	Prøv å betjene mikrobølgeovnen uten mat i den.	Sett mat i mikrobølgeovnen.
	Det er ikke nok ventileringsplass for mikrobølgeovnen.	Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av mikrobølgeovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
	Flere strømkontakter brukes i samme støpsel.	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.
Døren kan ikke åpnes inn skikkelig.	Matrester sitter fast mellom døren og ovenns innvendige flater.	Rengjør mikrobølgeovnen og åpne deretter døren.

Problem	Årsak	Tiltak
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 <b>STOP/ECO (STOPP/ØKO)</b> .
	Ovnslyset er dekket med fremmedelemerter.	Rengjør innsiden av mikrobølgeovnen, og sjekk på nytt.
Det kommer en pipelyd under tilberedning.	Hvis funksjonen for automatisk tilberedning brukes, betyr denne pipelyden at det er på tide å vende maten som tines.	Trykk på knappen <b>START/+30s</b> igjen etter å ha vendt maten, for å starte handlingen på nytt.
Mikrobølgeovnen er ikke i vater.	Mikrobølgeovnen er montert på en ujevn overflate.	Sørg for at mikrobølgeovnen er montert på en flat, stabil overflate.
Det kommer gnister under tilberedning.	Metallbeholdere brukes i ovns-/tiningsfunksjoner.	Ikke bruk metallbeholdere.
Når strømmen er tilkoblet, begynner mikrobølgeovnen å fungere med én gang.	Døren er ikke skikkelig lukket.	Lukk døren og sjekk igjen.

Problem	Årsak	Tiltak
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.
	Det er ikke nok ventileringsplass for mikrobølgeovnen.	Overhold ventilasjonsavstanden som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
Styrken på lyset i mikrobølgeovnen varierer.	Lysstyrken endres avhengig av endringer i nytteeffekt i henhold til funksjon.	Endringer i nytteeffekt under tilberedning er ikke feil. Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.
Tilberedningen er ferdig, men kjøleviften går fremdeles.	Kjøleviften fortsetter å gå i omtrent 3 minutter etter at tilberedningen er ferdig, for å ventilere mikrobølgeovnen.	Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.
<b>Roterende tallerken</b>		
Den roterende tallerkenen får feil plassering eller slutter å rotere mens den er i gang.	Det er ingen roterende ring, eller den roterende ringen er ikke skikkelig på plass.	Monter den roterende ringen og prøv igjen.
Tallerkenen sleper når den roterer.	Den roterende ringen er ikke skikkelig på plass, det er for mye mat eller beholderen er for stor og berører innsiden av mikrobølgeovnen.	Tilpass mengden mat og ikke bruk beholdere som er for store.

## Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Den roterende tallerkenen skrangler når den roterer og lager bråk.	Matrester sitter fast i bunnen av mikrobølgeovnen.	Fjern alle matrester som sitter fast i bunnen av mikrobølgeovnen.
<b>Grill</b>		
Det kommer røyk fra ovnen 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.
	Det er ikke nok ventileringsplass for mikrobølgeovnen.	Overhold ventilasjonsavstanden som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.

## Forholdsregler ved installasjon

Når du installerer mikrobølgeovnen, må ventilasjonsåpningen minimum være på 50 mm mellom den bakre veggen og gulvet i installasjonsskapet. I tillegg må de 4 sidene av mikrobølgeovnen være minst 3 mm fra et skap. Det er viktig å sørge for at installasjonen av dette produktet gjøres i samsvar med instruksjonene i denne håndboken og med installasjonsinstruksjonene fra komfyrprodusenten. (Se i installasjonshåndboken)

### FORSIKTIG

Hvis denne håndboken ikke følges, kan det føre til damp inne mikrobølgeovnen, noe som hindrer at du ser maten mens den tilberedes. Det kan i tillegg føre til feil ved mikrobølgeovnen.

## Informasjonskode

Informasjonskode	Årsak	Tiltak
C-10	Tilberedningssensoren må sjekkes.	Trykk på knappen for <b>STOP/ECO (STOPP/ØKO)</b> og start på nytt. Hvis dette skjer igjen, slår du av mikrobølgeovnen i 30 sekunder og prøver på nytt. Hvis det skjer igjen, ringer du ditt lokale SAMSUNG kundesenter.
C-F2		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.
C-d0	Berøringsknappen virker ikke.	

### MERK

Hvis den foreslåtte løsningen ikke løser problemet, kan du kontakte ditt lokale SAMSUNG kundesenter.

## Tekniske spesifikasjoner

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

Modell		MG22M8284A*, MG22T8284A*
Strømkilde		230 V - 50 Hz AC
Strømforbruk	Maksimal effekt	1300 W
	Mikrobølger	1300 W
	Grill (varmeelement)	1100 W
Utgangseffekt		100 W / 850 W - 6 nivåer (IEC-705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Dimensjoner (B x H x D)	Utside	595 x 380 x 320 mm
	Ovnsrom	330 x 224 x 292 mm
Volum		22 liter
Vekt	Netto	ca. 15,5 kg

\* Dette produktet inneholder en lyskilde i energiklasse <G>.

## 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 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<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	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04704U-00

# Mikrovågsugn

---

## Bruksanvisning

MG22M8284A\*, MG22T8284A\*

---



**SAMSUNG**

# Innehåll

<b>Säkerhetsinstruktioner</b>	<b>3</b>		
Viktiga säkerhetsanvisningar	3	Använda funktionen snabb upptining	20
Allmän säkerhet	6	Använda funktionerna för varmhållning	21
Försiktighetsåtgärder för användning av mikrovågsugnen	7	Grillning	22
Begränsad garanti	8	Kombinera mikrovågsugn och grill	23
Produktgruppsdefinition	8	Använda funktionen grill+30s	23
Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)	8	Använda funktionerna för barnlås	24
		Stänga av ljudsignalen	24
<b>Installation</b>	<b>9</b>	<b>Guide över matlagningskärlet</b>	<b>25</b>
Tillbehör	9		
Roterande platta	9	<b>Matlagningstips</b>	<b>26</b>
<b>Underhåll</b>	<b>10</b>	Mikrovågor	26
Rengöring	10	Tillagning	26
Byte (reparation)	10	Uppvärmning	28
Skötsel vid en längre tid utan användning	10	Värma upp vätskor	29
		Värma barnmat	29
<b>Ugnsegenskaper</b>	<b>11</b>	Obs!	29
Ugn	11	Manuell upptining	31
Manöverpanel	11	Grill	32
		Mikrovågsugn + grill	32
<b>Använda ugnen</b>	<b>12</b>	Tips ock tricks	35
Så här fungerar en mikrovågsugn	12	<b>Felsökning</b>	<b>36</b>
Kontrollera att ugnen fungerar korrekt	12	Felsökning	36
Tillagning/Uppvärmning	13	Att observera vid installation	38
Ställa in tiden	13	Informationskod	38
Effektnivåer och tidsvariationer	14	<b>Tekniska specifikationer</b>	<b>39</b>
Snabbstart	14		
Justera tillagningstiden	14		
Stoppa tillagningen	15		
Ställa in energisparläge	15		
Använda funktionerna sensortillagning	15		
Instruktioner för autosensortillagning	17		
Använda funktionen automatisk tillagning	17		

# Säkerhetsinstruktioner

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

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

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

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

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

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

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

Använd endast redskap som passar för mikrovågsugnar.

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

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.

## Säkerhetsinstruktioner

Apparaten är endast avsedd att användas inbyggd. Apparaten ska inte placeras i ett skåp.

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

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

Apparaten ska inte rengöras med en ångrengörare.

Apparaten ska inte rengöras med en vattenstråle.

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

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

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

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

Det ska gå att koppla bort enheten från strömförsörjningen efter installationen. Bortkopplingen kan ske genom att se till att kontakten är åtkomlig eller genom att integrera en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med kablagerglerna.

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.

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

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

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

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

Ångrengörare får inte användas.

**VARNING!** Se till att apparaten är helt avstängd vid byte av lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

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

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

Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen.

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

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

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

Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när enheten används.

Ytorna blir varma under användning.

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

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

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



# Säkerhetsinstruktioner

## Allmän säkerhet

Eventuella ändringar eller reparationer får endast utföras av kvalificerad personal. Värm inte mat eller vätska förseglade i behållare för mikrovågsfunktionen.

Använd inte bensen, thinner, alkohol, ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra ugnen.

Installera inte ugnen: nära ett element eller brandfarligt material; platser som är fuktiga, feta, dammiga eller utsätts för direkt solljus eller vatten; eller där gas kan läcka; eller en ojämn yta.

Den här ugnen måste jordas ordentligt i enlighet med lokala och nationella bestämmelser. Använd regelbundet en torr trasa för att avlägsna främmande ämnen från kontaktens terminaler och kontakter.

Dra inte och böj inte överdrivet mycket på nätkabeln och placera inga tunga föremål på den. Om det finns en gasläcka (propan, LP etc.) ska du omedelbart vädra. Rör inte strömsladden. Rör inte strömkontakten med våta händer.

Medan ugnen är i drift ska du inte stänga av den genom att dra ur strömsladden. Stick inte in fingrar eller främmande ämnen. Om främmande ämnen kommer in i ugnen ska du dra ur strömsladden och kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Tryck inte för hårt på och slå inte på ugnen.

Placera inte ugnen över ömtåliga föremål.

Se till att spänning, frekvens och ström matchar produktspecifikationer.

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

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

Använd inte en skadad strömkontakt, strömsladd eller ett vägguttag som sitter löst. Om du har skadade strömkontakter eller sladdar ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Häll eller spruta inte vatten direkt på ugnen.

Placera inga föremål på ugnen, inuti ugnen eller på ugnens lucka.

Spraya inte antändbara material, exempelvis insektsmedel, på ugnen.

Förvara inte antändbara material i ugnen. Eftersom spritångor kan kontakta heta delar i ugnen ska du vara försiktig när du värmer upp mat eller dryck som innehåller alkohol.

Barn kan stöta i eller klämma sina fingrar i luckan. Hålla barn borta när du öppnar/stänger luckan.

## Varning för mikrovågsugn

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

Följ dessa anvisningar för Fösta hjälpen i händelse av skallskador:

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

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

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

## Försiktighetsåtgärder för mikrovågsugn

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

Ta bort metallklämmor. Elektriska ljusbågar kan uppstå.

Använd inte ugnen till att torka tidningar eller kläder.

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

Håll strömsladden och kontakten borta från vatten- och värmekällor.

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

Täck inte över ventilationsöppningarna med trasor eller papper. Detta är en brandfara.

Ugnen kan överhettas och stängas av automatiskt och förbli avstängd tills den svalnat tillräckligt.

Använd alltid grytlappar när du tar ut en maträtt.

Rör om vätskor halvvägs under uppvärmning eller efter att uppvärmningen har avslutats och låt vätskan stå i minst 20 sekunder för att förhindra att den blir för varm eller kokar. Stå på en armslängd avstånd från ugnen när du öppnar luckan för att undvika skällskador till följd av att det tränger ut ånga eller varm luft.

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

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

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

## Försiktighetsåtgärder för användning av mikrovågsugnen

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

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



## Säkerhetsinstruktioner

### Begränsad garanti

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

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

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

Eftersom de här anvisningarna täcker olika modeller kan mikrovågsugnen variera lite från de som beskrivs i bruksanvisningen och det är inte säkert att alla varningstecken finns med. Om du har några frågor eller kommentarer ska du kontakta närmaste Samsung-servicecenter eller söka hjälp och information online på adressen [www.samsung.com](http://www.samsung.com). Använd endast denna ugn för uppvärmning av mat. Den är endast avsedd för användning i hemmet. Värm inga textilier eller kuddar fyllda med korn. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av felaktig eller olämplig användning av ugnen. För att undvika en försämring av ugnsytan och farliga situationer ska du alltid hålla ugnen ren och väl underhållen.

### 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 insamlingssystem)

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.

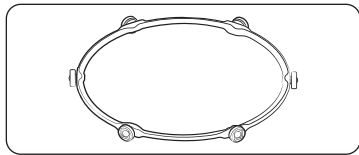
Hushållsanvändare bör kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller kommunen för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt. Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

Om du vill veta mer om Samsungs miljöengagemang och om produktspecifika lagenliga skyldigheter, t.ex. REACH, WEEE och batterier, besöker du: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

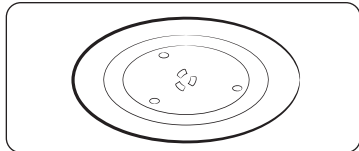
# Installation

## Tillbehör

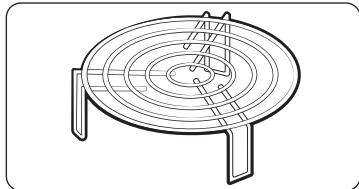
Beroende på modellen som du har köpt medföljer flera tillbehör som kan användas på olika sätt.



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



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

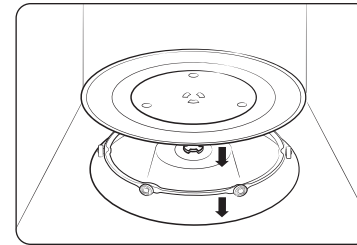


- 03 Grillgaller**, placeras på den roterande tallriken. Metallgallret kan användas för grill- och kombinerad tillagning.

**⚠ VAR FÖRSIKTIG!**

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

## Roterande platta



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



# Underhåll

## Rengöring

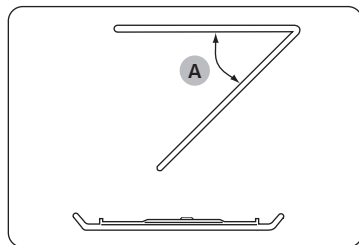
Rengör ugnen med jämna mellanrum för att undvika att smuts ansamlas på eller inuti ugnen. Var även speciellt uppmärksam på luckan, lucktätningen och den roterande tallriken och rullskenan (endast tillämpliga modeller).

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

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

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

### Rengöra insidan på modeller med svängande värmare



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

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

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

## Byte (reparation)

### ⚠ VARNING!

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

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

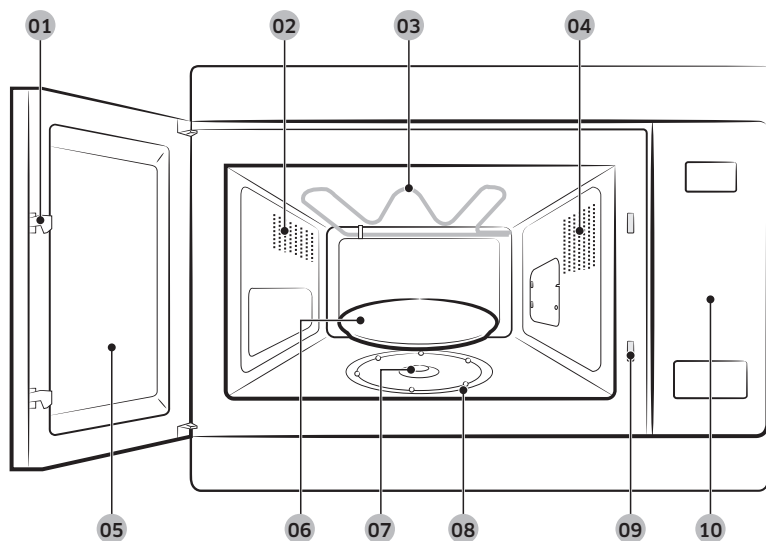
## Skötsel vid en längre tid utan användning

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



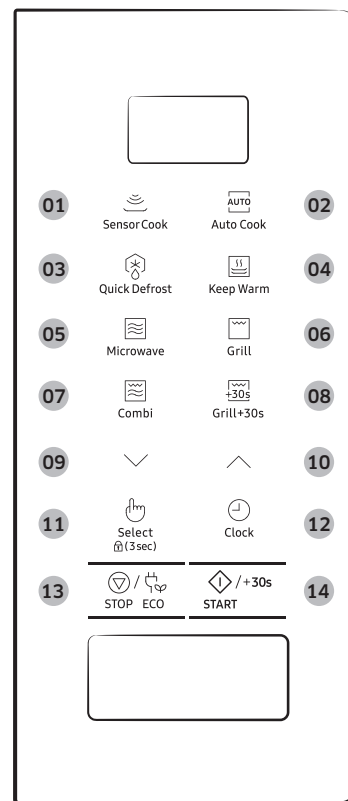
# Ugnsegenskaper

## Ugn



- |                 |                    |                           |
|-----------------|--------------------|---------------------------|
| 01 Luckspärrar  | 02 Ventilationshål | 03 Värmeelement           |
| 04 Lätt         | 05 Lucka           | 06 Roterande platta       |
| 07 Koppling     | 08 Rullningsring   | 09 Hål för säkerhetsspärr |
| 10 Manöverpanel |                    |                           |

## Manöverpanel



- 01 Sensor Cook (Sensortillagning)
- 02 Auto Cook (Automatisk tillagning)
- 03 Quick Defrost (Snabb upptining)
- 04 Keep Warm (Varmhållning)
- 05 Microwave (Mikrovågsugn)
- 06 Grill
- 07 Combi (Kombi)
- 08 Grill+30s
- 09 Ned
- 10 Upp
- 11 Select/Child Lock (Välj/Barnlås)
- 12 Clock (Klocka)
- 13 STOP/ECO (STOPP/EKO)
- 14 START/+30s

Ugnsegenskaper

# Använda ugnen

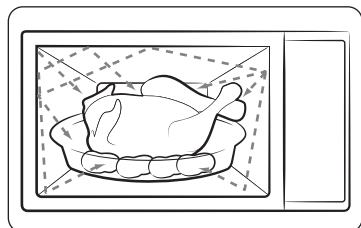
## Så här fungerar en mikrovågsugn

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

Du kan använda din mikrovågsugn för:

- Upptining
- Uppvärmning
- Tillagning

Tillagningsprincip.



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

### **⚠ VAR FÖRSIKTIG!**

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

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

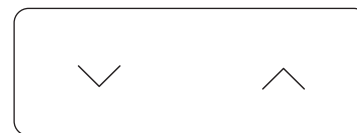
## Kontrollera att ugnen fungerar korrekt

Med följande enkla procedur kan du kontrollera att din ugn alltid fungerar korrekt. Om du inte är säker ska du läsa kapitlet "Felsökning" på sidan 36.

### **📖 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 % - 850 W) används, tar det längre tid för vatten att koka.

Öppna ugnsluckan. Placera ett glas vatten på den roterande tallriken. Stäng luckan.



Ställ in tiden till 4 eller 5 minuter genom att trycka på **Upp**- eller **Ned**-knappen lämpligt antal gånger.

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

## Tillagning/Uppvärmning


Anvisningarna nedan förklarar hur mat tillagas eller värms upp.

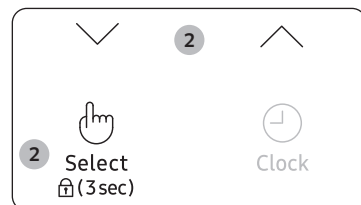
### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

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

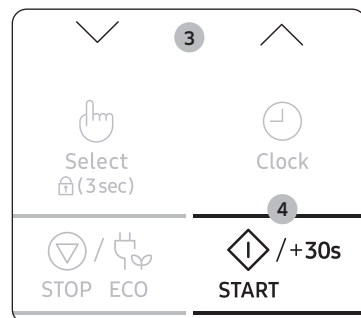
Öppna luckan. Placera först maten i mitten på den roterande plattan. Stäng luckan. Slå aldrig på mikrovågsugnen när den är tom.



1. Tryck på knappen **Microwave (Mikrovågsugn)**. Indikatorerna för 850 W (maximal tillagningseffekt) visas:  
 (Mikrovågsugnsläge)



2. Välj lämplig effektnivå genom att tryck på **Upp**- eller **Ned**-knappen. (Se effektnivåtabellen.) Tryck sedan på knappen **Select/Child Lock (Välj/Barnlås)**.



3. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på **Upp**- eller **Ned**-knappen. Tillagningstiden visas.
4. Tryck på knappen **START/+30s**. 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.

## 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:

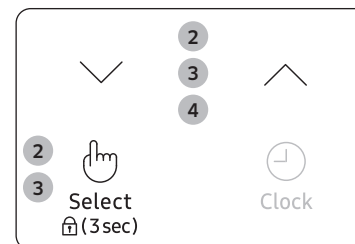
- När mikrovågsugnen installeras
- Efter ett strömavbrott

### 📌 OBS!

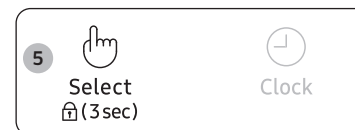
Glöm inte att ställa om klockan till sommartid och vintertid.



1. Tryck på knappen **Clock (Klocka)**.



2. Ställ in 24-timmars eller 12-timmars klocka genom att trycka på **Upp**- eller **Ned**-knappen. Tryck sedan på knappen **Select/Child Lock (Välj/Barnlås)**.
3. Tryck på **Upp**- eller **Ned**-knappen för att ange tiden. Tryck sedan på knappen **Select/Child Lock (Välj/Barnlås)**.
4. Tryck på **Upp**- eller **Ned**-knappen för att ange minuterna.
5. När rätt tid visas trycker du på knappen **Select/Child Lock (Välj/Barnlås)** för att starta klockan. Tiden visas när du inte använder mikrovågsugnen.



# Använda ugnen

## Effektnivåer och tidsvariationer

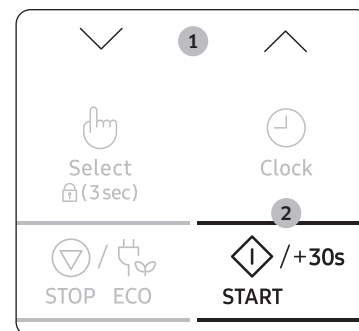
Med effektnivåfunktionen kan du anpassa den mängd energi som frigörs och därmed den tid som krävs för att tillaga eller värma upp din mat, beroende på typ och mängd. Du kan välja mellan sex effektnivåer.

Effektnivå	Procent	Effekt
HÖG	100 %	850 W
MEDELHÖG	71 %	600 W
MEDEL	53 %	450 W
MEDELLÅG	35 %	300 W
UPPTINING	21 %	180 W
LÅG	12 %	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

## Snabbstart



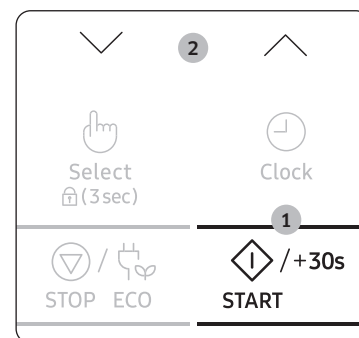
1. Placera maten i ugnen. Och välj sedan tillagningstiden med **Upp**- och **Ned**-knappen. Tillagningstiden visas.
2. Tryck på knappen **START/+30s**. Läget **Microwave (Mikrovågsugn)** (850 W) startar. När den är klar.
  - 1) Ugnen piper 4 gånger.
  - 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
  - 3) Den aktuella tiden visas igen.

## 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 Mikrovågsugn, Grill eller 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

Det är bara att trycka på **Upp**- eller **Ned**-knappen för att ställa in tillagningstiden.

## Stoppa tillagningen

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

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

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

## Ställa in energisparläge

Ugnen har ett energisparläge.



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

### OBS!

#### Autofunktion för energibesparing

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

Ugnslampan stängs av efter 5 minuter med luckan öppen.

## Använda funktionerna sensortillagning

Funktionerna **Sensor Cook (Sensortillagning)** har 7 förprogrammerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån. Du kan justera kategorin för **Sensor Cook (Sensortillagning)** genom att trycka på knapparna **Upp** och **Ned**.

### OBS!

Använd enbart kärl som är mikrovågssäkra.



1. Tryck på knappen **Sensor Cook (Sensortillagning)**.



2. Välj den typ av mat du tillagar genom att trycka på **Upp**- eller **Ned**-knappen. (Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar.)



3. Tryck på knappen **START/+30s**. Tillagningen börjar.
  - 1) Ugnen piper 4 gånger.
  - 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
  - 3) Den aktuella tiden visas igen.

### VAR FÖRSIKTIG!

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.



## Använda ugnen

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1	Drycker	150-250 g	Häll vätskan (rumstemperatur) i en keramisk kopp eller mugg. Värm utan att täcka över. Placera i mitten av den roterande plattan. Låt den stå kvar i ugnen. Rör försiktigt om i drycker före och efter väntetiden. Var försiktig när du tar ut koppen (se säkerhetsanvisningar för vätskor). Låt stå i 1-2 minuter.
2	Broccoli	200-500 g	Skölj och rengör färska grönsaker, t.ex. broccoli och förbered floretter. Lägg dem jämnt i en mikrovågssäker glasskål och tillsätt 30-45 ml vatten (2-3 msk). Täck med en ventilerad (2-3 cm) plastfolie. Låt stå i 1-2 minuter.
3	Morötter	200-500 g	Skölj och rensa färska grönsaker, t.ex. morötter och skär dem i jämna skivor. Lägg dem jämnt i en mikrovågssäker glasskål och tillsätt 30-45 ml vatten (2-3 msk). Täck med en ventilerad (2-3 cm) plastfolie. Låt stå i 1-2 minuter.
4	Bakpotatis	200-1000 g	Skölj och rengör potatis, 200 g st. Stick varje potatis flera gånger med en gaffel. Placera potatisarna i en cirkel på den roterande tallriken. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.
5	Kyld soppa	250-500 g	Häll kyld soppa i en mikrovågssäker glasskål. Täck med en ventilerad (2-3 cm) plastfolie. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om maten en gång före servering.

Använda ugnen

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
6	Koka pasta	100-300 g	Använd en stor ugnssäker glasform med lock. Tillsätt 4 gånger kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Täck ej över under tillagningen. Rör om innan väntetiden och häll av ordentligt efteråt. Låt stå i 1-3 minuter.
7	Frost färdiglagad mat	200-600 g	Ställ den frysta rätten på den roterande tallriken. Stick hål i filmen ovanpå den frysta måltiden. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning. Detta program är lämpligt för frysta rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta).

### VAR FÖRSIKTIG!

Använd grytlappar när du ska ta ut mat.

## Instruktioner för autosensortillagning

Autosensorn gör det möjligt för dig att tillaga maten automatiskt genom att identifiera mängden gas som genereras från maten under tillagning.

- Vid tillagning av mat genereras många typer av gas. Autosensorn avgör rätt tid och effektnivå genom att detektera de här gaserna från maten, vilket eliminerar behovet av att ställa in tillagningstid och effektnivå.
- När du täcker över en behållare med locket eller plastfilm under sensortillagning identifierar Autosensorn gaser som genereras efter att behållaren har mättsats med ånga. Om du använder plastfolie ska du se till att lämna en liten öppning nära ena kanten på rätten för ventilation eller sticka hål på den flera gånger.
- Strax innan tillagningen tar slut börjar återstående tillagningstid att räknas ned. Detta är ett bra tillfälle för dig att röra om i maten för jämn tillagningseffekt.
- Före autosensortillagning av mat kan maten kryddas med örter, kryddor eller brunsås. En varningens ord måste dock sägas, då salt eller socker kan orsaka brännskador på mat, så de här ingredienserna ska tillsättas efter tillagningen.
- För att få goda tillagningsresultat med den här funktionen följer du anvisningarna för att välja lämpliga behållare och omslag i tabellerna i den här boken.
- Använd alltid mikrosäkra behållare och täck över dem med sina lock eller plastfilm. När du använder plastfilm ska du vrida tillbaka ett hörn för att göra det möjligt för ångan att komma ut i rätt riktning.
- Täck alltid över med det avsedda locket för de kärl som används. Om kärlet inte har ett eget lock, kan du använda plastfilm.
- Fyll behållarna minst halvfulla.
- Mat som kräver omrörning eller rotering ska röras eller vridas mot slutet av sensortillagningscykeln, efter att tiden har startat för nedräkning i teckenfönstret.

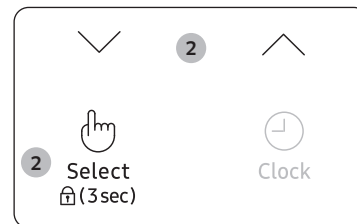
## Använda funktionen automatisk tillagning

**Auto Cook (Automatisk tillagning)** har 29 förprogrammerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån. Du kan justera typ av portion genom att trycka på **Upp**- eller **Ned**-knappen.

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

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 trycka på **Upp**- eller **Ned**-knappen. Tryck sedan på knappen **Select/Child Lock (Välj/Barnlås)**.
  - 1) Tallriksmål
  - 2) Grönsaker och gryn
  - 3) Fågel och fisk
  - 4) Göra mjukt/smälta
3. Välj den typ av mat du tillagar genom att trycka på **Upp**- eller **Ned**-knappen. (Se tabellen på sidan.)
4. Tryck på knappen **START/+30s**. 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.

# Använda ugnen

## 1. Tallriksmål

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1-1	Kall 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.
1-2	Kall färdigmat	400-450 g	
1-3	Kall 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.
1-4	Kall vegetarisk måltid	400-450 g	

## 2. Grönsaker och gryn

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
2-1	Gröna bönor	250 g	Skölj och rensa de gröna bönorna. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten när du tillagar 250 g. Ställ skålen i mitten på den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Låt stå i 1-2 minuter.
2-2	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.
2-3	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.

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
2-4	Brunt ris	125 g	Använd en stor ugnssäker 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.
2-5	Fullkorns makaroner	250 g	Använd en stor ugnssäker 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.
2-6	Quinoa	125 g	Använd en stor ugnssäker 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.
2-7	Bulgur	125 g	Använd en stor ugnssäker 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.
2-8	Rotsaksgratäng	500 g	Lägg grönsakerna, t.ex. potatisskivor, zuchiniskivor, tomater och sås, i en ugnssäker glasskål i lämplig storlek. Tillsätt gratinerad ost ovanpå. Ställ den på gallret. Låt stå i 2-3 minuter.
2-9	Grillade tomater	400 g	Skölj och gör rent tomaterna, skär dem i halvor och lägg dem i en ugnssäker form. Tillsätt gratinerad ost ovanpå. Ställ den på gallret. Låt stå i 1-2 minuter.

### 3. Fågel och fisk

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
3-1	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.
3-2	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.
3-3	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.
3-4	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.
3-5	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.
3-6	Färsk örting	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.
3-7	Ugnsstekt fisk	200 g	Pensla skinnet på den hela fisken (forell eller abborre) med olja, örter och kryddor. Placera fiskarna bredvid varandra på det höga gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Låt stå i 3 minuter.

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
3-8	Grillade laxkotletter	300 g	Placera fiskkotletterna jämnt på det höga gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Låt stå i 2 minuter.

### 4. Göra mjukt/smälta

Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
4-1	Smälta smör	50 g	Skär smöret i 3 eller 4 delar och placera dem i en liten glasskål. Smält utan lock. Rör om efter tillagning. Låt stå i 1-2 minuter.
4-2	Smälta smör	100 g	
4-3	Smälta mörk choklad	50 g	Riv den mörka chokladen och lägg den i en liten glasskål. Smält utan lock. Rör om efter smältningen. Låt stå i 1-2 minuter.
4-4	Smälta mörk choklad	100 g	
4-5	Smälta socker	25 g	Lägg sockret i en liten glasskål. Tillsätt 10 ml vatten för 25 g, och tillsätt 20 ml vatten för 50 g. Var försiktig när du tar ut den. Använd grytlappar! Använd en sked eller en gaffel och håll karamelldekorationer på ett bakplåtspapper. Låt stå i 10 minuter tills de har torkat och ta bort dem från pappret.
4-6	Smälta socker	50 g	
4-7	Göra smör mjukt	50 g	Skär smöret i 3 eller 4 delar och placera dem i en liten glasskål. Gör mjukt utan lock. Låt stå i 1-2 minuter.
4-8	Göra smör mjukt	100 g	

# Använda ugnen

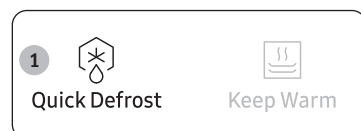
## Använda funktionen snabb upptining

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

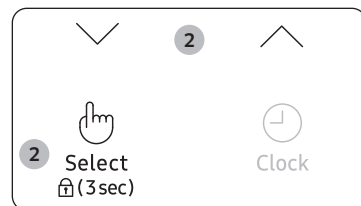
### **OBS!**

Använd enbart kärl som är mikrovågssäkra.

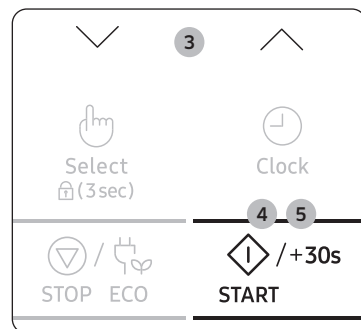
Öppna luckan. Placera först den frysta maten på ett keramiktallrik i mitten på den roterande plattan. Stäng luckan.



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



2. Välj den typ av mat du tillagar genom att trycka på **Upp-** eller **Ned-**knappen. Tryck sedan på knappen **Select/Child Lock (Välj/Barnlås)**.



3. Välj portionsstorlek genom att trycka på **Upp-** eller **Ned-**knappen. (Se tabellen på sidan.)
4. Tryck på knappen **START/+30s**.
  - Upptiningen börjar.
  - Ugnen piper under upptiningen för att påminna dig om att vända på maten.
5. Tryck på knappen **START/+30s** igen för att avsluta upptiningen.
  - 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 programmen för **Quick Defrost (Snabb upptining)**: mängder, väntetider och lämpliga rekommendationer. Ta bort allt förpackningsmaterial före upptining. Placera kött, fågel, fisk, frysta grönsaker och fryst 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. Tryck sedan på knappen <b>START/+30s</b> . Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs. Låt stå i 20-60 minuter.
2	Fågel	200-1500 g	Skydda benen och vingpetsarna med aluminiumfolie. Vänd fågeln när ugnen piper. Tryck sedan på knappen <b>START/+30s</b> . 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. Tryck sedan på knappen <b>START/+30s</b> . 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. Tryck sedan på knappen <b>START/+30s</b> . Det här programmet är lämpligt för alla sorters fryst frukt. Låt stå i 5-20 minuter.

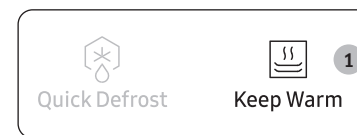
Kod	Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
5	Bröd	200-1500 g	Placera brödet horisontellt på en bit hushållspapper och vänd när ugnen piper. Placera kakan på en keramiktallrik och, om möjligt, vänd så fort ugnen piper. Tryck sedan på knappen <b>START/+30s</b> . Programmet är lämpligt för alla typer av bröd, skivat eller hela limpor, samt kuvertbröd och baguetter. Lägg kuvertbröden i en cirkel. Programmet är lämpligt för alla typer av jästa kakor, småkakor, cheesecakes och smördeg. Det är inte lämpligt för pajdeg, frukt och gräddbakelser eller kakor med chokladöverdrag. Låt stå i 10-30 minuter.

## Använda funktionerna för varmhållning

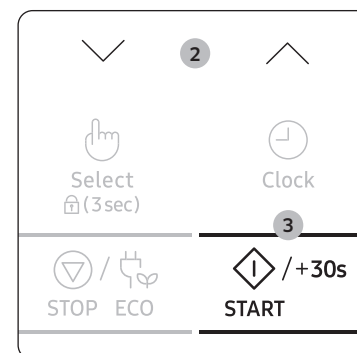
Funktionen **Keep Warm (Varmhållning)** håller maten varm tills den serveras. Använd den här funktionen om du vill hålla maten varm tills den är redo att serveras. Du kan ställa in temperaturläget på antingen varmt eller ljummet genom att trycka på knappen **Upp** eller **Ned**.

### ⓘ OBS!

- Tiden för **Keep Warm (Varmhållning)** har angetts till 60 minuter.
- Maximal tid för **Keep Warm (Varmhållning)** är 60 minuter.



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



2. Välj varm eller ljummen genom att tryck på knappen **Upp** eller **Ned**.

3. Tryck på knappen **START/+30s**. 60 minuter visas.

- Om du vill sluta värma maten öppnar du luckan eller trycker på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)**.

# Använda ugnen

## 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)

### ⚠ VAR FÖRSIKTIG!

- 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.
- Det är inte rekommenderat att mat hålls varm för länge (mer än 1 timme), eftersom den kommer att fortsätta att tillagas. Varm mat blir dålig snabbare.
- Täck inte med lock eller plastfilm.
- Använd grytlappar när du ska ta ut mat.

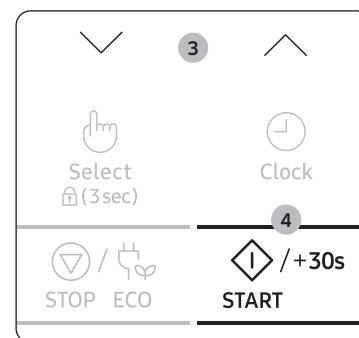
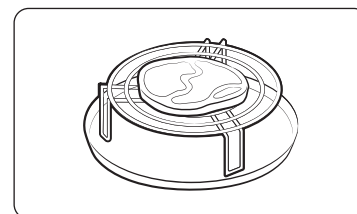
## Grillning


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

- Du uppnår bättre tillagnings- och grillningsresultat om du använder det övre gallret.

### ⚠ VARNING!

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 **Grill**.  
Följande indikationer visas:  
 (Grillläge)
  - Du kan inte reglera temperaturen för grillen.
3. Ställ in grilltiden genom att trycka på knappen **Upp** eller **Ned**.
  - Maximal tid för grillning är 60 minuter.
4. Tryck på knappen **START/+30s**.  
Grillning startar.
  - 1) Ugnen piper 4 gånger.
  - 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
  - 3) Den aktuella tiden visas igen.

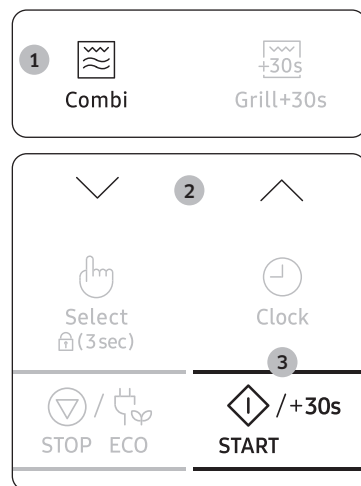
## Kombinera mikrovågsugn och grill

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

### ⚠ VARNING!

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

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



1. Tryck på knappen **Combi (Kombi)**.  
Följande indikationer visas:  
 (Mikrovågs- och grillkombiläge)
2. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på **Upp**- eller **Ned**-knappen.
  - Maximal tid för tillagning är 60 minuter.
3. Tryck på knappen **START/+30s**.  
Kombinationstillagning startar.
  - 1) Ugnen piper 4 gånger.
  - 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
  - 3) Den aktuella tiden visas igen.

## Använda funktionen grill+30s

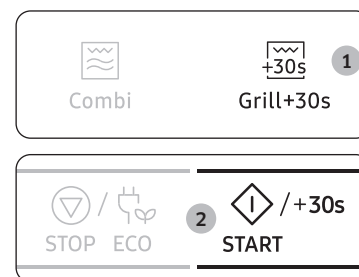
Med funktionen **Grill+30s** kan du även öka tiden som läget Grill är igång med 30 sekunder med en tryckning så att du kan bryna ytor utan att bränna dem.

För att öka tillagningstiden för 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 Grill trycker du på knappen **Grill+30s** sex gånger.

- Du uppnår bättre tillagnings- och grillningsresultat om du använder det övre gallret.

### ⚠ VARNING!

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



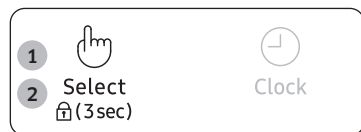
1. Placera maten i ugnen. Tryck sedan på knappen **Grill+30s**.
2. Tryck på knappen **START/+30s**.  
Grillning startar.
  - 1) Ugnen piper 4 gånger.
  - 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
  - 3) Den aktuella tiden visas igen.




# Använda ugnen

## Använda funktionerna för barnlås

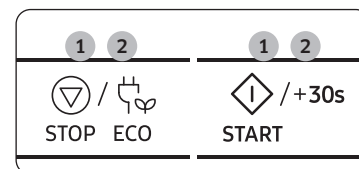
Mikrovågsugnen har ett speciellt barnskyddsprogram som gör att ugnen kan "spärras" så att barn och andra som inte känner till den inte kan starta den av misstag.



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

## Stänga av ljudsignalen

Du kan stänga av ljudsignalen när som helst.



1. Tryck på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)** och **START/+30s** samtidigt. Ugnen piper inte för att ange att en funktion avslutats.
2. Om du vill slå på ljudsignalen igen trycker du samtidigt på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)** och **START/+30s** igen. Ugnen fungerar normalt.

## Guide över matlagingskäril

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

Matlagingskäril måste därför väljas noggrant. Om kärilen är mikrovågståliga behöver du inte oroa dig.

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

Matlagingskäril	Mikrotålig	Anmärkninrar
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 benporlin är vanligtvis lämpligt om de inte har metalldekor.
Engångstallrikar i kartong	✓	Vissa frysta varor förpackas i sådana behållare.
Snabbmatsförpackning		
• Polystyrenmuggar, -behållare	✓	Kan användas till att värma upp mat. Överhettning kan göra att polystyren smälter.
• Papperspåsar eller tidningar	x	Kan fatta eld.
• Återvunnet papper eller metalldekor	x	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Glaskäril		
• Ugnssäkra käril	✓	Kan användas om de inte har metalldekor.
• Finare glas	✓	Kan användas till att värma upp mat eller dryck. Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det plötsligt värms upp.

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

✓ : Rekommenderas    ✓x : Var försiktig    x : Farligt

# Matlagningstips

## Mikrovågor

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

## Tillagning

### Redskap för tillagning i mikrovågsugn:

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

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

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

### Täck över under tillagningsprocessen

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

## Matlagningsguide för färska grönsaker

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

### OBS!

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

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Broccoli	250 g	850 W	4-4½
	500 g		5-5½
<b>Instruktioner</b>			
Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten. Låt stå i 3 minuter.			
Brysselkål	250 g	850 W	5½-6½
	<b>Instruktioner</b>		
Tillsätt 60-75 ml (4-5 msk) vatten. Låt stå i 3 minuter.			
Morötter	250 g	850 W	4-4½
	<b>Instruktioner</b>		
Skär morötterna i jämnstora skivor. Låt stå i 3 minuter.			
Blomkål	250 g	850 W	5-5½
	500 g		8-8½
<b>Instruktioner</b>			
Förbered jämnstora delar. Skär stora delar i halvor. Sortera stjälkarna mot mitten. Låt stå i 3 minuter.			
Squash	250 g	850 W	3-3½
	<b>Instruktioner</b>		
Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Tillaga tills den är mjuk. Låt stå i 3 minuter.			

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Aubergine	250 g	850 W	3½-4
	<b>Instruktioner</b>		
Skär auberginer i tunna skivor och skvätt över 1 tesked citronsaft. Låt stå i 3 minuter.			
Purjolök	250 g	850 W	4½-5
	<b>Instruktioner</b>		
Skär purjolöken i tjocka skivor. Låt stå i 3 minuter.			
Svamp	125 g	850 W	1½-2
	250 g		3-3½
<b>Instruktioner</b>			
Tillaga hela eller skivade svampar. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Häll av före servering. Låt stå i 3 minuter.			
Lök	250 g	850 W	5½-6
	<b>Instruktioner</b>		
Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 3 minuter.			
Paprika	250 g	850 W	4½-5
	<b>Instruktioner</b>		
Skär paprikan i tunna skivor. Låt stå i 3 minuter.			
Potatis	250 g	850 W	4-5
	500 g		7½-8½
<b>Instruktioner</b>			
Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller fjärdedelar. Låt stå i 3 minuter.			
Kålrabbi	250 g	850 W	5-5½
	<b>Instruktioner</b>		
Skär kålrabbin i små kuber. Låt stå i 3 minuter.			

# Matlagningstips

## Matlagningssguide 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 häll av ordentligt efteråt.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Vitt ris (Förvällt)	250 g	850 W	14-16
	Instruktioner Tillsätt 500 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter.		
Brunt ris (Förvällt)	250 g	850 W	18-20
	Instruktioner Tillsätt 500 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter.		
Blandat ris (Ris + Vildris)	250 g	850 W	15-17
	Instruktioner Tillsätt 500 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter.		
Blandade korn (Ris + Gryn)	250 g	850 W	16-18
	Instruktioner Tillsätt 400 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter.		
Pasta	250 g	850 W	10-11
	Instruktioner Tillsätt 1000 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 850 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 smulpai). 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 plastsked 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.

### Babymjölk:

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)	850 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 värmeutjämnning och rör om ordentligt. Låt stå i 1-2 minuter.			
Soppa (Kyld)	250 g	850 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.		

## Matlagningstips

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
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.		
Tallriksmål (Kyld)	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 + Mjök + 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.		
Babymjök	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		50 sek. till 1 min.
<b>Instruktioner</b> Skaka eller rör om noggrant och håll 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.

### OBS!

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

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

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Kött	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
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	500 g (2 st)	180 W	14½-15½
	Hel kyckling	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	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	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	2 st.	180 W	½-1
	4 st.		2-2½
Rostat bröd/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
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.		



# Matlagningstips

## Grill

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

### Kokkärl för grillning:

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

### Mat som är lämplig för grillning:

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

### Viktigt:

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

## Mikrovågsugn + grill

Det här tillagningsläget kombinerar strålningsvärmens 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 metalkärl 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.

Färsk mat	Portionsstorlek	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Frallor (ca 50 g st.)	2 st.	Mikrovågsugn + grill 2-3	Endast grill 1-2
	4 st.	3-4	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.)	Mikrovågsugn + grill 12-13	-
	<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	Mikrovågsugn + grill 19-20	-
	<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	Mikrovågsugn + grill 24-25	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	Mikrovågsugn + grill 7-8	Mikrovågsugn + grill 5-6
	<b>Instruktioner</b> Placera chicken nuggets på gallret. Vänd på dem efter halva tiden.		

Färsk mat	Portionsstorlek	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Pommes frites	250 g	Mikrovågsugn + grill 20-22	-
	<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	4 stk (om 25 kg)	Endast grill 4½-5	Endast grill 4-5½
	<b>Instruktioner</b> Placera brödsnivorna sida vid sida på gallret.		
Frallor (Färdigräddade)	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)	Mikrovågsugn + grill 5-6	Endast grill 2-3
	400 g (4 st)	7-8	2-3
<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)	Mikrovågsugn + grill 5½-6	-
	<b>Instruktioner</b> Rosta först brödsnivorna. Placera brödsnivorna med pålägg på gallret. Placera de 2 brödsnivorna mot varandra på gallret. Låt stå i 2-3 minuter.		

## Matlagningstips

Färsk mat	Portionsstorlek	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Bakad potatis	250 g	Mikrovågsugn (850 W) 5-6	Endast grill 9-10
	500 g	8-9	10-11
<b>Instruktioner</b> Skär potatisarna i halvor. Lägg dem i en cirkel på gallret med den skurna sidan mot grillen.			
Kycklingdelar	450-500 g (2 st.)	Mikrovågsugn + grill 13-15	Mikrovågsugn + grill 13-15
	<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)	Mikrovågsugn + grill 10-12	Endast grill 7-8
	<b>Instruktioner</b> Pensla fläskkötet med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på gallret. Efter grillning. Låt stå i 2-3 minuter.		
Ugnsbakade äpplen	1 äpple (ca 200 g)	Mikrovågsugn + grill 7-8	Endast grill 1-2
	2 äpplen (ca 400 g)	9-10	1-2
<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.			

Färsk mat	Portionsstorlek	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Ugnsstekt kyckling	1200 g	Mikrovågsugn + grill 28-30	Mikrovågsugn + grill 28-30
	<b>Instruktioner</b> Pensla kycklingen med olja och kryddor. Placera första kycklingbröset nedåt och det andra med bröstsidan uppåt på en ugns säker form. Låt stå i 5 min efter grillning.		

---

## 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 850 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 att det har smält.

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

Blanda snabbglasyr (ca 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten. Värm utan att täcka i en glasskål i 3½ till 4½ minuter på 850 W, tills glasyren är genomskinlig. Rör om två gånger under tillagningen.

### Koka sylt

Häll i 600 g frukt (exempelvis blandade bär) i en ugnssäker glasskål av lämplig storlek. Tillsätt 300 g socker och rör om ordentligt. Täck över och tillaga i 10-12 minuter på 850 W. Rör flera gånger under tillagning. Töm direkt i små syltglas med skruvlock. Låt dem stå på locket i 5 minuter.

---

## Tillaga pudding

Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en ugnsfast glasskål i lämplig storlek med lock. Tillaga med lock i 6½-7½ minuter på 850 W. Rör flera gånger under tillagning.

## Bryna mandelspån

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

# Felsökning

## Felsökning

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

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

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

Problem	Orsak	Åtgärd
Uppvärmning inklusive funktionen Värme fungerar inte korrekt.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1-2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.
Upptiningsfunktionen 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 <b>STOP/ECO (STOPP/EKO)</b> .
	Lampan inuti ugnen är täckt med främmande material.	Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan igen.
Ett pipande ljud hörs under tillagning.	Om funktionen Automatisk tillagning används betyder detta pipande ljud att det är dags att vända på maten under upptining.	Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen <b>START/+30s</b> igen för att starta om funktionen.
Ugnen är inte balanserad.	Ugnen är installerad på en ojämn yta.	Kontrollera att ugnen står på en jämn, stabil yta.
Gnistor uppstår under tillagning.	Metallbehållare används under ugn-/upptiningsfunktionerna.	Använd inte metallbehållare.
När ström ansluts börjar ugnen fungera omedelbart.	Luckan är inte korrekt stängd.	Stäng luckan och kontrollera igen.

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.
	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Behåll ventilationsutrymmet som anges i produktens installationsmanual.
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 ventileren ugnen fortsätter kylfläkten att köras i cirka 3 minuter efter att tillagningen är klar.	Det är inte ett problem med ugnen.
<b>Roterande platta</b>		
Den roterande tallriken rubbas från sin plats eller slutar att rotera när den ska rotera.	Det finns ingen rullskena eller rullskenan sitter inte ordentligt på plats.	Installera rullskenan och försök igen.
Den roterande plattan släpar när den roterar.	Rullskenan är inte ordentligt på plats, det finns för mycket mat eller behållaren är för stor och berör insidan av mikrovågsugnen.	Justera mängden mat och använd inte behållare som är för stora.

## Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
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.
	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Behåll ventilationsutrymmet som anges i produktens installationsmanual.

## Att observera vid installation

När du installerar mikrovågsugnen krävs en ventilationsöppning på minst 50 mm mellan den bakre väggen och golvet i installationsskåpet. Dessutom bör 4 sidor på mikrovågsugnen vara belägna minst 3 mm från ett skåp. Det är viktigt att se till att installationen av den här produkten är i enlighet med anvisningarna i den här bruksanvisningen och med installationsanvisningarna från ugnens tillverkaren. (Se installationsmanualen)

### **VAR FÖRSIKTIG!**

Om den här bruksanvisningen inte följs kan ånga uppstå inuti mikrovågsugnen, vilket gör att det inte går att kontrollera livsmedel när du lagar mat. Dessutom kan det utlösa en felfunktion i mikrovågsugnen.

## Informationskod

Informationskod	Orsak	Åtgärd
C-10	Kontrollera tillagningssensorn.	Tryck på knappen <b>STOP/ECO (STOPP/EKO)</b> och använd funktionen igen. Om det händer igen ska du slå av mikrovågsugnen i 30 sekunder och prova ställa in igen. Om det visas igen ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.
C-F2	Pekknappen fungerar inte.	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.
C-d0		

### **OBS!**

Om den föreslagna lösningen inte löser problemet, ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.

## Tekniska specifikationer

## PM

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

Modell		MG22M8284A*, MG22T8284A*
Strömförsörjning		230 V - 50 Hz AC
Strömförbrukning	Maximal effekt	1300 W
	Mikrovågsugn	1300 W
	Grill (värmeelement)	1100 W
Uteffekt		100 W / 850 W - 6 nivåer (IEC-705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Mått (B x H x D)	Utsida	595 x 380 x 320 mm
	Ugnsutrymme	330 x 224 x 292 mm
Volym		22 liter
Vikt	Netto	Ca 15,5 kg

\* Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass <G>.



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 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<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	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04704U-00