MC28H5185**

# Mikrovågsugn

## Bruksanvisning och tillagningstips

föreställ dig möjligheterna

Tack för att du har valt den här Samsung-produkten. För fler tjänster, registrera produkten på

www.samsung.com/register

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.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**Bruksanvisningen är tillverkad av återvunnet papper till 100 %.**

SAMSUNG

# innehåll


**Säkerhetsinformation..... 2**
**Guide för snabbsökning.....11**
**Ugnsegenskaper .....12**
Ugn .....12
Manöverpanel.....12
Tillbehör.....13
**Använda ugnen.....13**
Så fungerar en mikrovågsugn .....13
Kontrollera att ugnen fungerar korrekt .....14
Ställa in tiden .....14
Tillagning/Uppvärmning .....14
Effektnivåer och tidsvariationer.....15
Justera tillagningstiden.....15
Stoppa tillagningen .....15
Ställa in energisparläge .....16
Använda funktionen för smal fritering .....16
Använda sensortillagningsfunktionen .....18
Använda den hälsosamma tillagningsfunktionen .....20
Använda funktionen för degsäker/yoghurt.....22
Använda upptiningsfunktionen.....23
Använd den automatiska uppvärmnings-/tillagningsfunktionen.....24
Använda brynplattan.....25
Varmluft .....25
Grillning .....26
Val av tillbehör.....26
Kombinera mikrovågsugn och grill .....26
Kombinera mikrovågsugn och varmluft .....27
Stänga av ljudsignalen .....27
Använda barnlåsfunktionerna.....28
Använda funktionen för roterande platta på/av.....28
**Guide över matlagningskärl .....28**
**Tillagningsguide .....29**
**Felsökning och felkod.....38**
Felsökning .....38
Felkod.....39
**Tekniska specifikationer.....39**


# säkerhetsinformation

## ANVÄNDA BRUKSANVISNINGEN

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

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

## FÖRKLARING TILL SYMBOLER OCH IKONER

| | |
|---|---|
| ⚠ VARNING | Farlig eller osäker användning som kan leda till **allvarlig personskada eller dödsfall**. |
| ⚠ VAR FÖRSIKTIG | Farlig eller osäker användning som kan leda till **mindre personskada eller materiell skada**. |

| | |
|---|---|
| Varning – brandrisk | Varning – het yta |
| Varning – elektricitet | Varning – explosivt material |
| Gör INTE detta. | Vidrör INTE. |
| Försök INTE demontera apparaten. | Följ anvisningarna exakt. |
| Ta ur kontakten ur vägguttaget. | Se till så att enheten är jordad för att undvika elektrisk kortslutning. |
| Ring servicecentret för hjälp. | Kommentar |
| Viktigt | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 2 2014-02-07 7:22:59

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

## LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

Se till att dessa säkerhetsföreskrifter alltid följs.

**Innan du använder ugnen ska du se till att följande instruktioner följs.**

| ⚠ VARNING (endast mikrovågsfunktion) | |
|---|---|
| | **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 som skyddar mot mikrovågsenergin tas bort. |
| | Den här apparaten är bara till för privat bruk. |
| | **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. |
| | **VARNING:** 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. |
| | 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 upptäcker rök ska du slå av eller koppla ur apparaten och hålla luckan stängd för att förhindra att lågor slår ut. |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 3 2014-02-07 7:22:59

| | |
|---|---|
| ★ | **VARNING:** Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt och därför måste du vara försiktig vid hantering av behållaren. |
| ★ | **VARNING:** För att undvika brännskador ska innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan barnet börjar äta. |
| ⃠ | 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. |
| ⃠ | Den här apparaten är inte avsedd för att installeras i fordon som körs på vägar, exempelvis husvagnar och liknande. |

| | |
|---|---|
| ★ | Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om personen eller personerna inte övervakas och instrueras angående hur apparaten används av en person som ansvarar för deras säkerhet. |
| ★ | Barn ska övervakas av en vuxen så att de inte leker med apparaten. |
| ✆ | Om nätkabeln skadas måste den bytas av tillverkaren eller dess servicetekniker, eller av en person med samma fackkunskaper för att undvika olycksrisk. |
| ⃠ | **VARNING:** Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera. |
| ⃠ | Apparaten ska inte rengöras med en vattenstråle. |
| ★ | 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. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 4 2014-02-07 7:22:59

| | |
|---|---|
| ★ | Om ugnen genererar ett konstigt ljud, brandlukt eller rök ska du omedelbart koppla ur strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter. |
| ★ | Mikrovågsugnen måste placeras så att kontakten är åtkomlig. |
| ⦸ | Mikrovågsugnen är endast avsedd att användas på en bänk eller bänkyta och mikrovågsugnen ska inte placeras i ett skåp. |

| ⚠ VARNING (endast ugnsfunktion) – Tillval | |
|---|---|
| ☛ | **VARNING:** När apparaten används i kombinationsläge skall barn använda ugnen endast under överinseende av en vuxen på grund av de temperaturer som genereras. |
| ★ | Under användning blir apparaten mycket varm. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inne i ugnen. |
| ⦸ | **VARNING:** Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn skall hållas på avstånd. |
| ⦸ | Ångrengöring ska inte användas. |
| ⦸ | **VARNING:** Se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut för att undvika risk för elektrisk stöt. |
| ★ | **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar kan bli heta under användning.<br>Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen.<br>Barn under 8 år ska inte använda apparaten utan övervakning. |
| ✋ | Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten är igång. |
| ✋ | Luckan eller den yttre ytan kan bli het när apparaten används. |
| ☛ | Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är mindre än 8 år. |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 5 2014-02-07 7:22:59

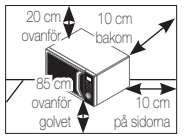
| | |
|---|---|
| ★ | Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan övervakning. |
| ⦸ | Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker. |
| ⦸ | Apparaterna är inte avsedda att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning. |

Den här produkten är en grupp 2 klass B ISM-utrustning. Definitionen för grupp 2 som innehåller 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.

## INSTALLERA MIKROVÅGSUGNEN

Placera ugnen på en plan yta 85 cm ovanför golvet. Ytan skall vara tillräckligt stark för att klara ugnens vikt.




1. När ugnen installeras bör du se till att ugnen får tillräckligt med ventilation genom att lämna minst 10 cm (4 tum) fritt utrymme bakom och på sidorna om ugnen, samt minst 20 cm (8 tum) fritt utrymme ovanför ugnen.
2. Ta ut allt förpackningsmaterial inuti ugnen.
3. Installera rullskenan och den roterande tallriken. Kontrollera att den roterande tallriken roterar fritt.
   (endast modell med roterande tallrik)
4. Denna mikrovågsugn måste placeras så att kontakten är åtkomlig.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 6 2014-02-07 7:22:59

- Om utrustningens nätkabel skadas måste den bytas av tillverkaren eller dess servicetekniker, eller av en person med samma fackkunskaper för att undvika olycksrisk.
  För att uppnå personlig säkerhet ska du koppla in kabeln i ett jordat växelströmsuttag.
- Installera inte mikrovågsugnen på varma eller fuktiga platser, t.ex. i närheten av en vanlig ugn eller ett element. Specifikationerna för strömförsörjningen till ugnen måste följas och eventuella förlängningssladdar måste ha samma standard som nätkabeln som följer med ugnen. Torka insidan och luckans tätning med en fuktad trasa innan mikrovågsugnen används för första gången.

## RENGÖRA MIKROVÅGSUGNEN

Följande delar på mikrovågsugnen ska rengöras regelbundet för att förhindra att fett och matrester samlas:

- Inre och yttre ytor
- Lucka och lucktätningar
- Roterande tallrik och rullringar (endast modell med roterande tallrik)

- Kontrollera **ALLTID** att lucktätningarna är rena och att luckan stängs ordentligt.
- Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparatens livstid negativt samt eventuellt leda till risker.

**1.** Rengör utsidan med en mjuk trasa och varmt tvålvatten. Skölj och torka.

**2.** Avlägsna stänk eller fläckar på ugnens insida med en trasa med en mild tvållösning. Skölj och torka.

**3.** Placera en kopp utspädd citronsaft på den roterande tallriken och värm i tio minuter på maximal effekt när mat som hårdnat och lukter ska tas bort.

**4.** Tvätta den diskmaskinståliga tallriken när det behövs.

- Spill **INTE** vatten i ventilationshålen. Använd **ALDRIG** frätande produkter eller kemiska lösningar. Var extra försiktig vid rengöring av luckans tätningslister så att inga partiklar:
  - Ansamlas
  - Hindrar luckan från att stängas ordentligt

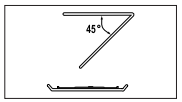




MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 7 2014-02-07 7:22:59

- **Rengör** mikrovågsugnens insida efter varje användningstillfälle med ett milt rengöringsmedel, men låt mikrovågsugnen svalna innan rengöring för att undvika skada.

Vid rengöring av den övre delen av ugnsutrymmet är det lämpligt att vrida vattenvärmaren 45° och rengöra den.
(Endast modell med svängvärmare)




## FÖRVARA OCH REPARERA MIKROVÅGSUGNEN

Några få enkla försiktighetsåtgärder bör följas när mikrovågsugnen förvaras eller lämnas in för service.
Ugnen får inte användas om luckan eller lucktätningarna är skadade:

- Skadade gångjärn
- Tätningar som försämrats
- Ugnshöljet är skevt eller böjt

Enbart kvalificerade mikrovågstekniker ska utföra reparationer

- Ta **ALDRIG** bort ugnens ytterhölje. Om det är fel på ugnen och den behöver service eller om du är osäker på dess tillstånd:
  - Dra ut kontakten ur vägguttaget
  - Kontakta närmaste servicecenter för eftermarknaden
- Välj en torr, dammfri plats om ugnen ska ställas undan under en tid.
  **Orsak:** Damm och fukt kan påverka ugnens driftsdelar negativt.
- Mikrovågsugnen är inte avsedd för kommersiellt bruk.
- Av säkerhetsskäl ska du inte byta ut lampan själv.
  Kontakta närmaste auktoriserade Samsung-kundcenter så skickar de en kvalificerad tekniker som kan byta ut lampan.

| ⚠ VARNING | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Endast behörig personal får utföra ändringar eller reparationer på apparaten. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Värm inte vätskor och annan mat i stängda behållare för mikrovågsfunktionen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | För din säkerhet skall du inte använda ång- eller högtrycksapparater för rengöring. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Installera inte apparaten på följande ställen: Nära värmeaggregat, antändbara material, på en fuktig, oljig eller dammig plats där den utsätts för direkt solljus och vatten eller där det kan uppstå en gasläcka, på ojämn mark. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 8 2014-02-07 7:23:00

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Den här apparaten måste jordas ordentligt i enlighet med lokala och nationella bestämmelser. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ta regelbundet bort alla främmande ämnen, såsom damm eller vatten från kontaktens stift och kontaktpunkter med en torr trasa. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Dra inte och böj inte överdrivet mycket på nätkabeln och placera inga tunga föremål på den. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | I händelse av en gasläcka (såsom propangas, LP-gas etc.), ska du vädra direkt utan att röra vid strömkontakten. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Rör inte vid strömkontakten med våta händer. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Slå inte av apparaten genom att dra ur strömkontakten under tiden maskinen är igång. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | För inte in fingrarna eller främmande föremål. Om några främmande ämnen, t.ex. vatten, har trängt in i apparaten ska du koppla från strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Tryck inte för hårt och slå inte på apparaten. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Placera inte ugnen på ett svagt underlag, t.ex. en vask eller ett glasobjekt. | ✓ | ✓ | | |
| | Använd inte bensen, thinner, alkohol, ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Se till att spänning, frekvens och ström är samma som för produktspecifikationerna. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Dra ur kontakten helt ur vägguttaget. Använd inte en förgrenare, förlängningssladd eller transformator. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Haka inte nätkabeln på ett metallföremål, placera inte nätkabeln mellan hinder eller bakom ugnen. | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Använd inte en skadad strömkontakt, en skadad nätsladd eller ett vägguttag som sitter löst. Om apparaten eller strömkontakten skadas ska du kontakta närmaste 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 ugnens yta. | ✓ | ✓ | | |
| | Förvara inte antändbara material i ugnen Var extra försiktig vid uppvärmning av mat eller drycker som innehåller alkohol, eftersom alkoholångor kan komma i kontakt med ugnens heta delar. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Håll barn borta från luckan när du öppnar eller stänger den, eftersom de kan slå sig på luckan eller fastna med fingrarna i den. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **VARNING:** Vid uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan det uppstå en fördröjd kokning och därför är det viktigt att vara försiktig vid hantering av behållaren; för att förhindra detta ska du ALLTID låta behållaren stå minst 20 sekunder efter att ugnen har stängts av så att temperaturen kan fördelas. Rör om under uppvärmningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning.<br>Följ dessa anvisningar för FÖRSTA HJÄLPEN i händelse av skållskador:<br>• Håll det skållade området under kallt vatten i minst 10 minuter.<br>• Täck med ett rent och torrt förband.<br>• Stryk inte på krämer, oljor eller lotioner. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Placera inte facket eller gallret i vatten precis efter tillagning eftersom det kan göra att facket eller gallret går sönder eller skadas. | | | | ✓ |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 9 2014-02-07 7:23:02

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Använd inte mikrovågsugnen till att fritera eftersom oljetemperaturen inte kan kontrolleras. Det kan resultera i att den heta vätskan plötsligt kokar över. | ✓ | | | ✓ |

| ⚠ VAR FÖRSIKTIG | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Använd bara verktyg som passar för användning i mikrovågsugn. ANVÄND INTE några behållare i metall, tallrikar med guld- eller silverkant, grillspett, gafflar etc.<br>Ta bort metallfästen från pappers- och plastpåsar.<br>Anledning: Elektrisk ljusbågsbildning eller gnistor kan uppstå som skadar ugnen. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Använd inte mikrovågsugnen till att torka tidningar eller kläder. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Använd kortare tider för mindre mängder mat för att förhindra överhettning och att maten bränns. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Sänk inte ned nätkabeln eller kontakten i vatten och håll sladden borta från varma ytor. | ✓ | ✓ | | |
| | Oknäckta ägg och hela, hårdkokta ägg ska inte värmas i mikrovågsugnen, eftersom de kan explodera, även efter att mikrouppvärmningen är slut. Värm inte heller helt vakuumförpackade flaskor, burkar och behållare och inte heller nötter med skal, tomater etc. | | | ✓ | ✓ |
| | Täck inte över ventilationsöppningarna med trasor eller papper. Trasorna eller papperet kan fatta eld när het luft släpps ut ur ugnen. Ugnen kan också överhettas och stänga av sig själv automatiskt och kommer att förbli avstängd tills den svalnar tillräckligt. | ✓ | | ✓ | |
| | Använd alltid grytvantar när en rätt tas ur ugnen för att undvika brännskador. | | | ✓ | |
| | 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 skållskador till följd av att det tränger ut ånga eller varm luft. | | | ✓ | |
| | Använd inte mikrovågsugnen när den är tom. Mikrovågsugnen stängs automatiskt av efter 30 minuter som en säkerhetsåtgärd. Vi rekommenderar att du alltid har ett glas vatten i ugnen för att absorbera mikrovågsenergier utifall mikrovågsugnen startar oavsiktligt. | ✓ | | | ✓ |
| | Installera ugnen i enlighet med de mellanrum som anges i den här bruksanvisningen.<br>(Se Installera mikrovågsugnen.) | ✓ | | ✓ | |
| | Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## VAR FÖRSIKTIG SÅ ATT DU UNDVIKER EVENTUELL EXPONERING FÖR MIKROVÅGOR. (ENDAST MIKROVÅGSFUNKTION)

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

(a) Under inga omständigheter bör du försöka använda ugnen med luckan öppen, ändra säkerhetsspärrarna (luckspärrarna) eller föra in någonting i säkerhetsspärrarnas öppningar.

(b) Placera INGA föremål mellan luckan och ugnens framsida och låt inte rester av mat eller rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Se till att luckan och luckans tätningsytor hålls rena genom att torka dem efter användning med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa.

(c) Om ugnen är skadad ska du INTE använda den förrän den reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren. Det är särskilt viktigt att luckan stängs ordentligt och att inga skador finns på:
(1) lucka (böjd)
(2) luckans gångjärn (avbrutna eller lösa)
(3) luckans tätningar och tätningsytorna

(d) Ugnen får inte justeras eller repareras av någon annan än en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 10 2014-02-07 7:23:04

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

(a) En tillbucklad, repad eller trasig lucka, handtag, panel eller manöverpanel.

(b) Tallrik, styrrulle, koppling eller galler som är trasiga eller saknas.

- Använd bara apparaten för avsett syfte, enligt vad som beskrivs i den här 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 apparaten.
- Eftersom de här anvisningarna täcker olika modeller kan mikrovågsugnen variera lite från dem som beskrivs i bruksanvisningen och det är inte säkert att alla varningstecken är tillämpliga. Om du har några frågor eller kommentarer kan du kontakta närmaste servicecenter eller söka hjälp och information online på adressen www.samsung.com.
- Den här mikrovågsugnen är avsedd för att värma mat. Den är endast avsedd för användning i hemmet. Värm inga textilier eller kuddar innehållande material som kan börja brinna och orsaka brännskada och eldsvåda. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av felaktig eller olämplig användning av apparaten.
- Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan förstörs, vilket kan påverka apparatens livstid negativt samt eventuellt leda till risker.

## 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.

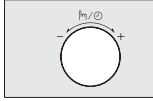
Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

# guide för snabbsökning

**Jag vill laga mat.**

| | |
|---|---|
| | **1.** Placera maten i ugnen. Tryck på knappen **START/+30s**.<br>**Resultat:** När tillagningen är färdig piper ugnen och ”End (Slut)” blinkar 4 gånger. Ugnen piper sedan en gång per minut. |

**Om du vill lägga till 30 sekunder extra.**

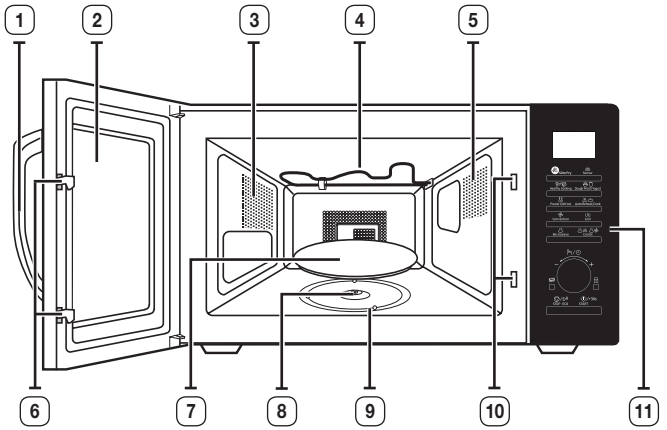
| | |
|---|---|
| | Tryck på knappen **START/+30s** en eller fler gånger för varje extra 30 sekunder du vill lägga till. |
|  | Genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** kan du ställa in tiden efter önskan. |





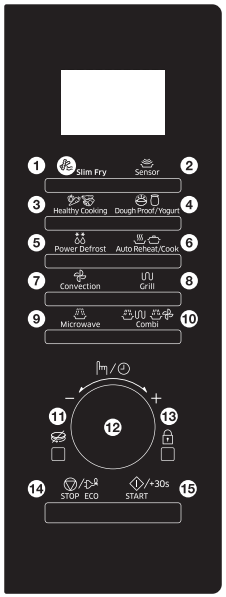
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 11 2014-02-07 7:23:04

## UGN




1. LUCKHANDTAG
2. LUCKA
3. VENTILATIONSHÅL
4. VÄRMEELEMENT
5. LAMPA
6. LUCKSPÄRRAR
7. ROTERANDE TALLRIK
8. KOPPLING
9. RULLSKENA
10. HÅL FÖR SÄKERHETSSPÄRRAR
11. MANÖVERPANEL

## MANÖVERPANEL



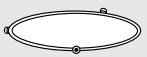
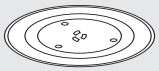
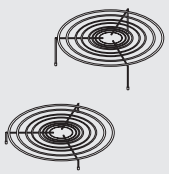

1. KNAPPEN SMAL FRITERING
2. KNAPPEN SENSOR
3. KNAPPEN HÄLSOSAM TILLAGNING
4. KNAPPEN DEGSÄKER/YOGHURT
5. KNAPPEN UPPTINING
6. KNAPPEN AUTOMATISK UPPVÄRMNING/TILLAGNING
7. KNAPPEN VARMLUFT
8. KNAPPEN GRILL
9. KNAPPEN MIKROVÅGSUGN
10. KNAPPEN KOMBI
11. PÅ/AV-KNAPP FÖR ROTERANDE TALLRIK
12. MULTIFUNKTIONSVÄLJARE
13. KNAPP FÖR BARNLÅS
14. KNAPPEN STOPP/EKO
15. KNAPPEN START/+30s



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 12 2014-02-07 7:23:05

## TILLBEHÖR

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

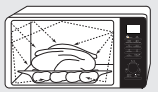
| | |
|---|---|
|  | **1. Rullskena**, placeras i mitten av ugnen.<br>**Ändamål:** Rullskenan bär upp den roterande tallriken. |
|  | **2. Roterande tallrik**, placeras på rullskenan med mittfästet på kopplingen.<br>**Ändamål:** Den roterande tallriken är den huvudsakliga matlagningsytan och kan lätt tas bort för rengöring. |
|  | **3. Övre galler, undre galler,** placeras på den roterande tallriken.<br>**Ändamål:** Metallgallren kan användas för samtidigt tillagning av två rätter. En liten rätt kan placeras på den roterande tallriken och en annan rätt på gallret. **Metallgallren kan användas för grill-, varmlufts- och kombinerad tillagning.** |
| | **4. Brynplatta,** se sidan 25.<br>**Ändamål:** Brynplattan används för att bryna mat bättre i tillagningslägen med kombinationer av mikrovågsugn eller grill. Det hjälper till att göra bakverk och pizzadeg knaprigare. |

## SÅ FUNGERAR EN MIKROVÅGSUGN

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

- Upptining
- Uppvärmning
- Tillagning

Tillagningsprincip.



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

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.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 13 2014-02-07 7:23:06

## KONTROLLERA ATT UGNEN FUNGERAR KORREKT

Med följande enkla procedur kan du kontrollera att din ugn alltid fungerar korrekt. Om du inte är säker ska du läsa kapitlet ”Felsökning” på sidorna 38-39.

Ugnen måste vara ansluten till ett fungerande vägguttag. Den roterande tallriken måste vara på plats i ugnen. Om en annan effektnivå en max. (100 % – 900 W) används, tar det längre tid för vatten att koka.

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

| | |
|---|---|
| | Tryck på knappen **START/+30s** och ställ in tiden på 4 eller 5 minuter genom att trycka på knappen **START/+30s** lämpligt antal gånger.<br>**Resultat:** Ugnen värmer upp vattnet i 4 eller 5 minuter. Vattnet ska då koka. |

## 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

Glöm inte att ställa om klockan till sommartid och vintertid.

| | |
|---|---|
| | **1.** Tryck på **Multifunktionsväljaren**. |
| | **2.** Vrid på **Multifunktionsväljaren** för att tidvisningstypen. (12 eller 24 timmar) |
| | **3.** Vrid på **Multifunktionsväljaren** för att slutföra konfigurationen. |
| | **4.** Vrid på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in timme. |
| | **5.** Tryck på **Multifunktionsväljaren.** |
| | **6.** Vrid på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in minut. |
| | **7.** När rätt tid visas trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att starta klockan.<br>**Resultat:** Tiden visas när du inte använder mikrovågsugnen. |

## TILLAGNING/UPPVÄRMNING

Anvisningarna nedan förklarar hur mat tillagas eller värms upp.

Kontrollera ALLTID inställningarna innan ugnen lämnas utan tillsyn.

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Tryck på knappen **Microwave (Mikrovågsugn)**.<br>**Resultat:** Följande meddelande visas:<br>(mikrovågsugnsläge) |
| | **2.** Vrid på **Multifunktionsväljaren** tills lämplig effektnivå visas. När det händer ska du trycka på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in effektnivån.<br>• Om du inte ställer in effektnivån inom 5 sekunder ändras den automatiskt till läget för inställning av tillagningstid. |
| | **3.** Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.<br>**Resultat:** Tillagningstiden visas. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 14 2014-02-07 7:23:06

**4.** Tryck på knappen **START/+30s**.
**Resultat:** Ugnslampan tänds och tallriken börjar rotera. Tillagningen påbörjas och när den är klar:
- Avger ugnen en ljudsignal och ”End (Slut)” blinkar 4 gånger. Ugnen avger sedan en ljudsignal i minuten.

## EFFEKTNIVÅER OCH TIDSVARIATIONER

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

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

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

| Om du väljer en … | Måste tillagningstiden vara … |
|---|---|
| Högre effektnivå | Minskad |
| Lägre effektnivå | Ökad |

## JUSTERA TILLAGNINGSTIDEN

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

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

| | |
|---|---|
| | För att öka tillagningstiden för din mat under tillagningen, trycker du på knappen **START/+30s** för varje extra 30 sekunder du vill lägga till.<br>• Exempel: För att lägga till tre minuter trycker du på knappen **START/+30s** sex gånger. |
| | Vrid på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in tillagningstiden.<br>• Öka tillagningstiden genom att vrida åt höger och minska tillagningstiden genom att vrida åt vänster. |

## STOPPA TILLAGNINGEN

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

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

| För att avbryta tillagningen … | Så … |
|---|---|
| Tillfälligt | Tillfälligt: Öppna luckan eller tryck på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)** en gång.<br>**Resultat:** Tillagningen stoppas.<br>För att återuppta tillagningen stänger du luckan på nytt och trycker på knappen **START/+30s.** |
| Fullständigt | Fullständigt: Tryck på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)**.<br>**Resultat:** Tillagningen stoppas.<br>Om du önskar avbryta tillagningsinställningarna trycker du på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)** igen. |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 15 2014-02-07 7:23:07

## STÄLLA IN ENERGISPARLÄGE

Ugnen har ett energisparläge.

| | |
|---|---|
| | • Tryck på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)**.<br>**Resultat:** Display av.<br>• Om du vill inaktivera energisparläget öppnar du luckan eller trycker på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)** så visar displayen aktuell tid. Ugnen är redo att användas. |

**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 om luckan är öppen.

## ANVÄNDA FUNKTIONEN FÖR SMAL FRITERING

De 12 tillagningsfunktionerna för **Smal fritering** inkluderar/tillhandahåller förprogrammerade tillagningstider.
Du behöver varken ställa in tillagningstid eller effektnivån.
Du kan justera tillagningskategorin för smal fritering genom att trycka på knappen **Slim Fry (Smal fritering)**.

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

Använd ALLTID mikrovågs- och ugnssäkra tillredningskärl. Glas- eller keramikkärl är idealiska eftersom de gör att mikrovågorna penetrerar maten jämnt. Använd ALLTID handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.

| | |
|---|---|
| | **1.** Tryck på knappen **Slim Fry (Smal fritering)**. |
| | **2.** Välj matkategorin genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** och tryck på **Multifunktionsväljaren**.<br>1) Potatis/Grönsaker<br>2) Skaldjur<br>3) Kyckling |
| | **3.** Välj den mattyp som du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.<br>Se tabellen på följande sida för en beskrivning av de olika förprogrammerade inställningarna.<br>Vid denna tidpunkt trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att välja mattypen. |
| | **4.** Välj portionsstorlek genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. |
| | **5.** Tryck på knappen **START/+30s**. |

Följande tabell visar de 12 automatiska programmen för **Smal fritering**. Den innehåller mängder och korrekta anvisningar.
Du kommer att använda mindre olja i jämförelse med att fritera med en fritös, samtidigt som du får smakrika resultat. Programmen körs med en kombination av varmluft, övervärmare och mikrovågsenergi.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 16 2014-02-07 7:23:07

### 1. Potatis/Grönsaker

| Kod/Mat | Portionsstorlek | Instruktioner |
|---|---|---|
| 1-1<br>Frysta pommes frites | 300-350 g<br>450-500 g | Fördela frysta pommes friten jämnt på brynplattan. Ställ plattan på det nedre gallret. Vänd efter ljudsignalen. Tryck på start för att fortsätta. (Ugnen fortsätter att fungera om du inte vänder). Låt stå i 1-2 minuter. |
| 1-2<br>Frysta potatiskroketter | 200-250 g<br>300-350 g | Fördela frysta potatiskroketter jämnt på brynplattan. Ställ plattan på det nedre gallret. Låt stå i 1-2 minuter. |
| 1-3<br>Hemmalagade pommes frites | 300-350 g<br>450-500 g | Använd hård till mellanhård potatis och tvätta den. Skala potatisen och dela den i pinnar med en tjocklek på 10 x 10 mm. Blötlägg i kallvatten (30 min). Torka dem med en handduk, väg dem och pensla på med 5 g olivolja. Fördela de hemmalagade frysta pommes friten jämnt på brynplattan. Ställ plattan på det nedre gallret. Vänd efter ljudsignalen. Tryck på start för att fortsätta. (Ugnen fortsätter att fungera om du inte vänder). Låt stå i 1-2 minuter. |
| 1-4<br>Klyftpotatis | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Tvätta potatis i normal storlek och dela dem i klyftor. Pensla med olivolja och krydda. Lägg dem med skärytan på brynplattan. Placera plattan på det övre gallret. Låt stå i 1-3 minuter. |
| 1-5<br>Frysta lökringar | 100-150 g<br>200-250 g | Lägg frysta bröade lökringar eller frysta bröade bläckfisksringar jämnt fördelade på brynplattan. Ställ plattan på det nedre gallret.<br>Låt stå i 1-2 minuter. |
| 1-6<br>Skivad squash | 100-150 g<br>200-250 g | Skölj och dela squashen. Pensla med 5 g olivolja och krydda. Placera skivorna jämnt fördelade på brynplattan och sätt in på det övre gallret. Vänd efter ljudsignalen. Tryck på start för att fortsätta. (Ugnen fortsätter att fungera om du inte vänder).<br>Låt stå i 1-2 minuter. |

### 2. Skaldjur

| Kod/Mat | Portionsstorlek | Instruktioner |
|---|---|---|
| 2-1<br>Frysta räkor | 200-250 g<br>300-350 g | Fördela frysta bröade räkor jämnt på brynplattan. Ställ plattan på det nedre gallret.<br>Låt stå i 1-2 minuter. |
| 2-2<br>Fiskbiffar | 200-250 g<br>300-350 g | Fördela frysta bröade fiskbiffar jämnt på brynplattan. Ställ plattan på det nedre gallret.<br>Låt stå i 1-2 minuter. |
| 2-3<br>Friterad bläckfisk | 100-150 g<br>200-250 g | Fördela frysta bröade bläckfisksringar jämnt på brynplattan. Ställ plattan på det nedre gallret.<br>Låt stå i 1-2 minuter. |

### 3. Kyckling

| Kod/Mat | Portionsstorlek | Instruktioner |
|---|---|---|
| 3-1<br>Frysta kycklingsnuggets | 200-250 g<br>300-350 g | Fördela frysta kycklingsnuggets jämnt på brynplattan. Ställ plattan på det nedre gallret. Vänd efter ljudsignalen. Tryck på start för att fortsätta. (Ugnen fortsätter att fungera om du inte vänder). Låt stå i 1-2 minuter. |
| 3-2<br>Kycklingklubbor | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Väg kycklingklubborna, pensla med olja och krydda. Placera dem jämnt på det övre gallret. Vänd efter ljudsignalerna, ugnen stoppas. Tryck på start för att fortsätta.<br>Låt stå i 1-3 minuter. |
| 3-3<br>Kycklingvingar | 200-250 g<br>300-350 g | Väg kycklingvingarna, pensla med olja och krydda. Placera dem jämnt på det övre gallret. Vänd efter ljudsignalerna, ugnen stoppas. Tryck på start för att fortsätta.<br>Låt stå i 1-2 minuter. |



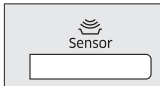
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 17 2014-02-07 7:23:07

## ANVÄNDA SENSORTILLAGNINGSFUNKTIONEN

De 8 funktionerna för **Sensortillagning** inkluderar/tillhandahåller på förhand programmerade tillagningstider.
Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån.
Du kan justera sensortillagningskategorin genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.

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

Använd enbart kärl som är mikrovågståliga.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Tryck på knappen **Sensor**. |
| | **2.** Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in typ av mat. |
| | **3.** Tryck på knappen **START/+30s**.<br>**Resultat:** Tillagningen börjar. När den är klar.<br>1) Piper ugnen 4 gånger.<br>2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).<br>3) Den aktuella tiden visas igen. |

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

Om temperaturen på insidan är över 60 °C fungerar kylfläkten under 3 minuter. Du kan inte använda knappen **Sensor** förrän ugnen svalnar till en temperatur för säkert sensorläge.

Följande tabell visar 8 **Sensortillagningsprogram**. Den innehåller rekommenderad vikt per enhet efter tillagning och lämpliga anvisningar. I början av programmet visar displayen sensorperioden. Efter denna period beräknas tillagningstiden och effektnivån automatiskt och den återstående tillagningstiden visas. Tillagningsprocessen styrs av sensorsystemet för din bekvämlighet.

Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

| Kod/Mat | Portionsstorlek | Instruktioner |
|---|---|---|
| 1<br>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<br>Broccolifloretter | 200-500 g | Skölj och rengör färska grönsaker, t.ex. broccoli och förbered floretter. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30-45 ml vatten (2-3 msk). Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Detta program passar för broccoli samt squash, äggplanta, pumpa och paprika. Låt stå i 1-2 minuter. |
| 3<br>Skivade morötter | 200-500 g | Skölj och rensa färska grönsaker, t.ex. morötter och skär dem i jämna skivor. Lägg dem i en glasskål med lock. Tillsätt 30-45 ml vatten (2-3 msk). Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Detta program passar för morots- och blomkålsbitar eller kålrötter. Låt stå i 1-2 minuter. |
| 4<br>Blomkålsfloretter | 200-500 g | Skölj och rengör färska grönsaker, t.ex. broccolifloretter och förbered floretter. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30-45 ml vatten (2-3 msk). Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Detta program passar för broccoli samt squash, äggplanta, pumpa och paprika. Låt stå i 1-2 minuter. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 18 2014-02-07 7:23:07

| Kod/Mat | Portionsstorlek | Instruktioner |
|---|---|---|
| 5<br>Bakpotatis | 200-800 g | Skölj och rensa potatisen, 200 g st.<br>Pensla med olivolja och stick hål i skalet med en kniv. Placera potatisarna i en cirkel på den roterande tallriken. Låt stå i 2-3 minuter. |
| 6<br>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<br>Mini-ravioli | 200-400 g | Häll mini-raviolin i en djup keramiktallrik. Placera tallriken på mitten av den roterande tallriken. Täck med ett plastlock.<br>Låt stå i 2-3 minuter. |
| 8<br>Kycklingdelar | 200-500 g | Pensla de kylda kycklingdelarna med olja och krydda. Placera med skinnet nedåt på det undre gallret. Vänd på dem då du hör ljudsignaler. Tryck på startknappen för att fortsätta tillagningen. Låt stå i 2-3 minuter. |

## Instruktioner för autosensortillagning

Autosensorn gör det möjligt för dig att tillaga maten automatiskt genom att identifiera mängden gas som genereras från maten under tillagning.

- När du tillagar 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 mättats med ånga.
- 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.

## Kärl och skydd för sensortillagning

- 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.

## Viktigt

- Efter att du har installerat ugnen och kopplat in den i ett eluttag ska du inte koppla ur nätkabeln. Gassensorn behöver tid för att stabiliseras så att tillagningen blir tillfredsställande.
- Det är inte lämpligt att använda autosensortillagningsfunktionen på en kontinuerlig tillagning, dvs. en tillagningsuppgift direkt efter en annan.
- Installera ugnen på en välventilerad plats för lämplig kylning och bra luftflöde för att säkerställa att sensorn fungerar korrekt.
- För att undvika dåliga resultat ska du inte använda autosensorn när den omgivande rumstemperaturen är för hög eller låg.
- Använd inte flyktiga rengöringsmedel för att rengöra ugnen. Gas som bildas från det här medlet kan påverka sensorn.
- Undvik att placera ugnen nära enheter som utsänder höga fukt- eller gasnivåer, eftersom detta stör den lämpliga prestandan för autosensorn.
- Håll alltid ugnens insida ren. Torka upp alla fläckar med en fuktad trasa. Denna ugn är endast avsedd för hemmabruk.





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 19 2014-02-07 7:23:08

## ANVÄNDA DEN HÄLSOSAMMA TILLAGNINGSFUNKTIONEN

De 15 funktionerna för **Hälsosam tillagning** tillhandahåller förprogrammerade tillagningstider.
Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån.
Du kan justera portionsstorleken genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Tryck på knappen **Healthy Cooking (Hälsosam tillagning)**. |
| | **2.** Välj matkategorin genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** och tryck på **Multifunktionsväljaren**.<br>1) Säd/Pasta<br>2) Grönsaker<br>3) Fågel/Fisk |
| | **3.** Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in typ av mat. |
| | **4.** Välj portionsstorlek genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. |
| | **5.** Tryck på knappen **START/+30s**.<br>**Resultat:** Maten tillagas enligt vald förhandsprogrammerad inställning.<br>• När tillagningen är färdig piper ugnen och ”End (Slut)” blinkar 4 gånger. Ugnen piper sedan en gång per minut. |

Följande tabell presenterar mängder och korrekta anvisningar för 15 program för **Hälsosam tillagning**. Detta består av Säd/Pasta(1), Grönsaker(2) och Fågel/Fisk(3).

Använd grytlappar när du ska ta ut maten!

### 1. Säd/Pasta

| Kod/Mat | Portionsstorlek | Instruktioner |
|---|---|---|
| 1-1<br>Brunt ris | 150-200 g<br>200-250 g | Använd en stor ugnssäker glasform med lock. Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten. Täck över under tillagning.<br>Rör om innan väntetiden och tillsätt salt och örter. Låt stå i 5-10 minuter. |
| 1-2<br>Quinoa | 150-200 g<br>200-250 g | Använd en stor ugnssäker glasform med lock. Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten. Täck över under tillagning. Rör om innan väntetiden och tillsätt salt och örter. Låt stå i 1-3 minuter. |
| 1-3<br>Makaroner | 100-150 g<br>200-250 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. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 20 2014-02-07 7:23:08

### 2. Grönsaker

| Kod/Mat | Portionsstorlek | Instruktioner |
|---|---|---|
| 2-1<br>Gröna bönor | 200-250 g<br>300-350 g | Skölj och rensa de gröna bönorna. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten när du tillagar 200-250 g och 45 ml (3 msk) för 300-450 g. Ställ skålen i mitten på den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Låt stå i 1-2 minuter. |
| 2-2<br>Spenat | 100-150 g<br>200-250 g | Skölj och rensa spenaten. Lägg den i en glasskål med lock. Tillsätt inget vatten. Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Låt stå i 1-2 minuter. |
| 2-3<br>Skalad potatis | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | Skölj och skala potatisen, dela i halvor och lägg i en glasskål med lock. Tillsätt 15-30 ml vatten (1-2 msk). Rör om efter tillagning. Rör om en gång under tillagningen när större mängder lagas. Låt stå i 3-5 minuter. |
| 2-4<br>Potatisgratäng | 400-450 g<br>800-850 g | Placera den färska potatisgratängen i en ugnsfast glasform. Placera formen på det undre gallret. Låt stå i 2-3 minuter. |
| 2-5<br>Grillad aubergine | 100-150 g<br>200-250 g | Skölj och dela auberginerna. Pensla med olja och krydda. Placera skivorna jämnt på det övre gallret. Vänd efter ljudsignalen. Tryck på start för att fortsätta (Ugnen fortsätter att fungera om du inte vänder). Låt stå i 1-2 minuter. |
| 2-6<br>Grillade tomater | 400-450 g<br>600-650 g | Skölj och rensa tomater. Skär dem i halvor och lägg dem i en ugnssäker form. Tillsätt gratinerad ost ovanpå. Placera formen på det övre gallret. Låt stå i 1-2 minuter. |

### 3. Fågel/Fisk

| Kod/Mat | Portionsstorlek | Instruktioner |
|---|---|---|
| 3-1<br>Kycklingbröst | 300-350 g<br>400-450 g | Skölj kycklingsbrösten och lägg dem på en keramiktallrik. Täck med mikrovågsfilm och stick hål i filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 2 minuter. |
| 3-2<br>Kalkonbröst | 300-350 g<br>400-450 g | Skölj kalkonbröstet och lägg på en djup ugnssäker glastallrik. Täck med mikrovågsfilm och stick hål i filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 2 minuter. |
| 3-3<br>Grillade kycklingbröst | 300-350 g<br>400-450 g | Skölj kycklingsbrösten, marinera och lägg dem på det övre gallret. Vänd på dem då du hör en ljudsignal. Låt stå i 2 minuter. |
| 3-4<br>Grillade fiskfiléer | 200-300 g<br>400-500 g | Placera fiskfiléerna jämnt på det övre gallret. Vänd på dem då du hör en ljudsignal. Låt stå i 1-2 minuter. |
| 3-5<br>Grillade laxkotletter | 200-250 g<br>300-350 g | Placera laxkotletterna jämnt på det övre gallret. Vänd på dem då du hör en ljudsignal. Låt stå i 2 minuter. |
| 3-6<br>Ugnsstekt fisk | 200-300 g<br>400-500 g | Pensla skinnet på den hela fisken (forell eller abborre) med olja, örter och kryddor. Placera fiskarna bredvid varandra på det övre gallret. Vänd på dem då du hör en ljudsignal. Låt stå i 3 minuter. |

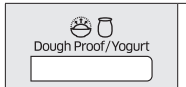


MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 21 2014-02-07 7:23:08

## ANVÄNDA FUNKTIONEN FÖR DEGSÄKER/YOGHURT

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

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

| | |
|---|---|
|  | **1.** Tryck på knappen **Dough Proof/Yogurt (Degsäker/Yoghurt)**. |
| | **2.** Välj Degsäker eller Yoghurt och tryck på **Multifunktionsväljaren**.<br>1) Deg<br>2) Yoghurt |
| | **3.** Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Du måste välja det nummer som du vill använda för tillagning genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.<br>Se tabellen på följande sida för en beskrivning över de olika förprogrammerade inställningarna. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in typ av mat. |
| | **4.** Tryck på knappen **START/+30s**. |

Den roterande tallriken fungerar inte under tillagning av yoghurt.

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

### 1. Degsäker

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

### 2. Hemgjord yoghurt

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



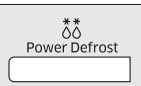
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 22 2014-02-07 7:23:08

## ANVÄNDA UPPTININGSFUNKTIONEN

Med funktionen **Upptining** kan du tina kött, fågel, fisk, bröd, kakor och frukt. Upptiningstid och effektnivå ställs in automatiskt. Du väljer bara program och vikt.

Använd enbart kärl som är mikrovågståliga.

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

| | |
|---|---|
|  | **1.** Tryck på knappen **Power Defrost (Upptining)**. |
| | **2.** Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in typ av mat. |
| | **3.** Välj portionsstorlek genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. |
| | **4.** Tryck på knappen **START/+30s**.<br>**Resultat:**<br>• Upptiningen börjar.<br>• Ugnen piper under upptiningen för att påminna dig om att vända på maten. |
| | **5.** Tryck på knappen **START/+30s** igen för att slutföra upptiningen.<br>**Resultat:** När tillagningen är färdig piper ugnen och ”End (Slut)” blinkar 4 gånger. Ugnen piper sedan en gång per minut. |

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

| Kod/Mat | Portionsstorlek | Instruktioner |
|---|---|---|
| 1<br>Kött | 200-1500 g | Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd köttet när ugnen piper. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs. Låt stå i 20-90 minuter. |
| 2<br>Fågel | 200-1500 g | Skydda benen och vingspetsarna med aluminiumfolie. Vänd fågeln när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hel kyckling samt kycklingdelar. Låt stå i 20-90 minuter. |
| 3<br>Fisk | 200-1500 g | Skydda fiskstjärten med aluminiumfolie. Vänd fisken när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hela fiskar samt fiskfiléer. Låt stå i 20-80 minuter. |
| 4<br>Bröd/Kakor | 125-1000 g | Placera brödet horisontellt på en bit hushållspapper och vänd när ugnen piper. Placera kakan på en keramiktallrik och, om möjligt, vänd så fort ugnen piper. (Ugnen fortsätter att fungera men stoppas när du öppnar dörren.) 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 10-60 minuter. |
| 5<br>Frukt | 100-600 g | Sprid ut frukten jämt över en plan glastallrik. Det här programmet är lämpligt för alla sorters frukt. Låt stå i 5-20 minuter. |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 23 2014-02-07 7:23:09

## ANVÄND DEN AUTOMATISKA UPPVÄRMNINGS-/ TILLAGNINGSFUNKTIONEN

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

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Tryck på knappen **Auto Reheat/Cook (Automatisk uppvärmning/Tillagning)**. |
| | **2.** Vrid på **Multifunktionsväljaren** för att välja tillagningskategori. (Automatisk uppvärmning eller Automatisk tillagning) |
| | **3.** Välj Automatisk uppvärmning genom att trycka på **Multifunktionsväljaren.** |
| | **4.** Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in typ av mat. |
| | **5.** Välj portionsstorlek genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. |
| | **6.** Tryck på knappen **START/+30s**. **Resultat:** Maten tillagas enligt vald förhandsprogrammerad inställning. • När tillagningen är färdig piper ugnen och ”End (Slut)” blinkar 4 gånger. Ugnen piper sedan en gång per minut. |

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

Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

### 1. Automatisk uppvärmning

| Kod/Mat | Portionsstorlek | Instruktioner |
|---|---|---|
| 1-1<br>Färdig mat (kyld) | 300-350 g<br>400-450 g | Placera på ett keramiktallrik och täck med mikrovågstålig 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<br>Fryst pizza | 300-350 g<br>400-450 g | Placera fryst pizza på det undre gallret. |
| 1-3<br>Fryst lasagne | 400-450 g<br>600-650 g | Placera den frysta lasagnen i en lämplig ugnsfast form. Placera formen på det nedre gallret. Låt stå i 3-4 minuter. |

### 2. Autotillagning

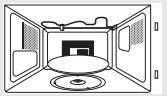
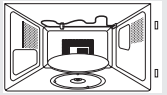
| Kod/Mat | Portionsstorlek | Instruktioner |
|---|---|---|
| 2-1<br>Ugnsstekt kyckling | 1100-1150 g<br>1200-1250 g | Pensla kycklingen med olja och krydda. Placera dem med bröstet nedåt i mitten av ugnsgallret. Vänd på dem då du hör ljudsignaler. Tryck på startknappen för att fortsätta tillagningen. Låt stå i 5 minuter. |
| 2-2<br>Muffins | 250-300 g | Häll degen i 6-8 pappers- eller silikonformar för muffins (45 g st.) och placera på det undre gallret. Starta programmet (ugnen värms upp). Sätt i gallret med maten när du hör ljudsignalen. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 24 2014-02-07 7:23:09

## ANVÄNDA BRYNPLATTAN

Med brynplattan kan du bryna mat, inte bara ovansidan med grillen, utan även matens undersida blir krispig och brynt tack vare brynplattans höga temperatur. Brynplattan kan också användas för bacon, ägg, korvar etc.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Placera brynplattan direkt på den roterande plattan och värm upp den med på högsta effekten för kombinationen mikrovågsugn och grill [600 W + Grill] genom att följa tider och instruktioner i diagrammet. |
|  | **2.** Pensla plattan med olja om du tillagar mat som t.ex. bacon och ägg för att bryna maten fint. |
| | **3.** Placera maten på brynplattan. |
| | **4.** Placera brynplattan på metallgallret (eller den roterande plattan) i mikrovågsugnen. |
| | **5.** Välj lämplig tillagningstid och effekt. |

- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut brynplattan då den blir mycket het.
- Observera att brynplattan är försedd med ett teflonlager som inte är reptåligt. Använd inte skarpa föremål, t.ex. en kniv, för att skära på brynplattan.
- Placera inga föremål på brynplattan som inte är värmetåliga.
- Placera aldrig brynplattan i ugnen utan den roterande plattan.
- Rengör brynplattan med varmt vatten och diskmedel och skölj med rent vatten.
- Använd inte en skurborste eller en hård svamp eftersom det övre lagret då skadas.
- Observera att brynplattan inte är lämplig för diskmaskin.

## VARMLUFT

Med varmluftsläget kan du tillaga mat på samma sätt som i en traditionell ugn. Mikrovågsläget används inte. Du kan ställa in temperaturen som du vill ha den från 40 °C till 200 °C. Den högsta tillagningstiden är 60 minuter.

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

Kontrollera att värmeelementet är i horisontalt läge. Öppna luckan och placera kärlet på det nedre gallret och på den roterande plattan.

| | |
|---|---|
| | **1.** Tryck på knappen **Convection (Varmluft)**.<br>**Resultat:** Följande meddelande visas:<br>(varmluftsläge)<br>180 °C (temperatur) |
| | **2.** Ställ in temperaturen genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.<br>(Temperatur: 40-200 °C, intervall på 10 °C)<br>• Om du inte ställer in temperaturen inom 5 sekunder ändras den automatiskt till läget för inställning av tillagningstid. |
| | **3.** Tryck på **Multifunktionsväljaren.** |
| | **4.** Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.<br>(Om du vill förvärma ugnen väljer du ” : 0”) |
| | **5.** Tryck på knappen **START/+30s**.<br>**Resultat:** Tillagningen börjar:<br>• När tillagningen är färdig piper ugnen och ”End (Slut)” blinkar 4 gånger. Ugnen piper sedan en gång per minut. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 25 2014-02-07 7:23:10

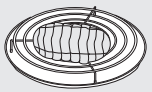
## GRILLNING

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

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Öppna luckan och placera maten på gallret. |
| | **2.** Tryck på knappen **Grill**.<br>**Resultat:** Följande meddelande visas:<br>(grilläge)<br>• Du kan inte reglera temperaturen för grillen. |
| | **3.** Ställ in grilltiden genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.<br>• Maximal tid för grillning är 60 minuter. |
| | **4.** Tryck på knappen **START/+30s**.<br>**Resultat:** Grillning startar.<br>• När tillagningen är färdig piper ugnen och ”End (Slut)” blinkar 4 gånger. Ugnen piper sedan en gång per minut. |

## VAL AV TILLBEHÖR

| | |
|---|---|
|  | Traditionell varmluftstillagning kräver inga kokkärl. Du bör emellertid endast använda kokkärl som du skulle använda i en normal ugn.<br>Mikrovågssäkra kärl är vanligtvis lämpliga för varmluftstillagning; använd inte plastkärl, fat, pappersmuggar, servetter etc. |

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

För mer information om lämpliga kärl och redskap hänvisar vi till Guiden över matlagningskärl på sidan 28-29.

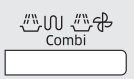
## KOMBINERA MIKROVÅGSUGN OCH GRILL

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

Använd ALLTID mikrovågs- och ugnssäkra tillredningskärl. Glas- eller keramiktallrikar är perfekta för att tillåta att mikrovågorna penetrerar maten jämnt.

Använd ALLTID grytlappar när du rör vid kärl i ugnen eftersom de är väldigt varma. Du kan förbättra tillagning och grill 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)**.<br>**Resultat:** Följande meddelande visas:<br>Cb - 1 (Mikrovågsugn + Grill) |
| | **2.** Gör så att displayen visar Cb-1 och tryck sedan på **Multifunktionsväljaren**.<br>**Resultat:** Följande meddelande visas:<br>(mikrovågs- och grillkombiläge)<br>450 W (uteffekt) |
| | **3.** Välj lämplig effektnivå genom att trycka på knappen **Multifunktionsväljare** till dess att motsvarande uteffekt visas (450, 300 W). Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in effektnivån.<br>• Du kan inte reglera temperaturen för grillen.<br>• Om du inte ställer in temperaturen inom 5 sekunder ändras den automatiskt till läget för inställning av tillagningstid. |
| | **4.** Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.<br>• Maximal tid för tillagning är 60 minuter. |
| | **5.** Tryck på knappen **START/+30s**.<br>**Resultat:**<br>• Kombinationstillagning startar.<br>• När tillagningen är färdig piper ugnen och ”End (Slut)” blinkar 4 gånger. Ugnen piper sedan en gång per minut. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 26 2014-02-07 7:23:11

## KOMBINERA MIKROVÅGSUGN OCH VARMLUFT

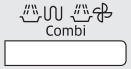
Kombinationstillagning kombinerar både mikrovågsenergi och varmluftsuppvärmning. Det behövs ingen förvärmning då mikrovågsenergin är tillgänglig direkt.
Många rätter går att tillaga i kombinationsläget, speciellt:

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

Använd ALLTID mikrovågs- och ugnssäkra tillredningskärl. Glas- eller keramiktallrikar är perfekta för att tillåta att mikrovågorna penetrerar maten jämnt.

Använd ALLTID grytlappar när du rör vid kärl i ugnen eftersom de är väldigt varma. Du kan få bättre tillagning och bryning om du använder det undre gallret.

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




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

**2.** Gör så att displayen visar Cb-2 (Mikrovågsugn + varmluft) genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** och tryck sedan på **Multifunktionsväljaren**.

**3.** Välj lämplig effektnivå genom att trycka på knappen **Multifunktionsväljare** till dess att motsvarande uteffekt visas (450, 300, 180, 100 W). Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in effektnivån.
- Om du inte ställer in effektnivån inom 5 sekunder ändras den automatiskt till läget för inställning av tillagningstid. (Standard: 180 °C)

**4.** Ställ in rätt temperatur genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** (Temperatur: 200-40 °C). Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in effektnivån.
- Om du inte ställer in temperaturen inom 5 sekunder ändras den automatiskt till läget för inställning av tillagningstid.

**Resultat:** Följande meddelande visas:
(mikrovågs- och varmluftskombiläge)
450 W (uteffekt)
180 °C (temperatur)

**5.** Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
- Maximal tid för tillagning är 60 minuter.

**6.** Tryck på knappen **START/+30s**.
**Resultat:**
- Kombinationstillagning startar.
- Ugnen värms upp till önskad temperatur och sedan fortsätter mikrovågstillagning tills tillagningstiden är över.
- När tillagningen är färdig piper ugnen och ”End (Slut)” blinkar 4 gånger. Ugnen piper sedan en gång per minut.

## STÄNGA AV LJUDSIGNALEN

Du kan stänga av ljudsignalen när som helst.

**1.** Tryck på knapparna **START/+30s** och **STOP/ECO (STOPP/EKO)** samtidigt.
**Resultat:** Ugnen piper inte för att ange att en funktion avslutats.

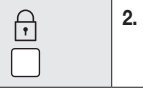
**2.** Om du vill aktivera ljudsignalen igen trycker du på knapparna **START/+30s** och **STOP/ECO (STOPP/EKO)** samtidigt igen.
**Resultat:** Ugnen fungerar normalt.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 27 2014-02-07 7:23:12

## ANVÄNDA BARNLÅSFUNKTIONERNA

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Tryck på **Barnlås** i 3 sekunder.<br>**Resultat:**<br>• Ugnen spärras (inga funktioner kan väljas).<br>• På displayen visas ”L”.<br> |
|  | **2.** För att låsa upp ugnen trycker du på knappen för **Barnlås** i 3 sekunder.<br>**Resultat:** Ugnen kan användas som vanligt. |

## ANVÄNDA FUNKTIONEN FÖR ROTERANDE PLATTA PÅ/AV

Knappen **Roterande tallrik På/Av** gör det möjligt att använda stora kärl som fyller hela ugnen genom att stänga av den roterande tallriken (endast i manuellt tillagningsläge).

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

VARNING
Använd aldrig den roterande tallriken utan mat i ugnen.
**Anledning:** Enheten kan fatta eld eller skadas.

| | |
|---|---|
| | **1.** Tryck på knappen **Roterande tallrik På/Av**.<br>**Resultat:** Den roterande tallriken roterar inte. |
| | **2.** För att åter aktivera den roterande tallriken trycker du på knappen **Roterande tallrik På/Av** igen.<br>**Resultat:** Den roterande tallriken roterar. |

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

# guide över matlagningskärl

För att laga mat i mikrovågsugnen måste mikrovågorna kunna tränga igenom maten utan att reflekteras eller absorberas av kärlet som används. Matlagningskärl måste därför väljas noggrant. Om kärlen är mikrovågståliga behöver du inte oroa dig. Tabellen som följer visar olika typer av kärl och anger om de kan användas och i så fall hur de används i mikrovågsugnen.

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



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 28 2014-02-07 7:23:12

| Matlagningskärl | Mikrovågståliga | Anmärkningar |
|---|---|---|
| **Metall** | | |
| • Tallrikar | ✗ | Kan orsaka ljusbågsbildning eller brand. |
| • Metallförslutningar på fryspåsar | ✗ | |
| **Papper** | | |
| • Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper | ✓ | För korta tillagningstider och uppvärmning. Kan även användas till att absorbera överflödig vätska. |
| • Återvunnet papper | ✗ | 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 | ✓✗ | Endast om de kan kokas eller är ugnsfasta. Får inte vara lufttäta. Stick hål med en gaffel om det behövs. |
| **Vax- eller smörpapper** | ✓ | Kan användas till att bevara vätska och förhindra stänk. |

✓ **: Rekommenderas** ✓✗ **: Var försiktig** ✗ **: Farligt**

## MIKROVÅGSUGNAR

Mikrovågorna penetrerar mat, attraherat av vattnet, fettet 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: exempelvis med en keramiktallrik, ett plastskydd eller mikrovågsfilm.

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





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 29 2014-02-07 7:23:12

### Matlagningstips för frysta grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Tillaga maten under den minsta tiden – 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 | Portion | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Spenat | 150 g | 600 W | 5-6 |
| | **Instruktioner**<br>Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera. | | |
| Broccoli | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Instruktioner**<br>Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera. | | |
| Ärtor | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Instruktioner**<br>Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera. | | |
| Gröna bönor | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Instruktioner**<br>Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera. | | |
| Blandade grönsaker (morötter/ärtor/majs) | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Instruktioner**<br>Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera. | | |
| Blandade grönsaker (kinesisk stil) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Instruktioner**<br>Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera. | | |

### Matlagningstips för färska grönsaker

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

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

| Mat | Portion | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Broccoli | 250 g<br>500 g | 900 W | 4½-5<br>7-8 |
| | **Instruktioner**<br>Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten. Låt stå i 3 minuter och servera. | | |
| Brysselkål | 250 g | 900 W | 6-6½ |
| | **Instruktioner**<br>Tillsätt 60-75 ml (5-6 msk) vatten. Låt stå i 3 minuter och servera. | | |
| Morötter | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Instruktioner**<br>Skär morötterna i jämnstora skivor. Låt stå i 3 minuter och servera. | | |
| Blomkål | 250 g<br>500 g | 900 W | 5-5½<br>7½-8½ |
| | **Instruktioner**<br>Förbered jämnstora delar. Skär stora delar i halvor. Sortera stjälkarna mot mitten. Låt stå i 3 minuter och servera. | | |
| Squash | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Instruktioner**<br>Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Tillaga tills den är mjuk. Låt stå i 3 minuter och servera. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 30 2014-02-07 7:23:12

| Mat | Portion | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Aubergine | 250 g | 900 W | 3½-4 |
| | **Instruktioner**<br>Skär auberginer i tunna skivor och skvätt över 1 tesked citronsaft. Låt stå i 3 minuter och servera. | | |
| Purjolök | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Instruktioner**<br>Skär purjolöken i tjocka skivor. Låt stå i 3 minuter och servera. | | |
| Svamp | 125 g<br>250 g | 900 W | 1½-2<br>2½-3 |
| | **Instruktioner**<br>Tillaga hela eller skivade svampar. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Häll av före servering. Låt stå i 3 minuter och servera. | | |
| Lök | 250 g | 900 W | 5-5½ |
| | **Instruktioner**<br>Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) vatten. Låt stå i 3 minuter och servera. | | |
| Paprika | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Instruktioner**<br>Skär paprikan i tunna skivor. | | |
| Potatis | 250 g<br>500 g | 900 W | 4-5<br>7-8 |
| | **Instruktioner**<br>Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller fjärdedelar. Låt stå i 3 minuter och servera. | | |
| Kålrabbi | 250 g | 900 W | 5½-6 |
| | **Instruktioner**<br>Skär kålrabbin i små kuber. Låt stå i 3 minuter och servera. | | |

### Matlagningstips för ris och pasta

**Ris:** Använd en stor glasskål med lock – riset blir dubbelt så stort vid tillagningen. Tillaga övertäckt.
Efter att tillagningen är klar ska du röra om under väntetiden och tillsätta salt eller kryddor och smör.
Obs: 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. Tillaga utan att täcka över.
Rör om då och då under och efter tillagningen. Täck över under väntetiden och häll av ordentligt efteråt.

| Mat | Portion | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Vitt ris (förvällt) | 250 g<br>375 g | 900 W | 15-16<br>17½-18½ |
| | **Instruktioner**<br>Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten. Låt stå i 5 minuter och servera. | | |
| Brunt ris (förvällt) | 250 g<br>375 g | 900 W | 20-21<br>22-23 |
| | **Instruktioner**<br>Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten. Låt stå i 5 minuter och servera. | | |
| Blandat ris (ris + vildris) | 250 g | 900 W | 16-17 |
| | **Instruktioner**<br>Tillsätt 500 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter och servera. | | |
| Blandade korn (ris + gryn) | 250 g | 900 W | 17-18 |
| | **Instruktioner**<br>Tillsätt 400 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter och servera. | | |
| Pasta | 250 g | 900 W | 10-11 |
| | **Instruktioner**<br>Tillsätt 1000 ml varmt vatten. Låt stå i 5 minuter och servera. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 31 2014-02-07 7:23:13

## 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, t.ex. köttbitar – dessa blir gärna överkokta och torkar ut innan mitten blir varm. Det är bättre att värma små delar.

**Effektnivåer och omrörning**
Vissa maträtter kan värmas med 900 W effekt medan andra bör värmas med 600 W, 450 W eller till och med 300 W.
Läs tabellerna för att få tips och vägledning.
I allmänhet är det bättre att värma upp mat på lägre effekt, om maten är känslig eller i större kvantitet om den värms väldigt snabbt (exempelvis smulpaj).
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.

## UPPVÄRMNING AV VÄTSKA

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: mellan 30 och 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 vätskor och mat**

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

| Mat | Portion | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Drycker (kaffe, te och vatten) | 150 ml (1 kopp) | 900 W | 1-1½ |
| | 300 ml (2 koppar) | | 2-2½ |
| | 450 ml (3 koppar) | | 3-3½ |
| | 600 ml (4 koppar) | | 3½-4 |
| | **Instruktioner**<br>Häll i koppar och värm utan att täcka över: 1 kopp i mitten, 2 mitt emot varandra och 3 koppar i en cirkel. Behåll i mikrovågsugnen för värmeutjämning och rör om ordentligt. Låt stå i 1-2 minuter och servera. | | |
| Soppa (kyld) | 250 g | 900 W | 2½-3 |
| | 350 g | | 3-3½ |
| | 450 g | | 3½-4 |
| | 550 g | | 4½-5 |
| | **Instruktioner**<br>Häll i en djup keramiktallrik eller en djup keramikskål. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om igen innan du serverar. Låt stå i 2-3 minuter och servera. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 32 2014-02-07 7:23:13

| Mat | Portion | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Stuvning (kyld) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Instruktioner**<br>Häll stuvningen i en djup keramiktallrik. Täck med ett plastlock. Rör om ibland under värmning och igen innan du låter stå och serverar. Låt stå i 2-3 minuter och servera. | | |
| Pasta med sås (kyld) | 350 g | 600 W | 3½-4½ |
| | **Instruktioner**<br>Häll i pastan (exempelvis spagetti eller äggnudlar) i en djup keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Rör om innan du serverar. Låt stå i 3 minuter och servera. | | |
| Fylld pasta med sås (kyld) | 350 g | 600 W | 4-5 |
| | **Instruktioner**<br>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.<br>Låt stå i 3 minuter och servera. | | |
| Tallriksmål (kylt) | 350 g<br>450 g | 600 W | 4½-5<br>5½-6½ |
| | **Instruktioner**<br>Placera en måltid med 2-3 kylda komponenter på ett keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Låt stå i 3 minuter och servera. | | |
| Ostfondue redo för servering (kyld) | 400 g | 600 W | 6-7 |
| | **Instruktioner**<br>Placera den färdiglagade ostfonduen i en ugnsfast glasskål med lock. Rör om då och då under och efter uppvärmningen. Rör om noga före servering. Låt stå i 1-2 minuter och servera. | | |

**Uppvärmning av barnmat och mjölk.**

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

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



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 33 2014-02-07 7:23:13

## 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 maten börjar bli varma kan de täckas med aluminiumfolie under upptiningen.

Om kycklingen börjar bli varm på ytan ska du sluta tina den och låta den vila 20 minuter innan du fortsätter.

Låt fisk, kött och kyckling stå för att tina helt. Väntetiden för total upptining varierar beroende på vilken mängd du tinar. Se tabellen nedan.

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

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

| Mat | Portion | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| **Kött** | | | |
| Hackat kött | 250 g<br>500 g | 180 W | 6-7<br>8-13 |
| Fläskkotletter | 250 g | 180 W | 7-8 |
| | **Instruktioner**<br>Placera köttet på den roterande tallriken. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden!<br>Låt stå i 15-30 minuter och servera. | | |
| **Fågel** | | | |
| Kycklingdelar | 500 g (2 st) | 180 W | 14-15 |
| Hel kyckling | 1200 g | 180 W | 32-34 |
| | **Instruktioner**<br>Lägg först kycklingdelarna med skinnet nedåt eller hela kycklingen med bröstsidan nedåt på en tallrik i keramik. Täck de tunnare delarna, som vingar och bakdel, med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden! Låt stå i 15-60 minuter och servera. | | |
| **Fisk** | | | |
| Fiskfiléer | 200 g | 180 W | 6-7 |
| Hel fisk | 400 g | 180 W | 11-13 |
| | **Instruktioner**<br>Placera fisk i mitten av en plan keramiktallrik. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda smala delar av filéer och fiskstjärtar med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden!<br>Låt stå i 10-25 minuter och servera. | | |
| **Frukt** | | | |
| Bär | 300 g | 180 W | 6-7 |
| | **Instruktioner**<br>Fördela frukten på en platt och rund glastallrik (med stor diameter).<br>Låt stå i 5-10 minuter och servera. | | |
| **Bröd** | | | |
| Frallor<br>(ca 50 g st.) | 2 st.<br>4 st. | 180 W | 1-1½<br>2½-3 |
| Rostat bröd/<br>Sandwich | 250 g | 180 W | 4-4½ |
| | **Instruktioner**<br>Placera bröden i en cirkel eller horisontalt på hushållspapper på mitten av den roterande tallriken. Vänd efter halva upptiningstiden!<br>Låt stå i 5-20 minuter och servera. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 34 2014-02-07 7:23:13

## 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 strålningsvärmen från grillen med snabbheten i mikrovågstillagning. Det fungerar endast då luckan är stängd och den roterande tallriken fungerar. Tack vare den roterande tallriken bryns maten jämnt. De tre kombinationslägena är tillgängliga med den här modellen: 600 W + Grill, 450 W + Grill och 300 W + Grill.

**Matlagningskärl för tillagning med mikrovågor och grill**
Använd kokkärl som kan penetreras av mikrovågorna. Kokkärlen skall vara eldfasta. Använd inte metallkärl i kombinationsläge. Använd inte kokkärl i plast då dessa kan smälta.

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

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

**Grillguide för färsk mat**

Värm upp grillen med grillfunktionen i 2-3 minuter.
Använd de effektnivåer och grilltider i som anges i följande tabell som guide.
Använd grytlappar när du ska ta ut den!

| Färsk mat | Portion | Effekt | 1 steg (min.) | 2 steg (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Rostat bröd | 4 st. (25 g var) | Endast grill | 3-4 | 2-3 |
| | **Instruktioner** Placera brödskivorna sida vid sida på det övre gallret. | | | |
| Grillade tomater | 400 g (2 st) | 300 W + Grill | 7-8 | - |
| | **Instruktioner** Skär tomaterna i halvor. Placera ost på toppen. Placera i en cirkel i en låg ugnsfast glasform. Placera den på det övre gallret. Låt stå i 2-3 minuter. | | | |
| Tomat och ost-toast | 4 st. (300 g) | 300 W + Grill | 6-7 | - |
| | **Instruktioner** Rosta först brödskivorna. Placera brödskivorna med pålägg på det övre gallret. Låt stå i 2-3 minuter. | | | |
| Toast Hawaii (skinka, ananas, ost) | 4 st. (500 g) | 300 W + Grill | 6-7 | - |
| | **Instruktioner** Rosta först brödskivorna. Placera brödskivorna med pålägg på det övre gallret. Låt stå i 2-3 minuter. | | | |
| Bakad potatis | 500 g | 600 W + Grill | 9-10 | - |
| | **Instruktioner** Skär potatisarna i halvor. Placera dem i en cirkel på gallret med den skurna sidan mot grillen. | | | |
| Gratinerade potatisar/ Grönsaker (kylda) | 450 g | 450 W + Grill | 11-13 | - |
| | **Instruktioner** Placera den färska gratängen i en låg ugnsfast glasform. Placera formen på gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning. | | | |

(fortsättning)





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 35 2014-02-07 7:23:13

| Färsk mat | Portion | Effekt | 1 steg (min.) | 2 steg (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Ugnsbakade äpplen | 2 äpplen (ca 400 g) | 300 W + Grill | 9-10 | - |
| | **Instruktioner**<br>Kärna ur äpplena och fyll dem med russin och sylt. Placera lite skivad mandel på toppen. Placera äpplena på en platt värmetålig glasskiva. Placera skivan på det nedre gallret. | | | |
| Kycklingdelar | 500 g (2 st) | 300 W + Grill | 9-11 | 8-10 |
| | **Instruktioner**<br>Pensla kycklingdelarna med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på det övre gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter grillning. | | | |
| Ugnsstekt kyckling | 1200 g | 450 W + Grill | 20-21 | 19-20 |
| | **Instruktioner**<br>Pensla kycklingen med olja och kryddor. Placera kycklingen på det undre gallret. Låt stå i 5 min efter grillning. | | | |
| Ugnsstekt fisk | 400-500 g | 300 W + Grill | 6-8 | 7-8 |
| | **Instruktioner**<br>Pensla skinnet på den hela fisken med olja och örter och kryddor. Placera två fiskar bredvid varandra (huvud mot stjärt) på det övre gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter grillning. | | | |

## VARMLUFT

Tillagning med varmluft är den traditionella och välkända metoden för tillagning av mat i en traditionell ugn med varmluft.
Värmeelementet och fläkten är placerade på den bakre väggen, så att varmluften cirkulerar. Detta läge stöds av det övre värmeelementet.

**Redskap för tillagning i varmluftsugn:**
Alla traditionella ugnssäkra kokkärl, bakformar och plåtar – allt du normalt skulle använda i en traditionell varmluftsugn – kan användas.

**Mat som lämpar sig för tillagning i varmluftsugn:**
Alla kakor, scones, frallor och kakor skall tillagas i detta läge, precis som fruktkakor, petit choux och soufflér.

## MIKROVÅGSUGN + VARMLUFT

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

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

**Mat som lämpar sig för tillagning med mikrovågor och varmluft:**
Alla sorters kött och fågel samt grytor och gratängrätter, sockerkakor och lätta fruktkakor, pajer, smulpajer, rostade grönsaker, scones och bröd.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 36 2014-02-07 7:23:13

### Varmluftstips för färsk och fryst mat

Värm upp varmluftsfunktionen med uppvärmningsfunktionen till önskad temperatur. Använd de effektnivåer och tiderna i den här tabellen som riktlinjer för varmluftstillagning. Använd grytlappar när du ska ta ut den!

| Färsk mat | Portion | Effekt | 1 steg (min.) | 2 steg (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **PIZZA** | | | | |
| Fryst pizza (färdiggräddad) | 300 g | 1 steg 300 W + 200 °C<br>2 steg Grill | 12-13 | 2-3 |
| | **Instruktioner**<br>Placera pizzan på det nedre gallret.<br>Låt stå i 2-3 minuter efter bakning. | | | |
| **PASTA** | | | | |
| Fryst lasagne | 400 g | 1 steg 450 W + 200 °C<br>2 steg Varmluft 200 °C | 17-18 | 5-6 |
| | **Instruktioner**<br>Placera den i en passande värmetålig glasform eller låt den vara kvar i originalförpackningen (kontrollera att den är anpassad för mikrovågor och ugnsvärme). Placera fryst pasta på det undre gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning. | | | |
| **KÖTT** | | | | |
| Nötstek/ lammstek (medium) | 1200-1300 g | 600 W + 180 °C | 22-24 | 11-13 |
| | **Instruktioner**<br>Pensla nötköttet/lammet med olja och krydda dem med peppar, salt och paprika. Placera på det nedre gallret, först med fettsidan nedåt. När den är tillagad lägger du in den i aluminiumfolie och låter den vila i 10-15 min. | | | |
| Ugnsstekt kyckling | 1000-1100 g | 450 W + 200 °C | 22-23 | 22 |
| | **Instruktioner**<br>Pensla kycklingen med olja och kryddor. Placera först kycklingbröstet nedåt, sedan med bröstsidan uppåt på det nedre gallret. Låt stå i 5 minuter. | | | |

| Färsk mat | Portion | Effekt | 1 steg (min.) | 2 steg (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **BRÖD** | | | | |
| Färska frallor | 6 st. (350 g) | 100 W + 180 °C | 9-11 | - |
| | **Instruktioner**<br>Placera frallorna i en cirkel på det undre gallret.<br>Låt stå i 2-3 minuter. | | | |
| Vitlöksbröd (kylt, förbakat) | 200 g (1 st.) | 180 W + 200 °C | 9-11 | - |
| | **Instruktioner**<br>Placera den kylda baguetten på baklåtspapper på det undre gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter bakning. | | | |
| **KAKA** | | | | |
| Tigerkaka (färsk deg) | 500 g | Endast 180 °C | 38-43 | - |
| | **Instruktioner**<br>Placera färsk deg i en rund eller svart metallbakform (längd på 25 cm). Placera kakan på det undre gallret.<br>Låt stå i 5-10 minuter efter bakning. | | | |
| Småkakor (färsk deg) | 10 x 28 g | Endast 160 °C | 26-28 | - |
| | **Instruktioner**<br>Fördela den färska degen jämnt i pappersformar och ställ på bakplåt på det undre gallret. Låt stå i 5 min efter gräddning. | | | |
| Kakor (Färsk deg) | 200-250 g | Endast 200 °C | 15-20 | - |
| | **Instruktioner**<br>Placera de kylda croissanterna på baklåtspapper på det undre gallret. | | | |
| Fryst tårta | 1000 g | 180 W + 180 °C | 19-21 | - |
| | **Instruktioner**<br>Placera den frysta tårtan direkt på det undre gallret. Efter upptining och värmning ska den stå i 15-20 minuter. | | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 37 2014-02-07 7:23:13

## TIPS OCH TRICK

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

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

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

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

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

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

### TILLAGNING AV PUDDING
Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en ugnsfast glasskål i lämplig storlek med lock. Täck över och tillaga i 6½ till 7½ minuter på 900 W.
Rör om flera gånger under tillagningen.

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

# felsökning och felkod

## FELSÖKNING

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

**Detta är normalt.**
- Kondensation inuti ugnen.
- Luftflöde runt luckan och ytterhöljet.
- Ljus reflekteras runt luckan och ytterhöljet.
- Ånga strömmar ut från luckan eller ventilationsöppningarna.

**Ugnen startar inte när du trycker på knappen START/+30s.**
- Är luckan helt stängd?

**Maten har inte tillagats alls.**
- Har du ställt in timern rätt och/eller tryckt på knappen **START/+30s**?
- Är luckan stängd?
- Har elkretsen överbelastats och gjort att en säkring smält eller en brytare utlösts?

**Maten har tillagats för mycket eller för lite.**
- Ställdes lämplig tillagningstid in för mattypen?
- Valdes lämplig effektnivå?

**Lampan fungerar inte.**
- Av säkerhetsskäl ska du inte byta ut lampan själv. Kontakta närmaste auktoriserade Samsung-kundcenter så skickar de ut en kvalificerad tekniker som kan byta ut lampan.

**Ugnen orsakar störningar på radio- och tv-apparater.**
- Vissa störningar kan observeras på tv- och radioapparater när ugnen används. Detta är normalt. Försök lösa problemet genom att placera ugnen så långt bort från tv-, radioapparater och antenner som möjligt.
- Om ugnens mikroprocessor detekterar störningar kan displayen nollställas. Åtgärda problemet genom att dra ut kontakten och sedan ansluta den igen. Nollställ tiden.

**Gnistor och knaster uppstår i ugnen (ljusbågsbildning).**
- Använde du ett kärl med metalldekor?
- Har du glömt en gaffel eller annat metallföremål i ugnen?
- Är eventuell aluminiumfolie för nära innerväggarna?



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 38 2014-02-07 7:23:13

**Rök och dålig lukt vid initial användning.**

- Det uppstår då nya komponenter värms upp och är temporärt. Röken och den dåliga lukten försvinner helt efter 10 minuters användning.
  För att få bort den dåliga lukten snabbare kan du stoppa citron eller citronjuice i mikrovågsugnen och sedan köra den.

Om riktlinjerna ovan inte hjälper dig att lösa problemet bör du kontakta SAMSUNGS lokala tekniska servicecenter.
Ha då följande information redo:

- Modell- och serienummer, finns vanligtvis tryckta på ugnens baksida.
- Dina garantiuppgifter
- En tydlig beskrivning av problemet

Kontakta sedan din lokala återförsäljare eller SAMSUNGS eftermarknadsservice.

## FELKOD

**Meddelandet ”SE” visas.**

- Rengör knappen och kontrollera att det inte förekommer vatten runt knappen. Stäng av mikrovågsugnen och försök ställa in igen. Om det inträffar igen ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.

**Meddelandet ”E-12” visas.**

- Meddelandet ”E-12” är Gassensorkortslutning. Detta fel inträffar på grund av hög luftfuktighet i ugnsutrymmet när du använder mikrovågsugnen igen kort efter föregående användning av mikrovågsugnen för en del tillagad mat. Eftersom det finns en chans att Gassensorn inte fungerar ska du slå av mikrovågsugnen och försöka ställa in igen. Om det här felet inträffar igen ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.

**Meddelandet ”E-24” visas.**

- Innan mikrovågsugnen kan överhettas visas ”E-24”-meddelandet på displayen.
  Om meddelandet ”E-24” visas skall du trycka på knappen Stopp/Eko för att använda startläget. När ugnen svalnar ska du försöka använda ugnen.
  Om ”E-24”-meddelandet visas igen ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.

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

# tekniska specifikationer

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

| Modell | MC28H5185** |
|---|---|
| **Strömförsörjning** | 230 V – 50 Hz växelström |
| **Strömförbrukning**<br>Maximal effekt<br>Mikrovågsugn<br>Grill (värmeelement)<br>Varmluft (värmeelement) | <br>2100 W<br>1400 W<br>1500 W<br>Max. 2100 W |
| **Uteffekt** | 100 / 900 W – 6 nivåer (IEC-705) |
| **Driftsfrekvens** | 2450 MHz |
| **Mått (B x D x H)**<br>Utsida<br>Ugnsutrymme | <br>517 x 475,6 x 310 mm<br>358 x 327 x 235,5 mm |
| **Volym** | 28 liter |
| **Vikt**<br>Netto | <br>Ca 17,8 kg |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 39 2014-02-07 7:23:13

FRAGOR ELLER KOMMENTARER

| LAND | RING | ELLER BESOK OSS ONLINE PA ADRESSEN |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr/support (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com/dk/support |
| FINLAND | 030-6227 515 | www.samsung.com/fi/support |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr/support |
| GERMANY | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz,<br>aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | www.samsung.com/de/support |
| ITALIA | 800-SAMSUNG (800.7267864) | www.samsung.com/it/support |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline, toll free | www.samsung.com/gr/support |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com/support |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | www.samsung.com/nl/support |
| NORWAY | 815 56480 | www.samsung.com/no/support |
| PORTUGAL | 808 20 7267 | www.samsung.com/pt/support |
| SPAIN | 0034902172678 | www.samsung.com/es/support |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | www.samsung.com/se/support |
| SWITZERLAND | 0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG) | www.samsung.com/ch/support (German)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com/uk/support |
| EIRE | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_SE.indd 40 2014-02-07 7:23:14

MC28H5185**

# Mikrobølgeovn

## Brukerveiledning og tilberedningsveiledning

tenk deg mulighetene

Takk for at du kjøpte dette Samsung-produktet. For å få en mer komplett service må du registrere produktet på

www.samsung.com/register

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

Planet First **100 % Recycled Paper**

**Denne håndboken er laget av 100 % resirkulert papir.**

SAMSUNG

MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 1 2014-02-07 7:21:58

# innhold


**Sikkerhetsinformasjon ..... 2**
**Guide for hurtigoppslag ..... 11**
**Ovnsfunksjoner ..... 12**
Ovn ..... 12
Kontrollpanel ..... 12
Tilbehør ..... 13
**Bruk av ovnen ..... 13**
Slik virker en mikrobølgeovn ..... 13
Kontrollere at ovnen fungerer riktig ..... 14
Stille inn klokken ..... 14
Tilberedning/Oppvarming ..... 14
Effektnivåer og tidsvariasjoner ..... 15
Justere tilberedningstiden ..... 15
Stanse tilberedningen ..... 15
Stille inn strømsparingsmodus ..... 16
Bruke tilberedningsfunksjonene for tynn steking ..... 16
Bruke sensortilberedningsfunksjonene ..... 18
Bruke funksjonene for sunn matlaging ..... 20
Bruke funksjonene deigsikker/yoghurt ..... 22
Bruke tinefunksjonene ..... 23
Bruke funksjoner for automatisk oppvarming/tilberedning ..... 24
Bruke crisp-tallerkenen ..... 25
Konveksjon ..... 25
Grilling ..... 26
Velge tilbehør ..... 26
Kombinere mikrobølger og grill ..... 26
Kombinere mikrobølge og konveksjon ..... 27
Slå av pipesignalet ..... 27
Bruke barnesikringsfunksjonene ..... 28
Slå den roterende tallerkenen på/av ..... 28
**Veiledning for kokekar ..... 28**
**Tilberedningsveiledning ..... 29**
**Feilsøking og feilkode ..... 38**
Feilsøking og problemløsning ..... 38
Feilkode ..... 39
**Tekniske spesifikasjoner ..... 39**


# sikkerhetsinformasjon

## BRUKE DENNE VEILEDNINGEN

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

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

## FORKLARING AV SYMBOLER OG IKONER

| | |
|---|---|
| ⚠ ADVARSEL | Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlige personskader eller dødsfall**. |
| ⚠ FORSIKTIG | Farer eller usikker bruk som kan føre til **mindre personskader eller skader på gjenstander**. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Advarsel: Brannfare | | Advarsel: Varm overflate |
| | Advarsel: Strøm | | Advarsel: Eksplosivt materiale |
| | IKKE prøv dette. | | Må IKKE røres. |
| | Må IKKE demonteres. | | Følg instruksjonene nøye. |
| | Trekk ut støpselet fra kontakten. | | Sørg for at maskinen er jordet, slik at du unngår støt. |
| | Ta kontakt med servicesenteret for hjelp. | | Merknad |
| | Viktig | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 2 2014-02-07 7:22:00

## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

**LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.**

Kontroller at disse sikkerhetsforholdsreglene følges til enhver tid.

**Kontroller at følgende instruksjoner etterfølges før du begynner å bruke ovnen.**

| ⚠ ADVARSEL (Kun mikrobølgefunksjon) | |
|---|---|
| ⃠ | **ADVARSEL:** Hvis døren eller dørlåsene er ødelagt, må ovnen 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. |
| ☛ | Dette apparatet er kun beregnet for bruk i husholdninger. |
| ★ | **ADVARSEL:** Barn må kun få lov til å bruke ovnen alene etter at de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at barnet bruker ovnen på en sikker måte og forstår faren ved feil bruk. |
| ★ | **ADVARSEL:** Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn må 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. |
| ★ | Bruk bare redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner. |
| ★ | Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med ovnen 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 personskade, antenning eller brann. |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 3 2014-02-07 7:22:00

| | |
|---|---|
| | Hvis det kommer ut røyk, må du slå av apparatet eller trekke ut kontakten og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer. |
| | **ADVARSEL:** Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket overkoking. Du må derfor være forsiktig når du håndterer beholderen. |
| | **ADVARSEL:** Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres 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. |
| | Ovnen må rengjøres regelmessig, og eventuelle matrester må fjernes. |
| | Hvis ikke ovnen holdes ren, kan overflatene forfalle. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner. |
| | Apparatet er ikke ment å skulle installeres i kjøretøyer, campingvogner, bobiler og lignende. |

| | |
|---|---|
| | Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. |
| | Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. |
| | Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer. |
| | **ADVARSEL:** Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere. |
| | Apparatet skal ikke rengjøres med vann under trykk. |
| | Ovnen skal plasseres i riktig retning og høyde for å garantere enkel tilgang til ovnsrommet og ovnsbrytere. |
| | Når du skal bruke ovnen for første gang, bør den først brukes med vann i 10 minutter. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 4 2014-02-07 7:22:00

| | |
|---|---|
| ★ | Hvis ovnen lager en merkelig lyd, det lukter brent eller kommer røyk, må du koble fra strømkontakten øyeblikkelig og kontakte nærmeste servicesenter. |
| ★ | Mikrobølgeovnen må plasseres i nærheten av en stikkontakt. |
| ⃠ | Mikrobølgeovnen er bare ment å skulle brukes på kjøkkenbenken, og den må ikke plasseres inni et skap. |

| ⚠ ADVARSEL (Kun mikrobølgefunksjon) – Tilleggsutstyr | |
|---|---|
| ☛ | **ADVARSEL:** På grunn av de høye temperaturene som genereres når ovnen brukes i kombinasjonsmodus, må barn som bruker ovnen, overvåkes av voksne. |
| ★ | Apparatet blir varmt under bruk. Unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen. |
| ⃠ | **ADVARSEL:** Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna. |
| ⃠ | Det skal ikke brukes en damprenser. |

| | |
|---|---|
| ⃠ | **ADVARSEL:** Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren, for å unngå muligheten for elektrisk støt. |
| ★ | **ADVARSEL:** Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk.<br>Unngå å berøre varmeelementene.<br>Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn. |
| ⃠ | Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk. |
| ⃠ | Døren eller den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk. |
| ☛ | Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år. |
| ★ | Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn uten oppsyn. |





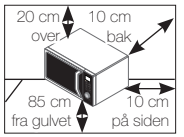
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 5 2014-02-07 7:22:00

| | |
|---|---|
| ⦸ | 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. |
| ⦸ | Apparater er ikke ment å skulle betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem. |

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

## INSTALLERE MIKROBØLGEOVNEN

Plasser ovnen på en flat overflate 85 cm over gulvet. Overflaten må være sterk nok til å bære vekten av ovnen trygt.




**1.** Når du installerer ovnen, må du kontrollere at den får tilstrekkelig ventilasjon. Det må minst være 10 cm fritt rom bak og på sidene av ovnen, og minst 20 cm fritt rom over ovnen.

**2.** Fjern alt emballasjemateriale inne i ovnen.

**3.** Installer den roterende ringen og fatet. Kontroller at det roterende fatet roterer fritt. (Bare modell med roterende fat)

**4.** Denne mikrobølgeovnen må plasseres i nærheten av en stikkontakt.

⦿ Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer. For din egen sikkerhet skal du sette kabelen inn i en jordet AC-stikkontakt.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 6 2014-02-07 7:22:01

- Ikke installer mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser, for eksempel ved siden av en vanlig ovn eller radiator. Spesifikasjonene for strømforsyningen til ovnen må respekteres, og eventuelle skjøteledninger som brukes, må ha samme standard som strømledningen som følger med ovnen. Tørk av innsiden av ovnen og dørlåsene med en fuktig klut før du bruker mikrobølgeovnen for første gang.

## RENGJØRE MIKROBØLGEOVNEN

Følgende deler av mikrobølgeovnen bør rengjøres regelmessig for å forhindre at det samler seg fett og matpartikler:

- Overflatene på inn- og utsiden
- Dør og dørlister
- Roterende tallerken og ringer (Kun modeller med roterende tallerken)

- Pass **ALLTID** på at dørlistene er rene og at døren kan lukkes ordentlig.
- Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.

1. Rengjør de ytre overflatene med en myk klut og varmt såpevann. Skyll og tørk.
2. Fjern søl og flekker på de innvendige overflatene til ovnen med en såpeklut. Skyll og tørk.
3. For å løsne størknede matpartikler og fjerne lukt plasserer du en kopp med utvannet sitronsaft i ovnen og varmer det i ti minutter ved maksimal effekt.
4. Vask den roterende tallerkenen ved behov. Den kan vaskes i oppvaskmaskin.

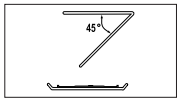
- **IKKE** søl vann i ventilene. Bruk **ALDRI** slipemidler eller kjemiske løsninger. Vær spesielt påpasselig når du rengjør dørlistene for å sikre at ingen partikler:
  - Samler seg
  - Forhindrer at døren lukker seg ordentlig
- **Rengjør** ovnsrommet i mikrobølgeovnen rett etter hver bruk med en mild vaskemiddeloppløsning, men la mikrobølgeovnen kjøles ned før rengjøring for å unngå skader.





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 7 2014-02-07 7:22:01

Ved rengjøring inni den øvre delen av ovnsrommet vil det være praktisk å snu varmeelementet nedover 45° og rengjøre det.
(Kun modeller med dreievarmer)




## OPPBEVARE OG REPARERE MIKROBØLGEOVNEN

Det bør tas noen enkle forholdsregler ved oppbevaring eller reparasjon av mikrobølgeovnen.
Ovnen må ikke brukes hvis døren eller dørlåsene er skadet:

- Ødelagte hengsler
- Skadede tetninger
- Misformet eller bøyd ovnsdeksel

Reparasjoner bør bare utføres av kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner

- Du må **ALDRI** ta av det ytre dekselet på ovnen. Hvis det er feil på ovnen og den behøver reparasjon, eller hvis du er i tvil om noe er galt:
  - Trekk ut kontakten
  - Kontakt nærmeste kundesenter
- Sett ovnen på et tørt, støvfritt sted hvis du vil sette den bort for en periode.
  **Årsak:** Støv og damp kan ha negativ effekt på delene i ovnen.
- Denne mikrobølgeovnen er ikke beregnet for kommersiell bruk.
- Av sikkerhetsgrunner skal du ikke skifte lyspæren selv.
  Ta kontakt med nærmeste autoriserte Samsung-kundesenter for å avtale at en kvalifisert tekniker skal skifte pæren.

| ⚠ ADVARSEL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Kun kvalifisert personell kan endre eller reparere apparatet. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ikke varm opp væske og annen mat i forseglede beholdere for mikrobølgefunksjonen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Unngå bruk av spyleslange med høyt trykk eller dampstrålespylere, av hensyn til din egen sikkerhet. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ikke installer dette apparatet i nærheten av en varmekilde eller antennelig materiale. Ikke installer dette apparatet på et fuktig, oljete eller støvete sted, på et sted som er utsatt for direkte sollys og vann, der det kan forekomme gasslekkasjer, eller på ujevn grunn. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Dette apparatet må være skikkelig jordet i samsvar med lokale og nasjonale retningslinjer. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 8 2014-02-07 7:22:02

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Fjern jevnlig alle fremmedelementer som støv eller vann fra strømkontakten og kontaktpunktene med en tørr klut. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ikke dra for hardt i strømledningen eller bøy den. Ikke plasser tunge gjenstander på strømledningen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | I tilfelle det oppstår en gasslekkasje (som propangass eller annen gass) må du lufte øyeblikkelig og ikke ta på strømkontakten. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ikke berør strømledningen med våte hender. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ikke slå av apparatet ved å dra ut strømledningen mens en operasjon pågår. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ikke stikk fingre eller fremmedelementer inn i apparatet. Hvis fremmedelementer som vann har kommet inn i apparatet, må du koble ut strømkontakten og kontakte ditt nærmeste servicesenter. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ikke bruk for mye makt eller press på apparatet. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ikke plasser ovnen over en skjør gjenstand som f.eks. en vask eller en glassgjenstand. | ✓ | ✓ | | |
| | Ikke bruk benzen, tynner, alkohol, damprenser eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Kontroller at strømspenning, frekvens og strøm samsvarer med det som er nevnt i produktspesifikasjonene. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Sett strømkontakten ordentlig inn i støpselet på veggen. Ikke bruk en adapter med flere kontakter, en skjøteledning eller en elektrisk omformer. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Ikke heng strømledningen over en metallgjenstand. Legg strømledningen mellom gjenstandene eller bak ovnen. | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ikke bruk en skadet strømkontakt, et skadet støpsel eller et løst veggstøpsel. Hvis strømkontakten eller strømledningen er skadet, kontakter du ditt nærmeste servicesenter. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ikke hell eller spray vann direkte på ovnen. | ✓ | ✓ | | |
| | Ikke plasser gjenstander på ovnen, hverken inne i ovnen eller på døren. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Ikke spray flyktige materialer som insektsmidler på overflaten til ovnen. | ✓ | ✓ | | |
| | Ikke lagre brennbare materialer i ovnen. Utvis forsiktighet når du varmer retter eller drikker som inneholder alkohol. Alkoholdamp kan komme i kontakt med et varmt område i ovnen. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Hold barn borte fra døren når du åpner eller lukker den, da de kan skumpe borti døren eller sette fast fingrene i døren. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **ADVARSEL:** Mikrobølgeoppvarming av drikkevarer kan føre til forsinket, hissig koking. Man bør derfor være forsiktig ved håndtering av beholderen. Unngå denne situasjonen ved å ALLTID la beholderen stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen kan jevnes ut. Rør under oppvarming om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming. Hvis du brenner deg, følger du disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSJONENE:<br>• Senk det forbrente området ned i kaldt vann i minst 10 minutter.<br>• Dekk med en ren, tørr forbinding.<br>• Ikke bruk kremer, oljer eller lotion. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ikke legg platen eller stativet i vann rett etter matlaging, da det kan gjøre at platen eller stativet knuses eller skades. | | | | ✓ |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 9 2014-02-07 7:22:04

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

| ⚠ FORSIKTIG | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ★ | Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn. IKKE bruk metallbeholdere, servise med gull- eller sølvdekor, grillspyd, gafler osv.<br>Fjern poseklips med metallstrenger fra papir- eller plastposer.<br>Årsak: Det kan oppstå elektrisk overslag eller gnister som kan skade ovnen. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke papir eller klær. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ★ | Bruk kortere tid for små matporsjoner for å unngå å overopphete og brenne maten. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Ikke senk strømkabelen eller strømkontakten ned i vann, og hold strømledningen borte fra varme. | ✓ | ✓ | | |
| ⃠ | Egg med skall og hele hardkokte egg skal ikke varmes i mikrobølgeovn da de kan eksplodere, til og med etter mikrobølgeoppvarming. Ikke varm opp lufttette eller vakuumforseglede flasker, krukker, beholdere, nøtter med skall på, tomater osv. | | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Ikke dekk til ventilasjonshullene med stoff eller papir. De kan ta fyr når varm luft føres ut av ovnen. Ovnen kan også overopphetes og slå seg av automatisk. Den forblir avslått til den er avkjølt. | ✓ | | ✓ | |
| | Bruk alltid grytekluter når du tar maten ut av ovnen for å unngå utilsiktet forbrenning. | | | ✓ | |
| ★ | 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 ovnen 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 ovnen for å absorbere mikrobølgeenergi i tilfelle mikrobølgeovnen starter utilsiktet. | ✓ | | | ✓ |
| ★ | Installer ovnen i samsvar med kravene i denne håndboken. (Se Installere mikrobølgeovnen.) | ✓ | | ✓ | |
| ★ | Vær forsiktig når elektriske apparater kobles til kontakter i nærheten av ovnen. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## FORHOLDSREGLER FOR Å UNNGÅ MULIG OVEREKSPONERING FOR MIKROBØLGEENERGI. (BARE MIKROBØLGEFUNKSJON)

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

(a) Du må ikke under noen omstendigheter forsøke å bruke ovnen med døren åpen, gjøre inngrep på sikkerhetssperrene (låsehakene) eller putte noe inn i hullene til sikkerhetssperrene.

(b) IKKE plasser noe mellom ovnsdøren og forsiden, og ikke la rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningslistene i ovnen. Hold dørene og tetningslistene rene ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.

(c) Hvis ovnen er ødelagt, må den IKKE brukes før den har blitt reparert av en kvalifisert servicetekniker for mikrobølgeovner som har fått opplæring av produsenten. Det er spesielt viktig at ovnsdøren kan lukkes ordentlig, og at det ikke er skade på:

(1) dør (bøyd)

(2) dørhengsler (ødelagte eller løse)

(3) dørlister og tetningsflater

(d) Ovnen må ikke tilpasses eller repareres av andre enn godt kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner, og som har fått opplæring av produsenten.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 10 2014-02-07 7:22:05

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

(a) Bulket, oppskrapt eller ødelagt dør, håndtak, ut-panel eller kontrollpanel.

(b) Ødelagt eller manglende brett, føringshjul, kobling eller ledningsrack.

- Bruk dette apparatet bare til dets 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 apparatet.
- 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, kontakter du ditt nærmeste servicesenter eller finner hjelp og informasjon online på www.samsung.com.
- Denne mikrobølgeovnen skal brukes til å varme mat. Den er kun ment for bruk i hjemmet. Ikke varm opp noen typer tekstiler eller puter fylt med korn, da dette kan føre til forbrenninger og brann. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes uriktig bruk av apparatet.
- Hvis ovnen ikke rengjøres, kan dette føre til at overflatene forfaller. Dette kan ha en negativ innvirkning på apparatets levetid og muligens føre til farlige situasjoner.

**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.

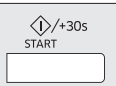
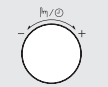
Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

# guide for hurtigoppslag

**Jeg ønsker å lage mat.**

| | |
|---|---|
| | **1.** Sett maten i ovnen. Trykk på **START/+30s-**knappen.<br>**Resultat:** Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "End" (Avslutt) fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet. |

**Hvis du ønsker å legge til 30 sekunder ekstra.**

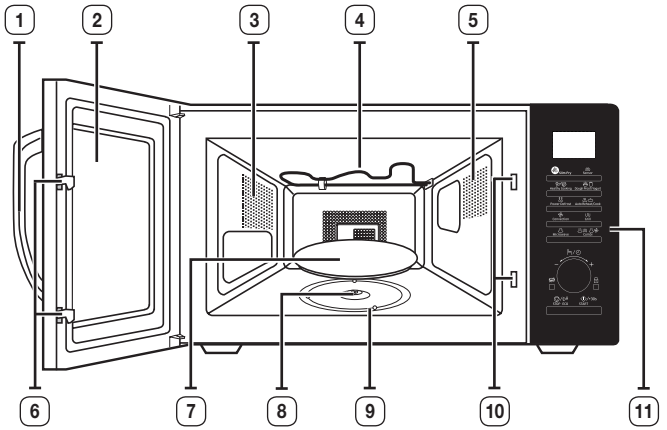
| | |
|---|---|
|   | Trykk på **START/+30s**-knappen én eller flere ganger for hver 30 sekunder ekstra som du ønsker å legge til. |
|  | Ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren** kan du stille inn tiden slik du ønsker. |





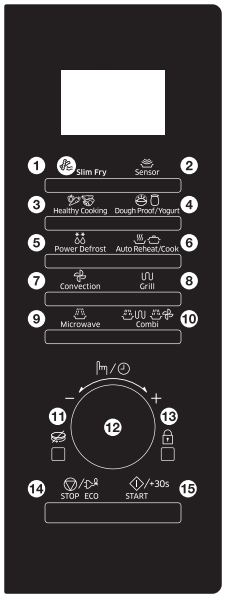
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 11 2014-02-07 7:22:06

## OVN




1. DØRHÅNDTAK
2. DØR
3. VENTILASJONSHULL
4. VARMEELEMENT
5. LYS
6. LÅSEHAKER
7. ROTERENDE TALLERKEN
8. KOBLING
9. ROTERENDE RING
10. HULL FOR SIKKERHETSSPERRER
11. KONTROLLPANEL

## KONTROLLPANEL



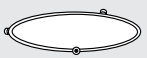
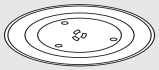
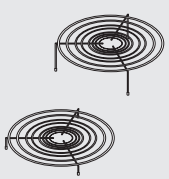

1. TYNN STEKING-KNAPP
2. SENSOR-KNAPP
3. SUNN MATLAGING-KNAPP
4. DEIGSIKKER/YOGHURT-KNAPP
5. AUTOMATISK TINING-KNAPP
6. AUTOMATISK OPPVARMING/ TILBEREDNING-KNAPP
7. KONVEKSJON-KNAPP
8. GRILL-KNAPP
9. MIKROBØLGE-KNAPP
10. KOMBINASJON-KNAPP
11. KNAPP FOR ROTERENDE TALLERKEN PÅ/AV
12. FLERFUNKSJONSVELGER
13. BARNESIKRINGSKNAPP
14. STOPP/ØKO-KNAPP
15. START/+30s-KNAPP



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 12 2014-02-07 7:22:06

## TILBEHØR

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

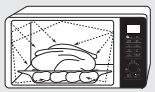
| | |
|---|---|
|  | **1. Roterende ring**, skal plasseres midt i ovnen.<br>**Hensikt:** Tallerkenen plasseres på den roterende ringen. |
|  | **2. Fat**, skal plasseres på den roterende ringen slik at midten passer i koblingen.<br>**Hensikt:** Tallerkenen er stedet der maten blir tilberedt. Den kan enkelt tas ut og rengjøres. |
|  | **3. Høyt stativ, lavt stativ**, skal plasseres på den roterende tallerkenen.<br>**Hensikt:** Metallstativene kan benyttes til å tilberede to retter samtidig. En liten rett kan plasseres på den roterende tallerkenen og den andre på stativet. **Metallstativet kan brukes til grilling, konveksjons- og kombinasjonstilberedning.** |
| | **4. Crisp-tallerken,** se side 25.<br>**Hensikt:** Crisp-tallerkenen brukes til å brune mat bedre når mikrobølge- eller grillmodus kombineres. Den bidrar til at paier og pizzadeig blir sprø. |

## 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:<br>• Mengde og tetthet<br>• Vanninnhold<br>• Starttemperatur (nedkjølt eller ikke) |

Etter som midten av maten kokes ved varmespredning, fortsetter kokingen også etter at du har tatt maten ut av ovnen. 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



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 13 2014-02-07 7:22:07

## KONTROLLERE AT OVNEN FUNGERER RIKTIG

Med følgende enkle prosedyre kan du kontrollere at ovnen virker riktig hele tiden. Hvis du er i tvil, kan du se i kapitlet "Feilsøking" på side 38-39.

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

Åpne ovnsdøren ved å trekke i håndtaket på høyre side av døren.
Sett et glass vann på tallerkenen. Lukk døren.

| | |
|---|---|
| | Trykk på **START/+30s**-knappen, og still inn tiden på 4 eller 5 minutter ved å trykke på **START/+30s**-knappen det aktuelle antallet ganger.<br>**Resultat:** Ovnen varmer vannet i 4 eller 5 minutter. Vannet skal da koke. |

## STILLE INN KLOKKEN

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

- Første gang du installerer mikrobølgeovnen
- Etter et strømbrudd

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

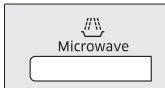
| | |
|---|---|
| | **1.** Trykk på **flerfunksjonsvelgeren**. |
| | **2.** Drei på **flerfunksjonsvelgeren** for å angi hvordan tiden skal vises. (12 T eller 24 T) |
| | **3.** Trykk på **flerfunksjonsvelgeren** for å fullføre oppsettet. |
| | **4.** Drei på **flerfunksjonsvelgeren** for å stille inn riktig time. |
| | **5.** Trykk på **flerfunksjonsvelgeren**. |
| | **6.** Drei på **flerfunksjonsvelgeren** for å stille inn riktig minutt. |
| | **7.** Når riktig klokkeslett vises, trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å sette i gang klokken.<br>**Resultat:** Tiden vises når du ikke bruker mikrobølgeovnen. |

## TILBEREDNING/OPPVARMING

Følgende fremgangsmåte forklarer hvordan du tilbereder eller varmer opp mat.

Kontroller ALLTID innstillingene før du forlater ovnen.

Åpne døren. Plasser maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren. Slå aldri på mikrobølgeovnen når den er tom.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Trykk på **Microwave (Mikrobølge)**-knappen.<br>**Resultat:** Følgende indikatorer vises:<br>(mikrobølgemodus) |
| | **2.** Drei på **flerfunksjonsvelgeren** til det ønskede effektnivået vises. Da trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å stille inn effektnivået.<br>• Hvis du ikke stiller inn effektnivået innen 5 sekunder, går enheten automatisk til trinnet for å stille inn tilberedningstid. |
| | **3.** Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**.<br>**Resultat:** Tilberedningstiden vises. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 14 2014-02-07 7:22:08

4. Trykk på **START/+30s**-knappen.
   **Resultat:** Ovnslyset blir tent og tallerkenen begynner å rotere. Tilberedningen starter, og når den er ferdig:
   - Ovnen piper og "End" (Avslutt) blinker fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

## 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 effektnivåer.

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

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

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

## JUSTERE TILBEREDNINGSTIDEN

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

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

| | |
|---|---|
| | Ønsker du å øke tilberedningstiden for maten, trykker du på **START/+30s**-knappen én gang for hver 30 sekunder som du ønsker å legge til.<br>• Eksempel: Ønsker du å legge til tre minutter, trykker du på **START/+30s-**knappen seks ganger. |
| | Det er bare å dreie på **flerfunksjonsvelgeren** når du skal justere tilberedningstiden.<br>• Du øker tilberedningstiden ved å dreie mot høyre, og du reduserer den ved å dreie mot venstre. |

## STANSE TILBEREDNINGEN

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

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

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





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 15 2014-02-07 7:22:08

## STILLE INN STRØMSPARINGSMODUS

Ovnen har en strømsparingsmodus.

| | |
|---|---|
| | • Trykk på **STOP/ECO (STOPP/ØKO)**-knappen.<br>**Resultat:** Skjerm av.<br>• For å gå ut av strømsparingsmodus åpner du døren eller trykker på **STOP/ECO (STOPP/ØKO)**-knappen. Skjermen viser da gjeldende klokkeslett. Ovnen er klar til bruk. |

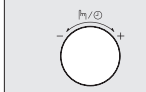
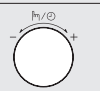
**Automatisk energisparingsfunksjon**
Hvis du ikke velger en funksjon når apparatet er midt i en innstilling eller bruker den midlertidige stopptilstanden, avbrytes funksjonen og klokken vises etter 25 minutter. Ovnslampen slås av etter 5 minutter når døren er åpen.

## BRUKE TILBEREDNINGSFUNKSJONENE FOR TYNN STEKING

De 12 tilberedningsfunksjonene for **Tynn steking** omfatter forhåndsprogrammerte tilberedningstider.
Du trenger ikke stille inn hverken tilberedningstider eller effektnivå.
Du kan justere tilberedningskategorien for tynn steking ved å trykke på knappen **Slim Fry (Tynn steking)**.

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

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 ovnen, siden det vil være meget varmt.

| | |
|---|---|
| | **1.** Trykk på knappen **Slim Fry (Tynn steking)**. |
|  | **2.** Velg matkategorien ved å dreie **flerfunksjonsvelgeren**, og trykk deretter på **flerfunksjonsvelgeren**.<br>1) Poteter/Grønnsaker<br>2) Sjømat<br>3) Kylling |
| | **3.** Velg typen mat du tilbereder, ved å dreie **flerfunksjonsvelgeren**.<br>Se i tabellen på neste side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene.<br>På dette tidspunktet trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge typen mat. |
|  | **4.** Velg porsjonsstørrelsen ved å dreie **flerfunksjonsvelgeren**. |
| | **5.** Trykk på **START/+30s**-knappen. |

I tabellen nedenfor vises de 12 automatiske programmene under **Tynn steking** for steking. Her vises mengde og relevante instruksjoner.
Du vil bruke mindre olje sammenlignet med oljesteking, samtidig som du får smakfulle resultater. Programmene kjører med en kombinasjon av konveksjon, overvarmer og mikrobølgeenergi.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 16 2014-02-07 7:22:08

### 1. Poteter/grønnsaker

| Kode/Mat | Porsjonsstørrelse | Instruksjoner |
|---|---|---|
| 1-1<br>Frosne pommes frites | 300-350 g<br>450-500 g | Fordel frosne pommes frites jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. Vend den når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette. (Ovnen fortsetter å gå hvis du ikke vender den.) La stå i 1-2 minutter. |
| 1-2<br>Frosne potetkroketter | 200-250 g<br>300-350 g | Fordel frosne potetkroketter jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 1-2 minutter. |
| 1-3<br>Hjemmelagde pommes frites | 300-350 g<br>450-500 g | Bruk harde til middels harde poteter, og vask dem. Skrell potetene, og skjær dem i pinner med en tykkelse på 10 x 10 mm.<br>La dem ligge i bløt i kaldt vann (i 30 minutter). Tørk dem med en håndduk, vei dem og pensle dem med olivenolje (ca. 5 g).<br>Fordel hjemmelagde pommes frites jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. Vend den når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette. (Ovnen fortsetter å gå hvis du ikke vender den.) La stå i 1-2 minutter. |
| 1-4<br>Potetbåter | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Vask poteter i vanlig størrelse, og skjær dem i båter. Pensle med olivenolje og krydder.<br>Legg dem på crisp-tallerkenen med skjæringssiden ned. Sett tallerkenen på det høye stativet. La stå i 1-3 minutter. |
| 1-5<br>Frosne løkringer | 100-150 g<br>200-250 g | Fordel frosne løkringer eller frosne blekksprutringer jevnt på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet.<br>La stå i 1-2 minutter. |
| 1-6<br>Squash i skiver | 100-150 g<br>200-250 g | Skyll squashen, og skjær den opp. Pensle med 5 g olivenolje, og tilsett krydder. Fordel stykkene jevnt på crisp-tallerkenen, og sett den på det høye stativet. Vend den når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette. (Ovnen fortsetter å gå hvis du ikke vender den.) La stå i 1-2 minutter. |

### 2. Sjømat

| Kode/Mat | Porsjonsstørrelse | Instruksjoner |
|---|---|---|
| 2-1<br>Frosne reker | 200-250 g<br>300-350 g | Fordel frosne innbakte reker jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 1-2 minutter. |
| 2-2<br>Fiskekoteletter | 200-250 g<br>300-350 g | Fordel innbakte fiskekoteletter jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 1-2 minutter. |
| 2-3<br>Stekt blekksprut | 100-150 g<br>200-250 g | Fordel innbakte blekksprutringer jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 1-2 minutter. |

### 3. Kylling

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



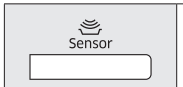
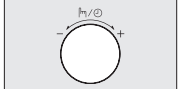
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 17 2014-02-07 7:22:09

## BRUKE SENSORTILBEREDNINGSFUNKSJONENE

De 8 **Sensortilberednings** funksjonene inkluderer forhåndsprogrammerte tilberedningstider.
Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået.
Du kan justere sensortilberedningskategorien ved å vri på **Flerfunksjonsvelgeren**.

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

Bruk bare kokekar som er sikre i mikrobølgeovn.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Trykk på **Sensor**-knappen. |
|  | **2.** Velg mattypen du tilbereder, ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene. Da trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge mattypen. |
| | **3.** Trykk på **START/+30s**-knappen.<br>**Resultat:** Tilberedningen starter. Når den er ferdig.<br>1) Ovnen piper fire ganger.<br>2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).<br>3) Gjeldende klokkeslett vises igjen. |

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

Hvis den innvendige temperaturen er over 60 °C, vil kjøleviften gå i tre minutter. Du kan ikke bruke **Sensor**-knappen før ovnen blir avkjølt til en temperatur der det er sikkert å bruke sensoren.

I tabellen nedenfor vises 8 **Sensortilberedningsprogrammer**. Den inneholder anbefalt vektområde per matvare etter tilberedning og relevante anbefalinger. I begynnelsen av programmet vises sensorperioden på skjermen. Etter denne perioden beregnes tilberedningstiden og effektnivået automatisk, og den resterende tilberedningstiden vises. Tilberedningsprosessen kontrolleres på enkelt vis av sensorsystemet.

Bruk grytekluter når du tar ut av ovnen!

| Kode/Mat | Porsjonsstørrelse | Instruksjoner |
|---|---|---|
| 1<br>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<br>Brokkolibuketter | 200-500 g | Skyll og rengjør ferske grønnsaker, for eksempel brokkoli, og gjør klar bukettene. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Bruk 30-45 ml (2-3 spiseskjeer) vann. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilbereding. Dette programmet passer til brokkoli i tillegg til squash, aubergine, gresskar eller paprika skåret i skiver. La stå i 1-2 minutter. |
| 3<br>Skivede gulrøtter | 200-500 g | Skyll og rengjør ferske grønnsaker, for eksempel gulrøtter, og skjær dem i jevnstore skiver. Putt dem i en glassbolle med lokk. Bruk 30-45 ml (2-3 spiseskjeer) vann. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilbereding. Dette programmet passer til skivede gulrøtter i tillegg til blomkålbuketter eller turnips/kålrot. La stå i 1-2 minutter. |
| 4<br>Blomkålbuketter | 200-500 g | Skyll og rengjør ferske grønnsaker, for eksempel blomkålbuketter, og gjør klar bukettene. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Bruk 30-45 ml (2-3 spiseskjeer) vann. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilbereding. Dette programmet passer til brokkoli i tillegg til squash, aubergine, gresskar eller paprika skåret i skiver. La stå i 1-2 minutter. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 18 2014-02-07 7:22:09

| Kode/Mat | Porsjonsstørrelse | Instruksjoner |
|---|---|---|
| 5<br>Bakte poteter | 200-800 g | Skyll og rens potetene, ca. 200 g for hver potet. Pensle med olivenolje, og stikk hull på skallet med en kniv. Legg potetene i en ring på den roterende tallerkenen.<br>La stå i 2-3 minutter. |
| 6<br>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<br>Miniravioli | 200-400 g | Hell miniraviolien i en dyp steingodstallerken. Sett tallerkenen midt på det roterende fatet. Dekk til med plastlokk. La stå i 2-3 minutter. |
| 8<br>Kyllingbiter | 200-500 g | Pensle de kalde kyllingbitene med olje og krydder. Plasser dem med skinnsiden ned på det lave stativet. Snu dem når ovnen piper. Trykk på startknappen for å fortsette prosessen. La stå i 2-3 minutter. |

## Instruksjoner for tilberedning med den automatiske sensoren

Autosensoren lar deg tilberede maten automatisk ved å registrere mengden gass som genereres av maten under tilberedingen.

- 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 tilberedingstid og effektnivå på egenhånd.
- Når du dekker en beholder med lokk eller plastfolie under sensortilbereding, registrerer autosensoren gassene som genereres etter at beholderen er mettet med damp.
- Kort tid før tilberedingen er fullført, begynner nedtelling av gjenværende tilberedingstid. Dette er et bra tidspunkt for å rotere eller røre i maten for jevn tilbereding om nødvendig.
- Før tilbereding med autosensor, kan maten krydres 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 tilbereding.

## Redskaper og lokk til sensortilbereding

- 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 sensortilberedingssyklusen, etter at tiden har begynt å telle ned på skjermen.

## Viktig

- Etter installasjon av ovnen og tilkobling til et strømuttak, må du ikke koble fra strømledningen. Gassensoren trenger tid til å stabilisere seg for å tilberede maten godt.
- Det er ikke tilrådelig å bruke tilberedingsfunksjonen autosensor hele tiden, dvs. til en tilbereding øyeblikkelig etter en annen.
- Installer ovnen i et godt ventilert rom for skikkelig kjøling og luftstrøm og for å sikre at sensoren vil fungere skikkelig.
- For å unngå dårlige resultater må du ikke bruke autosensoren når romtemperaturen er for høy eller lav.
- Ikke bruk vaskemiddel med flyktige materialer til å rengjøre ovnen. Gass fra slike vaskemidler kan påvirke sensoren.
- Unngå å plassere ovnen i nærheten av apparater som slipper ut mye fuktighet eller gass, siden dette vil påvirke ytelsen til autosensoren.
- Hold alltid innsiden av ovnen ren. Tørk opp alt søl med en fuktig klut. Denne ovnen er bare designet for bruk i husholdninger.





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 19 2014-02-07 7:22:09

## BRUKE FUNKSJONENE FOR SUNN MATLAGING

De 15 funksjonene for **Sunn matlaging** omfatter forhåndsprogrammerte tilberedningstider.
Du trenger ikke stille inn hverken tilberedningstider eller effektnivå.
Du kan justere porsjonsstørrelsen ved å dreie på **Flerfunksjonsvelgeren**.

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Trykk på **Healthy Cooking (Sunn matlaging)**-knappen. |
| | **2.** Velg matkategorien ved å dreie **flerfunksjonsvelgeren**, og trykk deretter på **flerfunksjonsvelgeren**.<br>1) Korn/Pasta<br>2) Grønnsaker<br>3) Fjærkre/Fisk |
| | **3.** Velg mattypen du tilbereder, ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene. Da trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge mattypen. |
| | **4.** Velg porsjonsstørrelsen ved å dreie **flerfunksjonsvelgeren**. |
| | **5.** Trykk på **START/+30s**-knappen.<br>**Resultat:** Maten tilberedes etter den forhåndsprogrammerte innstillingen du valgte.<br>• Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "End" (Avslutt) fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet. |

I tabellen nedenfor vises mengder og relevante instruksjoner om de 15 programmene under **Sunn matlaging**. Disse består av korn/pasta (1), grønnsaker (2) og fjærkre/fisk (3).

Bruk grytekluter når du tar ut maten.

### 1. Korn/pasta

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



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 20 2014-02-07 7:22:09

**2. Grønnsaker**

| Kode/Mat | Porsjonsstørrelse | Instruksjoner |
|---|---|---|
| 2-1<br>Grønne bønner | 200-250 g<br>300-350 g | Skyll og rens grønne bønner. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Tilsett 30 ml (2 spiseskjeer) vann når du tilbereder 200-250 g, og tilsett 45 ml (3 spiseskjeer) for 300-450 g. Sett bollen midt på den roterende tallerkenen. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilbereding. La stå i 1-2 minutter. |
| 2-2<br>Spinat | 100-150 g<br>200-250 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 tilbereding. La stå i 1-2 minutter. |
| 2-3<br>Skrellede poteter | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | Vask og skrell potetene, kutt dem i to, og legg dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 15-30 ml vann (1-2 teskjeer). Rør etter tilbereding. Hvis du koker større mengder, rører du en gang under kokingen. La stå i 3-5 minutter. |
| 2-4<br>Gratinerte poteter | 400-450 g<br>800-850 g | Legg de ferske gratinerte potetene i en ildfast form. Sett formen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter. |
| 2-5<br>Grillet aubergine | 100-150 g<br>200-250 g | Skyll auberginen, og skjær den opp. Pensle med olje og krydder. Fordel stykkene jevnt på det høye stativet. Vend den når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette. (Ovnen fortsetter å gå hvis du ikke vender den.) La stå i 1-2 minutter. |
| 2-6<br>Grillede tomater | 400-450 g<br>600-650 g | Skyll og rens tomatene. Kutt dem i to, og legg dem i en ovnssikker bolle. Legg revet ost oppå. Sett retten på det høye stativet. La stå i 1-2 minutter. |

**3. Fjærkre/fisk**

| Kode/Mat | Porsjonsstørrelse | Instruksjoner |
|---|---|---|
| 3-1<br>Kyllingbryst | 300-350 g<br>400-450 g | Skyll kyllingbryststykkene og legg dem på en steingodstallerken. Dekk med mikrobølge-plastfolie og stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 2 minutter. |
| 3-2<br>Kalkunbryst | 300-350 g<br>400-450 g | Skyll kalkunbryststykkene og legg dem i en stor ovnssikker glassbolle. Dekk med mikrobølge-plastfolie og stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 2 minutter. |
| 3-3<br>Grillet kyllingbryst | 300-350 g<br>400-450 g | Skyll kyllingbrysttykkene, mariner dem og legg dem på det høye stativet. Snu når ovnen piper. La stå i 2 minutter. |
| 3-4<br>Grillede fiskefileter | 200-300 g<br>400-500 g | Fordel fiskefiletene jevnt på det høye stativet. Snu når ovnen piper. La stå i 1-2 minutter. |
| 3-5<br>Grillede lakseskiver | 200-250 g<br>300-350 g | Fordel fiskeskivene jevnt på det høye stativet. Snu når ovnen piper. La stå i 2 minutter. |
| 3-6<br>Stekt fisk | 200-300 g<br>400-500 g | Pensle skinnet på den hele fisken (ørret eller sik) med olje, og tilsett urter og krydder. Legg fiskene med hode mot hale på det høye stativet. Snu når ovnen piper. La stå i 3 minutter. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 21 2014-02-07 7:22:09

## BRUKE FUNKSJONENE DEIGSIKKER/YOGHURT

De 5 funksjonene under **Deigsikker/Yoghurt** inkluderer forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du trenger ikke stille inn hverken tilberedningstider eller effektnivå. Du kan justere kategorien for deigsikker/yoghurt ved å dreie på **Flerfunksjonsvelgeren** etter at du har trykket på knappen **Dough Proof/Yogurt (Deigsikker/Yoghurt)**.

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Trykk på knappen **Dough Proof/Yogurt (Deigsikker/Yoghurt)**. |
| | **2.** Velg deigsikker eller yoghurt, og trykk på **flerfunksjonsvelgeren**.<br>1) Deigsikker<br>2) Yoghurt |
| | **3.** Velg mattypen du tilbereder, ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**. Du må velge nummeret du vil bruke til tilberedning, ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**.<br>Se i tabellen på neste side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene. Da trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge mattypen. |
| | **4.** Trykk på **START/+30s**-knappen. |

Den roterende tallerkenen går ikke under tilberedning av yoghurt.

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

### 1. Deigsikker

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

### 2. Hjemmelaget yoghurt

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



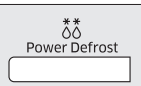
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 22 2014-02-07 7:22:10

## BRUKE TINEFUNKSJONENE

Med **Automatisk tining**-funksjonene kan du tine kjøtt, fjærkre, fisk, brød, kaker og frukt. Tinetiden og effektnivået blir stilt inn automatisk. Du velger bare program og vekt.

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 **Power Defrost (Automatisk tining)**. |
| | **2.** Velg mattypen du tilbereder, ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene. Da trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge mattypen. |
| | **3.** Velg porsjonsstørrelsen ved å dreie **flerfunksjonsvelgeren**. |
| | **4.** Trykk på **START/+30s**-knappen.<br>**Resultat:**<br>• Tiningen begynner.<br>• Ovnen piper i løpet av tineprogrammet, for å minne deg om å snu maten. |
| | **5.** Trykk på **START/+30s**-knappen igjen for å avslutte tiningen.<br>**Resultat:** Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "End" (Avslutt) fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet. |

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

| Kode/Mat | Porsjonsstørrelse | Instruksjoner |
|---|---|---|
| 1<br>Kjøtt | 200-1500 g | Skjerm kantene med aluminiumsfolie. Vend kjøttet når ovnen piper. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig. La stå i 20-90 minutter. |
| 2<br>Fjærkre | 200-1500 g | Skjerm tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Vend fjærfeet når ovnen piper. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler. La stå i 20-90 minutter. |
| 3<br>Fisk | 200-1500 g | Skjerm halen på hele fisker med aluminiumsfolie. Vend fisken når ovnen piper. Dette programmet passer både for hel fisk og fiskefiléter. La stå i 20-80 minutter. |
| 4<br>Brød/Kake | 125-1000 g | Legg brødet vannrett på litt kjøkkenpapir og snu det så snart ovnen piper. Legg kaken på en steingodstallerken og snu den hvis det er mulig, så snart ovnen piper. (Ovnen fortsetter å gå, men stopper når du åpner døren.)<br>Dette programmet passer for alle typer brød, oppskåret eller helt, og for rundstykker og baguetter. Plasser rundstykker i en ring.<br>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 10-60 minutter. |
| 5<br>Frukt | 100-600 g | Spre frukten jevnt utover på et flatt glassfat. Dette programmet passer for alle typer frukt. La stå i 5-20 minutter. |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 23 2014-02-07 7:22:10

## BRUKE FUNKSJONER FOR AUTOMATISK OPPVARMING/TILBEREDNING

De 5 funksjonene under **Automatisk oppvarming/Tilberedning** inkluderer/tilbyr forhåndsprogrammerte tilberedningstider.
Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået.
Du kan justere porsjonsstørrelsen ved å dreie på **Flerfunksjonsvelgeren**.

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Trykk på knappen **Auto Reheat/Cook (Automatisk oppvarming/Tilberedning)**. |
| | **2.** Drei på **flerfunksjonsvelgeren** for å stille inn tilberedningskategorien. (Automatisk oppvarming eller automatisk tilberedning) |
| | **3.** Velg automatisk oppvarming ved å trykke på **flerfunksjonsvelgeren.** |
| | **4.** Velg mattypen du tilbereder, ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene. Da trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge mattypen. |
| | **5.** Velg porsjonsstørrelsen ved å dreie **flerfunksjonsvelgeren**. |
| | **6.** Trykk på **START/+30s**-knappen.<br>**Resultat:** Maten tilberedes etter den forhåndsprogrammerte innstillingen du valgte.<br>• Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "End" (Avslutt) fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet. |

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

Bruk grytekluter når du tar ut maten.

### 1. Autooppvarming

| Kode/Mat | Porsjonsstørrelse | Instruksjoner |
|---|---|---|
| 1-1<br>Ferdigmåltid (avkjølt) | 300-350 g<br>400-450 g | Plasser på en tallerken som tåler mikrobølgeovn og dekk med plastfolie for mikrobølgeovn. Dette programmet passer for måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta). La stå i 2-3 minutter. |
| 1-2<br>Frossen pizza | 300-350 g<br>400-450 g | Sett den frosne pizzaen på det lave stativet. |
| 1-3<br>Frossen lasagne | 400-450 g<br>600-650 g | Legg den frosne lasagnen i en passende ovnsfast form. Sett formen på det lave stativet. La stå i 3-4 minutter. |

### 2. Automatisk tilberedning

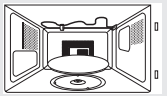
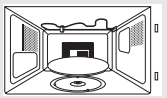
| Kode/Mat | Porsjonsstørrelse | Instruksjoner |
|---|---|---|
| 2-1<br>Stekt kylling | 1100-1150 g<br>1200-1250 g | Pensle den avkjølte kyllingen med olje og krydder. Plasser med brystet ned midt på det lave stativet. Snu dem når ovnen piper. Trykk på startknappen for å fortsette prosessen. La stå i 5 minutter. |
| 2-2<br>Muffins | 250-300 g | Legg deigen i 6-8 papir- eller silikonkopper for muffins (45 g hver), og sett på det lave stativet. Start programmet (ovnen forvarmes). Sett inn stativet med maten når ovnen piper. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 24 2014-02-07 7:22:11

## BRUKE CRISP-TALLERKENEN

Med crisp-tallerkenen kan du brune maten ikke bare på oversiden med grillen, men også bunnen av maten blir sprø og brun på grunn av den høye temperaturen på crisp-tallerkenen. Crisp-tallerkenen kan også benyttes til bacon, egg, pølser osv.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Sett crisp-tallerkenen direkte på den roterende tallerkenen og forvarm den med den høyeste kombinasjonen av mikrobølge/grill (600 W + Grill) ved å følge tidene og instruksjonene i diagrammet. |
|  | **2.** Pensle tallerkenen med olje hvis du tilbereder mat som bacon og egg. Da blir maten pent brun. |
| | **3.** Plasser maten på crisp-tallerkenen. |
| | **4.** Sett crisp-tallerkenen på metallstativet (eller den roterende tallerkenen) i mikrobølgeovnen. |
| | **5.** Velg riktig tilberedningstid og effekt. |

- Bruk alltid grytekluter når du tar ut crisp-tallerkenen. Den blir svært varm.
- Vær oppmerksom på at crisp-tallerkenen har et teflonlag som ikke er ripesikkert. Ikke bruk skarpe gjenstander som kniver til å skjære på crisp-tallerkenen.
- Ikke plasser utstyr på crisp-tallerkenen som ikke er varmebestandig.
- Sett aldri crisp-tallerkenen i ovnen uten den roterende tallerkenen.
- Rengjør crisp-tallerkenen med varmt vann og vaskemiddel og skyll med rent vann.
- Ikke bruk skurebørste eller hard svamp, det kan medføre skade på overflaten.
- Legg merke til at crisp-tallerkenen ikke tåler oppvaskmaskin.

## KONVEKSJON

Med konveksjonsmodus kan du tilberede mat på samme måte som i en tradisjonell ovn. Det er ikke støtte for mikrobølgemodus. Du kan stille temperaturen etter ønske, fra 40 °C til 200 °C. Maksimal tilberedningstid er 60 minutter.

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

Kontroller at varmeelementet står i vannrett posisjon. Åpne døren og sett utstyret på det lave stativet og sett det på den roterende tallerkenen.

| | |
|---|---|
| | **1.** Trykk på **Convection (Konveksjon)**-knappen.<br>**Resultat:** Følgende indikatorer vises:<br>(konveksjonsmodus)<br>180 °C (temperatur) |
| | **2.** Still inn temperaturen ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**.<br>(Temperatur: 40-200 °C, intervaller på 10 °C)<br>• Hvis du ikke stiller inn temperaturen innen 5 sekunder, går enheten automatisk til trinnet for å stille inn tilberedningstid. |
| | **3.** Trykk på **flerfunksjonsvelgeren**. |
| | **4.** Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**.<br>(Hvis du vil forvarme ovnen, må du velge følgende: " :0") |
| | **5.** Trykk på **START/+30s**-knappen.<br>**Resultat:** Tilberedningen starter:<br>• Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "End" (Avslutt) fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet. |



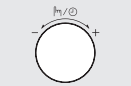


MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 25 2014-02-07 7:22:12

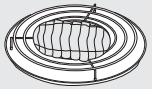
## GRILLING

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

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Åpne døren og sett maten på stativet. |
| | **2.** Trykk på **Grill**-knappen.<br>**Resultat:** Følgende indikatorer vises:<br>(grillmodus)<br>• Du kan ikke stille inn temperaturen på grillen. |
|  | **3.** Still inn grilltiden ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**.<br>• Maksimal grilltid er 60 minutter. |
| | **4.** Trykk på **START/+30s**-knappen.<br>**Resultat:** Grillingen starter.<br>• Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "End" (Avslutt) fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet. |

## VELGE TILBEHØR

| | |
|---|---|
|  | Tradisjonell konveksjonstilberedning krever kokekar. Men du bør bare bruke kokekar som du ville bruke i din vanlige ovn.<br>Kar for mikrobølgeovn egner seg vanligvis ikke til konveksjonstilberedning. Ikke bruk plastbeholdere, tallerkener, papirkrus, håndklær osv. |

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

Ønsker du mer informasjon om kokekar og redskaper, kan du se i Veiledning for kokekar på side 28-29.

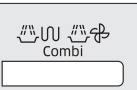
## KOMBINERE MIKROBØLGER OG GRILL

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

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 ovnen, 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 **Combi (Kombi)**-knappen.<br>**Resultat:** Følgende indikatorer vises:<br>Cb - 1 (Mikrobølger + Grill) |
| | **2.** Kontroller at Cb-1 vises på displayet, og trykk deretter på **flerfunksjonsvelgeren**.<br>**Resultat:** Følgende indikatorer vises:<br>(kombinasjonsmodus mikrobølge og grill)<br>450 W (utgangseffekt) |
| | **3.** Velg riktig effektnivå ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren** til den effekten du ønsker, vises (450, 300 W). Etterpå trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å angi effektnivået.<br>• Du kan ikke stille inn temperaturen på grillen.<br>• Hvis du ikke stiller inn temperaturen innen 5 sekunder, går enheten automatisk til trinnet for å stille inn tilberedningstid. |
| | **4.** Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**.<br>• Maksimal tilberedningstid er 60 minutter. |
| | **5.** Trykk på **START/+30s**-knappen.<br>**Resultat:**<br>• Kombinasjonstilberedning starter.<br>• Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "End" (Avslutt) fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 26 2014-02-07 7:22:13

## KOMBINERE MIKROBØLGE OG KONVEKSJON

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

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

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 ovnen, siden det vil være meget varmt. Du kan oppnå bedre tilberedning og bruning hvis du bruker det høye stativet.

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Trykk på **Combi (Kombi)**-knappen.<br>**Resultat:** Følgende indikatorer vises:<br>Cb - 1 (Mikrobølger + Grill) |
| | **2.** Kontroller at Cb-2 (mikrobølge + konveksjon) vises på displayet ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**, og trykk deretter på **flerfunksjonsvelgeren**. |
| | **3.** Velg riktig effektnivå ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren** til den effekten du ønsker, vises (450, 300, 180, 100 W). Etterpå trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å angi effektnivået.<br>• Hvis du ikke stiller inn effektnivået innen 5 sekunder, går enheten automatisk til trinnet for å stille inn tilberedningstid. (Standard: 180 °C) |
| | **4.** Still inn riktig temperatur ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**. (Temperatur: 40-200 °C). Etterpå trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å angi effektnivået.<br>• Hvis du ikke stiller inn temperaturen innen 5 sekunder, går enheten automatisk til trinnet for å stille inn tilberedningstid.<br>**Resultat:** Følgende indikatorer vises:<br>(kombinasjonsmodus mikrobølge og konveksjon)<br>450 W (utgangseffekt)<br>180 °C (temperatur) |
| | **5.** Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**.<br>• Maksimal tilberedningstid er 60 minutter. |
| | **6.** Trykk på **START/+30s**-knappen.<br>**Resultat:**<br>• Kombinasjonstilberedning starter.<br>• Ovnen varmes opp til ønsket temperatur, og fortsetter med mikrobølgetilberedning til tilberedningstiden er over.<br>• Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "End" (Avslutt) fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet. |

## SLÅ AV PIPESIGNALET

Du kan slå av pipingen når du vil.

| | |
|---|---|
| | **1.** Trykk på knappene **START/+30s** og **STOP/ECO (STOPP/ØKO)** samtidig.<br>**Resultat:** Ovnen piper ikke for å signalisere avslutning av en funksjon. |
| | **2.** Trykk på knappene **START/+30s** og **STOP/ECO (STOPP/ØKO)** samtidig for å slå på pipesignalet igjen.<br>**Resultat:** Ovnen virker normalt. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 27 2014-02-07 7:22:13

## BRUKE BARNESIKRINGSFUNKSJONENE

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Trykk og hold inne **Barnesikring**-knappen i 3 sekunder.<br>**Resultat:**<br>• Ovnen er låst (ingen funksjoner kan velges).<br>• Displayet viser "L".<br> |
| | **2.** For å låse opp ovnen trykker du på knappen **Barnesikring** i 3 sekunder.<br>**Resultat:** Ovnen kan brukes som normalt. |

## SLÅ DEN ROTERENDE TALLERKENEN PÅ/AV

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

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

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Trykk på knappen **Roterende tallerken På/Av**.<br>**Resultat:** Den roterende tallerkenen vil ikke rotere. |
| | **2.** For å slå den roterende tallerkenen på igjen trykker du igjen på knappen **Roterende tallerken På/Av**.<br>**Resultat:** Den roterende tallerkenen vil rotere. |

Knappen **Roterende tallerken På/Av** er bare tilgjengelig under tilberedning.

## 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 | Sikkert i 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. |
| **Gatekjøkkenemballasje** | | |
| • 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** | | |
| • Ovn til husholdningsservice | ✓ | 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. |
| • Glasskrukker | ✓ | Må fjerne lokket. Passer bare til oppvarming. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 28 2014-02-07 7:22:14

| Kokekar | Sikkert i mikrobølgeovn | Kommentarer |
|---|---|---|
| **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**

## MIKROBØLGEOVNER

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 forskjellige måter: for eksempel med en steingodstallerken, et plastdeksel, eller plastfolie som tåler mikrobølgeovn.

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



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 29 2014-02-07 7:22:14

### Tilberedingsveiledning for frosne grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden i 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 | Porsjon | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Spinat | 150 g | 600 W | 5-6 |
| | **Instruksjoner**<br>Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.<br>Server etter at den har stått i 2-3 minutter. | | |
| Brokkoli | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Instruksjoner**<br>Tilsett 30 ml (2 spiseskjeer) kaldt vann.<br>Server etter at den har stått i 2-3 minutter. | | |
| Erter | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Instruksjoner**<br>Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.<br>Server etter at den har stått i 2-3 minutter. | | |
| Grønne bønner | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Instruksjoner**<br>Tilsett 30 ml (2 spiseskjeer) kaldt vann.<br>Server etter at den har stått i 2-3 minutter. | | |
| Grønnsaksblanding (gulrøtter/erter/mais) | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Instruksjoner**<br>Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.<br>Server etter at den har stått i 2-3 minutter. | | |
| Grønnsaksblanding (kinesisk) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Instruksjoner**<br>Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.<br>Server etter at den har stått i 2-3 minutter. | | |

### Tilberedningsveiledning for friske grønnsaker

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

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

| Mat | Porsjon | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Brokkoli | 250 g<br>500 g | 900 W | 4½-5<br>7-8 |
| | **Instruksjoner**<br>Skjær stilkene i omtrent like store biter.<br>Legg stilkene inn mot midten.<br>Server etter at den har stått i 3 minutter. | | |
| Rosenkål | 250 g | 900 W | 6-6½ |
| | **Instruksjoner**<br>Bruk 60-75 ml (5-6 spiseskjeer) vann.<br>Server etter at den har stått i 3 minutter. | | |
| Gulrøtter | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Instruksjoner**<br>Skjær gulrøttene i omtrent like store biter.<br>Server etter at den har stått i 3 minutter. | | |
| Blomkål | 250 g<br>500 g | 900 W | 5-5½<br>7½-8½ |
| | **Instruksjoner**<br>Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stilker i to.<br>Legg stilkene inn mot midten.<br>Server etter at den har stått i 3 minutter. | | |
| Squash | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Instruksjoner**<br>Skjær squash i skiver. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann, eller litt smør. Kok bitene til de er møre.<br>Server etter at den har stått i 3 minutter. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 30 2014-02-07 7:22:14

| Mat | Porsjon | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Aubergine | 250 g | 900 W | 3½-4 |
| | **Instruksjoner**<br>Skjær auberginen i små biter, og stenk med 1 spiseskje sitronsaft over. Server etter at den har stått i 3 minutter. | | |
| Purreløk | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Instruksjoner**<br>Skjær purreløk i tykke biter.<br>Server etter at den har stått i 3 minutter. | | |
| Sopp | 125 g<br>250 g | 900 W | 1½-2<br>2½-3 |
| | **Instruksjoner**<br>Tilberede små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann.<br>Stenk med sitronsaft. Krydre med salt og pepper.<br>Hell av væske før du serverer.<br>Server etter at den har stått i 3 minutter. | | |
| Løk | 250 g | 900 W | 5-5½ |
| | **Instruksjoner**<br>Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann.<br>Server etter at den har stått i 3 minutter. | | |
| Paprika | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Instruksjoner**<br>Skjær paprika i små skiver. | | |
| Poteter | 250 g<br>500 g | 900 W | 4-5<br>7-8 |
| | **Instruksjoner**<br>Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter.<br>Server etter at den har stått i 3 minutter. | | |
| Turnips/Kålrot | 250 g | 900 W | 5½-6 |
| | **Instruksjoner**<br>Skjær turnips/kålrot i små biter.<br>Server etter at den har stått i 3 minutter. | | |

### Tilberedingsveiledning for ris og pasta

**Ris:** Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn, og lokk – risen dobler sitt volum når den kokes. Tilbered tildekket.
Når tilberedningen er ferdig, rører du før du lar maten hvile, og legger til salt, urter eller smør.
Merknad: 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 koking. Dekk til mens du lar maten hvile, og hell av vannet etterpå.

| Mat | Porsjon | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Hvit ris (halvkokt) | 250 g<br>375 g | 900 W | 15-16<br>17½-18½ |
| | **Instruksjoner**<br>Hell i dobbel mengde kaldt vann.<br>Server etter at den har stått i 5 minutter. | | |
| Brun ris (halvkokt) | 250 g<br>375 g | 900 W | 20-21<br>22-23 |
| | **Instruksjoner**<br>Hell i dobbel mengde kaldt vann.<br>Server etter at den har stått i 5 minutter. | | |
| Blandet ris (ris + villris) | 250 g | 900 W | 16-17 |
| | **Instruksjoner**<br>Bruk 500 ml kaldt vann.<br>Server etter at den har stått i 5 minutter. | | |
| Blandet korn (ris + korn) | 250 g | 900 W | 17-18 |
| | **Instruksjoner**<br>Bruk 400 ml kaldt vann.<br>Server etter at den har stått i 5 minutter. | | |
| Pasta | 250 g | 900 W | 10-11 |
| | **Instruksjoner**<br>Bruk 1000 ml kaldt vann.<br>Server etter at den har stått i 5 minutter. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 31 2014-02-07 7:22:14

## OPPVARMING

Mikrobølgeovnen kan varme opp mat på en brøkdel av tiden en vanlig kokeplate bruker. Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen 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 kjøttstykker. Slike matvarer blir ofte overstekt og uttørket før de er gjennomvarme. Oppvarming fungerer best med mindre stykker.

**Effektnivåer og omrøring**

Enkelte matvarer kan varmes opp med 900 W, mens andre matvarer bør varmes opp med 600 W, 450 W eller til og med 300 W.
Se i tabellen hvis du trenger veiledning.
Generelt er det bedre å varme opp mat med lave effektnivåer hvis maten er ømtålig, hvis det er store mengder mat, eller hvis maten blir fort oppvarmet (for eksempel små paier).
Du får best resultat ved å røre godt og snu maten mens den varmes opp. Rør om igjen før servering, hvis det er mulig.
Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babymat. Rør om før, under og etter oppvarming for å unngå at væsken koker over og forårsaker fare for skålding. La væsken stå i mikrobølgeovnen i hviletiden. Vi anbefaler at du setter en plastskje eller glasspinne i væsken. Unngå å varme maten for mye. Det er bedre å undervurdere tilberedningstiden og heller varme maten mer etterpå om nødvendig.

**Oppvarmings- og hviletider**

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

## VARME OPP VÆSKE

La alltid væsken hvile minst 20 sekunder etter at ovnen 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.

## OPPVARMING 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 denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

**Oppvarming av væske og matvarer**

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

| Mat | Porsjon | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| **Drikke (kaffe, te og vann)** | 150 ml (1 kopp) | 900 W | 1-1½ |
| | 300 ml (2 kopper) | | 2-2½ |
| | 450 ml (3 kopper) | | 3-3½ |
| | 600 ml (4 kopper) | | 3½-4 |
| | **Instruksjoner**<br>Hell i kopper og varm opp utildekket<br>Plasser 1 kopp i midten, 2 ovenfor hverandre og 3 i ring.<br>La stå i mikrobølgeovnen i hviletiden og rør godt om.<br>Server etter at den har stått i 1-2 minutter. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 32 2014-02-07 7:22:14

| Mat | Porsjon | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Suppe (kald) | 250 g<br>350 g<br>450 g<br>550 g | 900 W | 2½-3<br>3-3½<br>3½-4<br>4½-5 |
| | **Instruksjoner**<br>Hell opp i en dyp steingodstallerken eller en dyp steingodsbolle. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering. Server etter at den har stått i 2-3 minutter. | | |
| Gryterett (kald) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Instruksjoner**<br>Hell gryteretten i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering. Server etter at den har stått i 2-3 minutter. | | |
| Pasta med saus (kald) | 350 g | 600 W | 3½-4½ |
| | **Instruksjoner**<br>Hell pasta (f.eks. spagetti eller nudler) på en flat steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Rør før servering. Server etter at den har stått i 3 minutter. | | |
| Fylt pasta med saus (kald) | 350 g | 600 W | 4-5 |
| | **Instruksjoner**<br>Hell fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyp keramisk tallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering. Server etter at den har stått i 3 minutter. | | |
| Porsjonsmåltid (kaldt) | 350 g<br>450 g | 600 W | 4½-5<br>5½-6½ |
| | **Instruksjoner**<br>Lag til et måltid med 2-3 kalde komponenter på en keramisk tallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Server etter at den har stått i 3 minutter. | | |

| Mat | Porsjon | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Ostefondue klar til servering (kald) | 400 g | 600 W | 6-7 |
| | **Instruksjoner**<br>Ha den serveringsklare ostefonduen i en ovnsfast glassbolle med lokk i passe størrelse. Rør om av og til under og etter oppvarming. Rør godt om før du serverer. Server etter at den har stått i 1-2 minutter. | | |

### Oppvarming av babymat og melk

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

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



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 33 2014-02-07 7:22:14

## 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 matvarene 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.

**Tips:** 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 | Porsjon | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| **Kjøtt** | | | |
| Kjøttdeig | 250 g<br>500 g | 180 W | 6-7<br>8-13 |
| Svinestek | 250 g | 180 W | 7-8 |
| | **Instruksjoner**<br>Legg kjøttet på den roterende tallerkenen. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Snu etter halve tinetiden!<br>Server etter at den har stått i 15-30 minutter. | | |
| **Fjærkre** | | | |
| Kyllingbiter | 500 g (2 stk.) | 180 W | 14-15 |
| Hel kylling | 1200 g | 180 W | 32-34 |
| | **Instruksjoner**<br>Legg først kyllingstykkene med skinnet ned, hel kylling med brystet ned på en flat steingodstallerken. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Snu etter halve tinetiden! Server etter at den har stått i 15-60 minutter. | | |
| **Fisk** | | | |
| Fiskefiléter | 200 g | 180 W | 6-7 |
| Hel fisk | 400 g | 180 W | 11-13 |
| | **Instruksjoner**<br>Plasser frossen fisk midt på en flat steingodstallerken. Legg de tynneste delene under tykkere deler. Skjerm tynne kanter av fileter og halestykker på hele fisk med aluminiumsfolie. Snu etter halve tinetiden! Server etter at den har stått i 10-25 minutter. | | |
| **Frukt** | | | |
| Bær | 300 g | 180 W | 6-7 |
| | **Instruksjoner**<br>Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken (med stor diameter). Server etter at den har stått i 5-10 minutter. | | |
| **Brød** | | | |
| Rundstykker<br>(hvert på ca. 50 g) | 2 stk.<br>4 stk. | 180 W | 1-1½<br>2½-3 |
| Toast/Sandwich | 250 g | 180 W | 4-4½ |
| | **Instruksjoner**<br>Ordne rundstykker i en ring eller brød vannrett på kjøkkenpapir midt på den roterende tallerkenen. Vend halvveis i opptiningstiden! Server etter at den har stått i 5-20 minutter. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 34 2014-02-07 7:22:15

## GRILL

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

**Kokekar til grilling:**
Må være ovnsfast og kan ha metall på seg. Ikke bruk noen type plastkokekar, siden de kan smelte.

**Mat som egner seg til grilling:**
Koteletter, pølser, steik, hamburgere, bacon og spekeskinke, tynne fiskeporsjoner, smørbrød og alle slags toast med pålegg.

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

## MIKROBØLGE + GRILL

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

**Kokekar for tilberedning med mikrobølge + grill**
Benytt kokekar som mikrobølgene kan gå gjennom. Kokekarene må være ovnsfast. Ikke bruk kokekar av metall i kombinasjonsmodus. Ikke bruk noen type plastkokekar, siden de kan smelte.

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

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

**Grillveiledning for fersk mat**

Forvarm grillen med grillfunksjonen i 2-3 minutter.
Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.
Bruk grytekluter når du tar den ut.

| Fersk mat | Porsjon | Effekt | 1 trinn (min.) | 2 trinn (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Toastskiver | 4 stk. (25 g hver) | Bare grill | 3-4 | 2-3 |
| | **Instruksjoner** Legg toastskiver ved siden av hverandre på det høye stativet. | | | |
| Grillede tomater | 400 g (2 stk.) | 300 W + Grill | 7-8 | - |
| | **Instruksjoner** Skjær tomatene i to. Legg litt ost oppå. Ordne i en sirkel på en flat ovnsfast glasstallerken. Sett det på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter. | | | |
| Toast med ost og tomat | 4 stk. (300 g) | 300 W + Grill | 6-7 | - |
| | **Instruksjoner** Rist brødskivene først. Legg toasten med pålegg på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter. | | | |
| Toast Hawaii (skinke, ananas, osteskiver) | 4 stk. (500 g) | 300 W + Grill | 6-7 | - |
| | **Instruksjoner** Rist brødskivene først. Legg toasten med pålegg på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter. | | | |
| Bakte poteter | 500 g | 600 W + Grill | 9-10 | - |
| | **Instruksjoner** Skjær potetene i to. Legg dem i en sirkel på stativet med skjæreflatene mot grillen. | | | |
| Gratinerte poteter/ Grønnsaker (kalde) | 450 g | 450 W + Grill | 11-13 | - |
| | **Instruksjoner** Legg fersk grateng i en liten, ildfast form. Sett formen på stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning. | | | |

(forts.)





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 35 2014-02-07 7:22:15

| Fersk mat | Porsjon | Effekt | 1 trinn (min.) | 2 trinn (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Bakte epler | 2 epler (ca. 400 g) | 300 W + Grill | 9-10 | - |
| | **Instruksjoner**<br>Ta ut kjernene av eplene og fyll dem med rosiner og syltetøy. Legg litt mandelflarn oppå. Plasser eplene på et ildfast glassfat. Plasser fatet direkte på det lave stativet. | | | |
| Kyllingbiter | 500 g (2 stk.) | 300 W + Grill | 9-11 | 8-10 |
| | **Instruksjoner**<br>Pensle kyllingbitene med olje og krydder. Legg dem i en ring på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling. | | | |
| Stekt kylling | 1200 g | 450 W + Grill | 20-21 | 19-20 |
| | **Instruksjoner**<br>Pensle kyllingen med olje og krydder. Sett kyllingen på det lave stativet. La stå i 5 minutter etter grilling. | | | |
| Stekt fisk | 400-500 g | 300 W + Grill | 6-8 | 7-8 |
| | **Instruksjoner**<br>Pensle skinnet på den hele fisken med olje og tilsett urter og krydder. Legg to fisker med hode mot hale på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling. | | | |

## KONVEKSJON

Tilberedning med konveksjon er den tradisjonelle og velkjente måten å lage mat på i en tradisjonell ovn men varm luft.
Varmeelementet og viften er plassert på bakveggen, slik at den varme luften sirkuleres. Denne modusen understøttes av det øvre varmeelementet.

**Kokekar for matlaging med konveksjon:**
Alle vanlige ovnsfaste kokekar, bakeformer og brett – alt du vanligvis ville bruke i en tradisjonell konveksjonsovn – kan brukes.

**Matvarer som er egnet for tilberedning med konveksjon:**
Alle kjeks, scones, rundstykker og kaker bør tilberedes på denne måten. Det samme gjelder tunge fruktkaker, vannbakkels og suffléer.

## MIKROBØLGE + KONVEKSJON

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

**Kokekar for tilberedning med mikrobølge + konveksjon:**
Må kunne slippe mikrobølgene gjennom. Må være ovnsfast (som glass, keramikk eller porselen uten metallkanter). Samme type som kokekarene som er beskrevet under mikrobølge + grill.

**Matvarer som er egnet for tilberedning med mikrobølge + konveksjon:**
All slags kjøtt og fjærkre, gryteretter og gratenger, sukkerbrød og lette fruktkaker, paier, stekte grønnsaker, scones og brød.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 36 2014-02-07 7:22:15

### Konveksjonsveiledning for frossen mat

Forvarm konveksjonen med automatisk forvarmingsfunksjon til ønsket temperatur. Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved konveksjonstilberedning. Bruk grytekluter når du tar den ut.

| Fersk mat | Porsjon | Effekt | 1 trinn (min.) | 2 trinn (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **PIZZA** | | | | |
| Frossen pizza (ferdigstekt) | 300 g | 1 trinn 300 W + 200 °C<br>2 trinn grill | 12-13 | 2-3 |
| | **Instruksjoner**<br>Sett pizzaen på det lave stativet.<br>La stå i 2-3 minutter etter steking. | | | |
| **PASTA** | | | | |
| Frossen lasagne | 400 g | 1 trinn 450 W + 200 °C<br>2 trinn konveksjon 200 °C | 17-18 | 5-6 |
| | **Instruksjoner**<br>Plasser i en egnet ildfast form eller la stå i formen den ble kjøpt i (så lenge denne egner seg for mikrobølger og ovnsvarme). Sett frossen pasta på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning. | | | |
| **KJØTT** | | | | |
| Roastbiff/Stekt lammekjøtt (medium) | 1200-1300 g | 600 W + 180 °C | 22-24 | 11-13 |
| | **Instruksjoner**<br>Pensle steken med olje og krydre den med pepper, salt og paprika. Plasser den på det lave stativet med fettsiden ned. Ta den ut av ovnen når den er ferdig, pakk inn i aluminiumsfolie og la den hvile i 10-15 minutter. | | | |
| Stekt kylling | 1000-1100 g | 450 W + 200 °C | 22-23 | 22 |
| | **Instruksjoner**<br>Pensle kyllingen med olje og krydder. Plasser kyllingen på det lave stativet, først med brystsiden ned, og deretter med brystsiden opp. La stå i 5 minutter. | | | |

| Fersk mat | Porsjon | Effekt | 1 trinn (min.) | 2 trinn (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **BRØD** | | | | |
| Ferske rundstykker | 6 stk. (350 g) | 100 W + 180 °C | 9-11 | - |
| | **Instruksjoner**<br>Legg rundstykkene i en ring på det lave stativet.<br>La stå i 2-3 minutter. | | | |
| Hvitløksbrød (kaldt, forhåndsstekt) | 200 g (1 stk.) | 180 W + 200 °C | 9-11 | - |
| | **Instruksjoner**<br>Sett den avkjølte baguetten på bakepapir på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter steking. | | | |
| **KAKE** | | | | |
| Marmorkake (fersk deig) | 500 g | Bare 180 °C | 38-43 | - |
| | **Instruksjoner**<br>Legg den ferske deigen i en liten rektangulær kakeform av metall (diameter 25 cm). Sett kaken på det lave stativet.<br>La stå i 5-10 minutter etter steking. | | | |
| Småkaker (fersk deig) | 10 x 28 g | Bare 160 °C | 26-28 | - |
| | **Instruksjoner**<br>Fordel den ferske deigen jevnt i papirformene, og sett det på bakeplaten på det lave stativet. La stå i 5 minutter etter steking. | | | |
| Kjeks (fersk deig) | 200-250 g | Bare 200 °C | 15-20 | - |
| | **Instruksjoner**<br>Sett de kalde croissantene på bakepapir på det lave stativet. | | | |
| Frossen kake | 1000 g | 180 W + 180 °C | 19-21 | - |
| | **Instruksjoner**<br>Sett den frosne kaken på det lave stativet. Etter tining og oppvarming lar du den hvile i 15-20 minutter. | | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 37 2014-02-07 7:22:15

## TIPS OG TRIKS

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

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

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 glassbolle 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 glassbolle for mikrobølgeovn uten lokk i 3½ til 4½ minutt på 900 W til glasuren er gjennomsiktig. Rør om to ganger under oppvarming.

KOKE SYLTETØY
Legg 600 g frukt (f.eks. bær) i en passende ildfast glassbolle med lokk.
Tilsett 300 g sukker og rør godt.
Kok med lokk i 10-12 minutter på 900 W.
Rør om flere ganger under tilberedning. Hell rett over på små syltetøyglass med skrulokk.
Sett opp ned i 5 minutter.

KOKE PUDDING
Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) ved å følge produsentens instruksjoner, og rør godt. Bruk en passende ildfast glassbolle med lokk. Kok med lokk i 6½ til 7½ minutt på 900 W.
Rør om flere ganger under tilberedning.

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

# feilsøking og feilkode

## FEILSØKING OG PROBLEMLØSNING

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

**Dette er normalt.**

- Kondens inne i ovnen.
- Luftstrøm rundt døren og det ytre dekselet.
- Lysreflekser rundt døren og det ytre dekselet.
- Damp som kommer ut rundt døren og ventilene.

**Ovnen starter ikke når du trykker på START/+30s-knappen.**

- Er døren ordentlig lukket?

**Maten blir ikke tilberedt i det hele tatt.**

- Har du stilt inn timeren riktig og/eller trykket på **START/+30s**-knappen?
- Er døren lukket?
- Har du overbelastet strømnettet slik at en sikring har gått eller en bryter har blitt aktivert?

**Maten er enten for mye eller for lite kokt.**

- Har du angitt riktig tilberedningstid for denne typen mat?
- Har du valgt riktig effekttrinn?

**Lyspæren virker ikke.**

- Av sikkerhetsgrunner skal du ikke skifte lyspæren selv. Ta kontakt med nærmeste autoriserte Samsung-kundesenter for å avtale at en kvalifisert tekniker skal skifte pæren.

**Ovnen skaper forstyrrelser på radio eller fjernsyn.**

- Lette forstyrrelser kan oppleves på fjernsyn eller radio ved bruk av ovnen. Dette er normalt. Du løser dette problemet ved å plassere ovnen borte fra fjernsyn, radioer og antenner.
- Hvis ovnens mikroprosessor oppdager interferens, kan displayet bli nullstilt. Du løser dette problemet ved å trekke ut kontakten og sette den inn igjen. Still inn klokken på nytt.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 38 2014-02-07 7:22:15

**Det gnistrer og spraker inne i ovnen.**

- Har du brukt et fat med metalldekor?
- Har du glemt en gaffel eller annet metallbestikk inne i ovnen?
- Ligger det aluminiumsfolie for nær veggene inne i ovnen?

**Røyk og vond lukt ved første gangs bruk.**

- Dette er en midlertidig tilstand ved oppvarming av nye komponenter. Røyk og lukt vil forsvinne fullstendig etter 10 minutters bruk.
  Du kan bli kvitt lukt raskere ved å kjøre mikrobølgeovnen med en sitronbit eller sitronjuice i den.

Hvis du ikke klarer å løse problemet med hjelp av instruksjonene ovenfor, kan du kontakte det lokale SAMSUNG kundesenter.
Sørg for at følgende informasjon blir lest:

- Modell og serienumre, vanligvis trykt på baksiden av ovnen
- Garantiinformasjon
- En klar beskrivelse av problemet

Ta så kontakt med den lokale forhandleren eller SAMSUNG kundesenter.

## FEILKODE

**"SE"-melding betyr.**

- Rengjør tastene og sjekk om det er vann på overflaten rundt tasten. Slå mikrobølgen av og forsøk å stille den inn på nytt. Hvis det skjer igjen, ringer du ditt lokale SAMSUNG kundesenter.

**Meldingen "E-12" betyr.**

- "E-12"-meldingen er Gassensor kort. Denne feilen kan oppstå på grunn av mye fuktighet i ovnsrommet når du bruker mikrobølgeovnen på nytt rett etter at den forrige bruken av ovnen for enkelte typer mat er avsluttet. I slike tilfeller skal du slå mikrobølgeovnen av og forsøke å stille den inn på nytt, ettersom det er en mulighet for at gassensoren ikke er ødelagt. Hvis dette skjer igjen, ringer du ditt lokale SAMSUNG kundesenter.

**Meldingen "E-24" betyr.**

- Meldingen "E-24" vises på display før overoppheting av mikrobølgeovnen. Hvis meldingen "E-24" vises, trykker du på Stopp/Øko-tasten for å bruke klargjøringsmodus. Prøv å bruke ovnen igjen etter at den er avkjølt. Hvis meldingen "E-24" fortsatt vises, må du kontakte ditt lokale SAMSUNG-kundesenter.

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

## tekniske spesifikasjoner

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

| Modell | MC28H5185** |
|---|---|
| **Strømkilde** | 230 V – 50 Hz vekselstrøm |
| **Strømforbruk**<br>Maksimal effekt<br>Mikrobølger<br>Grill (varmeelement)<br>Konveksjon (varmeelement) | <br>2100 W<br>1400 W<br>1500 W<br>Maks. 2100 W |
| **Utgangseffekt** | 100 / 900 W – 6 nivåer (IEC-705) |
| **Driftsfrekvens** | 2450 MHz |
| **Mål (B x D x H)**<br>Utside<br>Ovnsrom | <br>517 x 475,6 x 310 mm<br>358 x 327 x 235,5 mm |
| **Volum** | 28 liter |
| **Vekt**<br>Netto | <br>ca. 17,8 kg |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 39 2014-02-07 7:22:15

SPØRSMAL ELLER KOMMENTARER

| LAND | RING | ELLER BESØK OSS ONLINE PA |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr/support (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com/dk/support |
| FINLAND | 030-6227 515 | www.samsung.com/fi/support |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr/support |
| GERMANY | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz,<br>aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | www.samsung.com/de/support |
| ITALIA | 800-SAMSUNG (800.7267864) | www.samsung.com/it/support |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline, toll free | www.samsung.com/gr/support |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com/support |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | www.samsung.com/nl/support |
| NORWAY | 815 56480 | www.samsung.com/no/support |
| PORTUGAL | 808 20 7267 | www.samsung.com/pt/support |
| SPAIN | 0034902172678 | www.samsung.com/es/support |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | www.samsung.com/se/support |
| SWITZERLAND | 0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG) | www.samsung.com/ch/support (German)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com/uk/support |
| EIRE | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_NO.indd 40 2014-02-07 7:22:15

MC28H5185**

# Mikroaaltouuni

## Käyttöohje ja ruoanvalmistusopas

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

Planet First **100 % Recycled Paper**

**Tämä opas on valmistettu 100 % kierrätyspaperista.**

ajattele mahdollisuuksia

Kiitos, että ostit tämän Samsungin tuotteen.
Jos haluat lisää palveluita,
rekisteröi tuote osoitteessa

www.samsung.com/register

SAMSUNG

# sisällysluettelo


**Turvallisuusohjeet..... 2**
**Pikaopas.....11**
**Uunin ominaisuudet .....12**
Uuni.....12
Käyttöpaneeli.....12
Lisätarvikkeet.....13
**Uunin käyttäminen .....13**
Mikroaaltouunin toiminta .....13
Uunin oikean toiminnan tarkastaminen.....14
Kellonajan asettaminen .....14
Ruoanvalmistus/Lämmitys .....14
Tehot ja ajanvaihtelut.....15
Valmistusajan muuttaminen.....15
Valmistuksen keskeyttäminen .....15
Virransäästötilan asetus .....16
Rapeapaistotoimintojen käyttäminen.....16
Tunnistintoimintojen käyttäminen.....18
Terveellisen ruoan valmistustoimintojen käyttäminen .....20
Taikina- ja jogurttitoimintojen käyttäminen .....22
Tehosulatustoimintojen käyttäminen.....23
Automaattisten lämmitys- ja valmistustoimintojen käyttäminen .....24
Ruskistuslautasen käyttäminen .....25
Kiertoilma.....25
Grillaus .....26
Varusteiden valinta.....26
Mikroaaltouunin ja grillin yhteiskäyttö.....26
Mikroaaltojen ja kiertoilman yhteiskäyttö.....27
Äänimerkin mykistäminen .....27
Lapsilukkotoimintojen käyttäminen.....28
Uunilautasen ottaminen käyttöön ja pois käytöstä .....28
**Valmistusastiaopas .....28**
**Valmistusopas.....29**
**Vianmääritys ja virhekoodit .....38**
Vianmääritys .....38
Virhekoodi.....39
**Tekniset tiedot .....39**


# turvallisuusohjeet

## OHJEKIRJAN KÄYTTÄMINEN

Olet juuri hankkinut SAMSUNGin mikroaaltouunin. Käyttöohje sisältää hyödyllistä tietoa ruoanvalmistuksesta mikroaaltouunin avulla:

- turvatoimenpiteet
- käyttöön soveltuvat varusteet ja valmistusastiat
- hyödyllisiä ruoanvalmistusvinkkejä
- ruoanvalmistusvinkkejä.

## KUVAKKEIDEN JA MERKKIEN SELITYKSET

| | |
|---|---|
| ⚠ VAROITUS | Vaarat ja vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **vakavia henkilövahinkoja tai kuoleman**. |
| ⚠ HUOMIO | Vaarat ja vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **lieviä henkilö- tai omaisuusvahinkoja**. |

| | |
|---|---|
| Varoitus: tulipalon vaara | Varoitus: kuuma pinta |
| Varoitus: sähkö | Varoitus: räjähtävä aine |
| ÄLÄ yritä tätä. | ÄLÄ koske. |
| ÄLÄ pura. | Noudata ohjeita tarkasti. |
| Irrota virtajohto pistorasiasta. | Varmista, että laite on maadoitettu, jotta et saisi sähköiskua. |
| Pyydä ohjeita huoltoliikkeestä. | Huom. |
| Tärkeää | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 2 2014-02-07 7:20:51

## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

**LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.**

Varmista, että näitä turvallisuusohjeita noudatetaan aina.

**Muista noudattaa seuraavia ohjeita, kun käytät uunia.**

| ⚠ VAROITUS (vain mikroaalto-toiminto) | |
|---|---|
| | **VAROITUS:** Jos luukku tai sen tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen. |
| | **VAROITUS:** Muiden kuin ammattihenkilöiden ei tule tehdä sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa mikroaaltosäteilyltä suojaava kansi on poistettava, sillä tämä on vaarallista. |
| | Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. |
| | **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. |
| | **VAROITUS:** 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. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Alle 8-vuotiaiden lasten ei saa antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen tavalliseen ylläpitoon liittyviä toimia. Vanhemmat lapset saavat puhdistaa tai ylläpitää laitetta valvotusti. |
| | Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä. |
| | Pidä uunia silmällä, kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa, sillä astia voi syttyä palamaan. |
| | Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ruokien tai vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, tossujen, sienien ja puhdistusliinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai tulipalon. |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 3 2014-02-07 7:20:51

| | |
|---|---|
| | Jos havaitset savua, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi. |
| | **VAROITUS:** Ole huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa räiskyä ja kiehua yli viiveellä. |
| | **VAROITUS:** Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokatölkit on ravistettava tai niiden sisältö on hämmennettävä ja vauvanruoan lämpötila on tarkastettava ennen tarjoilua. |
| | Raakoja tai kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen. |
| | Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava. |
| | Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta voi vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita. |
| | 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. |
| | Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai muun pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä. |
| | **VAROITUS:** Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää sinetöidyissä säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää. |
| | Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla. |
| | Uuni tulee asettaa sellaiseen asentoon ja sellaiselle korkeudelle, että sen sisätiloja ja säätimiä on helppo käyttää. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 4 2014-02-07 7:20:52

| | |
|---|---|
| ★ | Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä siinä vettä 10 minuuttia ja käytä sitä vasta sen jälkeen. |
| ★ | Jos uunista tulee outoa ääntä, palaneen käryä tai savua, irrota virtajohto välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen. |
| ★ | Mikroaaltouuni tulee sijoittaa siten, että sen pistokkeeseen pääsee helposti käsiksi. |
| ⃠ | Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan keittiön työpöydällä tai työtasolla eikä sitä saa asettaa kaapistoon. |

## ⚠ VAROITUS (vain uunitoiminto) – valinnainen

| | |
|---|---|
| ☛ | **VAROITUS:** Jos laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa uunin korkean lämpötilan vuoksi. |
| ★ | Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei saa koskea. |
| ⃠ | **VAROITUS:** Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pikkulapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta. |
| ⃠ | Höyrypuhdistusta ei saa käyttää. |
| ⃠ | **VAROITUS:** Sammuta laite, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua. |
| ★ | **VAROITUS:** Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Laitteen lämpövastuksiin ei saa koskea. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähettyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti. |
| ⃠ | Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana. |
| ⃠ | Luukun ulkopinta voi kuumentua laitteen ollessa käytössä. |
| ☛ | Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 5 2014-02-07 7:20:52

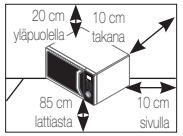
| | |
|---|---|
| ★ | Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai ylläpitää laitetta ilman valvontaa. |
| ⦸ | Älä puhdista uunin luukun lasia hankaavilla aineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan voi johtaa lasin rikkoutumiseen. |
| ⦸ | Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa. |

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

Luokan B laitteet soveltuvat käytettäviksi kotitalouslaitteissa ja suoraan matalajänniteverkkoon kytkettävissä laitteissa, jos sähköverkko on tarkoitettu asuinrakennuksissa käytettäväksi.

## MIKROAALTOUUNIN ASENTAMINEN

Aseta uuni tasaiselle alustalle noin 85 cm lattiatason yläpuolelle. Alustan on oltava riittävän vahva, jotta se kestää uunin painon.




1. Kun asetat uunin paikoilleen, huolehdi sen riittävästä ilmanvaihdosta ja jätä ainakin 10 cm (4 tuumaa) tilaa sen taakse ja sivuille sekä ainakin 20 cm (8 tuumaa) tilaa sen yläpuolelle.
2. Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisältä.
3. Aseta pyöritysalusta ja uunilautanen paikoilleen. Tarkista, että uunilautanen pääsee pyörimään vapaasti. (Vain uunilautasen sisältävät mallit.)
4. Mikroaaltouuni tulee sijoittaa siten, että sen pistokkeeseen pääsee helposti käsiksi.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 6 2014-02-07 7:20:52

- Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai muun pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä. Virtajohto tulee turvallisuussyistä kytkeä vaihtovirtaa käyttävään maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä sijoita mikroaaltouunia kuumaan tai kosteaan ympäristöön, kuten tavallisen uunin tai lämpöpatterin lähelle. Uunin sähkötekniset tiedot on otettava huomioon ja mahdollisten jatkojohtojen tulee vastata samoja vaatimuksia kuin uunin mukana tulleen virtajohdonkin. Pyyhi mikroaaltouunin sisäpuoli ja luukun tiivisteet kostealla liinalla, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran.

## MIKROAALTOUUNIN PUHDISTAMINEN

Seuraavat mikroaaltouunin osat tulee puhdistaa säännöllisesti, jotta rasva ja ruoantähteet eivät pääsisi kertymään niihin:

- sisä- ja ulkopinnat
- luukku ja luukun tiivisteet
- uunilautanen ja pyöritysalusta. (Vain uunilautasen sisältävät mallit.)

- **Varmista AINA**, että luukun tiivisteet ovat puhtaat ja että luukku sulkeutuu kunnolla.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

**1.** Puhdista laitteen ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.

**2.** Poista uunin sisäpinnoissa olevat roiskeet tai tahrat saippuaveteen kostutetulla liinalla. Huuhtele ja kuivaa.

**3.** Jos haluat poistaa kovettuneita ruoantähteitä tai hajuja, laita kupillinen laimennettua sitruunamehua uuniin ja käytä uunia enimmäisteholla kymmenen minuuttia.

**4.** Pese konepesun kestävä uunilautanen tarvittaessa.

- **ÄLÄ** läikytä vettä ilmanvaihtoaukkoihin. **ÄLÄ MILLOINKAAN** käytä hankausaineita tai kemiallisia liuottimia. Noudata erityistä huolellisuutta luukun tiivisteitä puhdistettaessa, jotta vieraat aineet eivät
  - kertyisi laitteeseen
  - estäisi luukun sulkeutumista kunnolla.

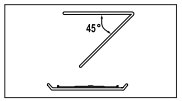




MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 7 2014-02-07 7:20:52

✎ **Puhdista** mikroaaltouunin sisäosa välittömästi jokaisen käytön jälkeen laimealla pesuaineliuoksella ja anna uunin jäähtyä ennen puhdistamista vahinkojen välttämiseksi.

Kun uunin sisäkattoa puhdistetaan, on suositeltavaa kääntää vastusta 45 astetta alaspäin ja puhdistaa se. (Vain kääntyvällä vastuksella varustetut mallit.)




## MIKROAALTOUUNIN SÄILYTTÄMINEN JA KORJAAMINEN

Mikroaaltouunin säilyttämisessä ja korjaamissa tulee noudattaa muutamia yksinkertaisia varotoimenpiteitä.
Uunia ei saa käyttää, jos luukku tai sen tiivisteet ovat vaurioituneet eli jos

- sarana on rikki
- tiivisteet ovat huonot
- uunin ulkokuori on lommoutunut tai vääntynyt.

Korjaukset tulee jättää mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

☛ **ÄLÄ MILLOINKAAN** irrota uunin ulkokuorta. Jos uuni on rikki ja tarvitsee huoltoa tai jos olet epävarma sen kunnosta, toimi seuraavasti:

- Irrota laite pistorasiasta.
- Ota yhteyttä lähimpään merkkihuoltoon.

✎ Jos haluat laittaa uunin tilapäiseen säilytykseen, valitse tähän tarkoitukseen jokin kuiva ja pölytön paikka.
**Syy:** Pöly ja kosteus voivat vaurioittaa uunin liikkuvia osia.

✎ Tätä mikroaaltouunia ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

✎ Lamppua ei tule turvallisuussyistä vaihtaa itse. Ota yhteyttä lähimpään Samsungin valtuuttamaan merkkihuoltoon, jotta pätevä teknikko voisi vaihtaa lampun.

| ⚠ VAROITUS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Vain pätevän teknikon tulee antaa muunnella tai korjata laitetta. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Älä lämmitä sinetöidyissä pakkauksissa olevia nesteitä ja muita ruoka-aineita. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai painepesurilla. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Älä asenna laitetta kaltevalle pinnalle, lämmittimien tai herkästi syttyvien aineiden lähelle, kosteisiin, öljyisiin tai pölyisiin tiloihin, suoraan auringonvaloon, veden lähelle tai sellaisiin paikkoihin, joissa voi esiintyä kaasuvuotoja. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Laite on maadoitettava oikein paikallisten ja kansallisten säädösten mukaisesti. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 8 2014-02-07 7:20:53

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ★ | Poista kaikki vieraat aineet (esim. pöly tai vesi) säännöllisesti pistokkeen liittimistä ja kosketuskohdista kuivaa liinaa käyttäen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ⊘ | Älä vedä tai taivuta sähköjohtoa äläkä aseta sen päälle mitään painavia esineitä. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ★ | Jos käyttötiloissa tapahtuu kaasuvuoto (propaani- tai nestekaasuvuoto tms.), tuuleta tilat välittömästi äläkä koske pistokkeeseen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ⊘ | Älä kosketa pistoketta märillä käsillä. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ⊘ | Älä sammuta laitetta irrottamalla virtajohtoa silloin, kun laite on toiminnassa. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ⊘ | Älä laita sormiasi tai mitään laitteeseen kuulumattomia aineita sen sisälle. Jos laitteen sisälle on päässyt jotakin sinne kuulumatonta ainetta, esimerkiksi vettä, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ⊘ | Älä altista laitetta kovalle paineelle tai iskuille. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ⊘ | Älä pidä uunia minkään herkästi särkyvän esineen, esimerkiksi lasiesineen tai astianpesualtaan päällä. | ✓ | ✓ | | |
| ⊘ | Älä käytä laitteen puhdistamiseen bentseeniä, ohentimia, alkoholia tai höyry- ja painepesureita. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ⊘ | Varmista, että virtalähteen jännite, taajuus ja virta vastaavat laitteen teknisiä ominaisuuksia. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| ⊘ | Kytke pistoke tiiviisti pistorasiaan. Älä käytä jakorasioita, jatkojohtoja tai muuntajia. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| ⊘ | Älä ripusta sähköjohtoa mihinkään metalliesineeseen äläkä laita sitä esineiden väliin tai uunin taakse. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| ⊘ | Älä käytä vaurioitunutta pistoketta, virtajohtoa tai löysää pistorasiaa. Jos laitteen pistoke tai virtajohto on vaurioitunut, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ⊘ | Älä kaada tai suihkuta vettä suoraan uunin päälle. | ✓ | ✓ | | |
| ⊘ | Älä pidä uunin päällä, sisällä tai luukun edessä mitään esineitä. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| ⊘ | Älä ruiskuta uunin pinnalle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä. | ✓ | ✓ | | |
| ⊘ | Älä säilytä uunissa mitään palavia aineita. Ole erityisen varovainen, kun lämmität uunissa sellaisia ruokia tai juomia, jotka sisältävät alkoholia, sillä alkoholin höyryt saattavat osua uunin kuumiin osiin. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ★ | Älä päästä lapsia luukun lähelle, kun avaat tai suljet sen, sillä lapset voivat satuttaa itsensä siihen tai heidän sormensa voivat jäädä sen väliin. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ★ | **VAROITUS:** Ole varovainen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa kiehua viiveellä ja räiskyä mikroaaltouunissa lämmittämisen jälkeen. Tästä aiheutuvan vaaran voi välttää antamalla ruokien ja juomien AINA seistä vähintään 20 sekuntia uunin sammuttamisen jälkeen, jotta lämpötila pääsisi tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen.<br>Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ENSIAPUOHJEITA:<br>• Kasta palanut alue kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi.<br>• Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä.<br>• Älä käytä voiteita, öljyjä tai nestemäisiä hoitoaineita. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ⊘ | Älä laita levyä tai ritilää veteen heti ruoanlaiton jälkeen, sillä ne voivat vaurioitua tai mennä rikki. | | | | ✓ |
| ⊘ | Älä käytä mikroaaltouunia uppopaistamiseen, sillä ruokaöljyn lämpötilaa ei ole mahdollista hallita. Tällöin kuuma neste saattaa yhtäkkiä kiehua yli. | ✓ | | | ✓ |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 9 2014-02-07 7:20:56

| | ⚠ HUOMIO | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ★ | Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä. ÄLÄ käytä metalliastioita, vartaita, haarukoita tai sellaisia astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset yms.<br>Poista paperi- ja muovipussien metalliset kierresulkijat.<br>Syy: Tästä syntyvät valokaaret tai kipinät voivat vaurioittaa uunia. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Älä käytä mikroaaltouunia paperin tai vaatteiden kuivaukseen. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ★ | Käytä lyhyempää lämmitysaikaa pienemmille ruoka-annoksille, jottei ruoka ylikuumenisi tai palaisi. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Älä kasta virtajohtoa veteen äläkä kytke sitä märkänä, ja pidä se kaukana kaikista lämmönlähteistä. | ✓ | ✓ | | |
| ⃠ | Raakoja ja kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää vielä lämmityksen jälkeenkin. Myöskään ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä, säilytysastioita tai kuorellisia pähkinöitä, tomaatteja jne. ei tule lämmittää mikroaaltouunissa. | | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Älä peitä laitteen ilmanvaihtoaukkoja liinoilla tai papereilla. Uunista tuleva kuuma ilma saattaa sytyttää liinan tai paperin palamaan. Uuni voi myös ylikuumentua ja sammua automaattisesti. Tällöin se pysyy sammutettuna niin kauan, kunnes se on jäähtynyt riittävästi. | ✓ | | ✓ | |
| ⃠ | Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista, jotta et saisi palovammoja. | | | ✓ | |
| ★ | 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 mikroaaltouunia tyhjänä. Mikroaaltouuni 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. kohtaa ”Mikroaaltouunin asentaminen”.) | ✓ | | ✓ | |
| ★ | Ole varovainen käyttäessäsi uunin lähellä sijaitsevia pistorasioita. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## VAROTOIMENPITEITÄ LIIALLISEN MIKROAALTOSÄTEILYN VÄLTTÄMISEKSI (VAIN MIKROAALTOTOIMINTO).

Seuraavien turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

a) Älä milloinkaan yritä käyttää uunia luukun ollessa auki. Älä myöskään muuta uunin turvalukitusta (luukun salpoja) äläkä työnnä vieraita esineitä turvalukituskoloihin.

(b) ÄLÄ milloinkaan laita mitään uunin luukun ja uuniaukon väliin äläkä anna ruoan ja puhdistusaineen jäämien kertyä tiivistepinnoille. Huolehdi luukun ja sen tiivistepintojen puhtaudesta: pyyhi pinnat käytön jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen pehmeällä ja kuivalla liinalla.

(c) ÄLÄ käytä vaurioitunutta uunia, ennen kuin valmistajan kouluttama ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistunut teknikko on huoltanut sen. On erityisen tärkeätä, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että seuraavat osat eivät ole vaurioituneet:

(1) luukku (vääntynyt)

(2) luukun saranat (rikkinäiset tai löystyneet) ja

(3) luukun tiivisteet ja tiivistepinnat.

(d) Uunin säätö tai huolto tulee jättää valmistajan kouluttaman ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 10 2014-02-07 7:20:57

Samsung veloittaa korjausmaksun lisätarvikkeiden vaihtamisesta ja kosmeettisten vaurioiden korjaamisesta, jos laitteen tai lisätarvikkeen vauriot tai lisätarvikkeen häviäminen johtuu asiakkaasta. Tämä ehto koskee seuraavia:

(a) Kolhiintunut, naarmuuntunut tai rikkoutunut luukku, ulkopaneeli tai käyttöpaneeli.

(b) Rikkoutunut tai kadonnut uunipelti, ohjaintela, sovitin tai ritilä.

- Käytä tätä laitetta tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti ja vain siihen tarkoitukseen, johon laite on suunniteltu. Tämän oppaan varoitukset ja tärkeät ohjeet eivät kata kaikkia mahdollisia olosuhteita ja tilanteita. On omalla vastuullasi käyttää tervettä järkeä ja toimia varovasti ja huolellisesti, kun asennat, ylläpidät ja käytät tätä laitetta.
- Koska seuraavat käyttöohjeet koskevat useita eri malleja, oman mikroaaltouunisi ominaisuudet saattavat poiketa jonkin verran ohjeissa kuvatuista, ja jotkin varoitusmerkit eivät välttämättä koske käyttämääsi laitetta. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta www.samsung.com.
- Tämä mikroaaltouuni on tarkoitettu ruoan lämmittämiseen. Se on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä lämmitä uunissa mitään tekstiilituotteita tai jyvillä täytettyjä tyynyjä, sillä ne voivat aiheuttaa palovammoja tai tulipalon. Valmistaja ei ole vastuussa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat laitteen vääränlaisesta käytöstä.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä voi lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

## 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.

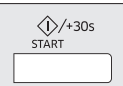
Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

# pikaopas

**Jos haluat laittaa ruokaa.**

| | |
|---|---|
| | **1.** Aseta ruoka uuniin. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.<br>**Tulos:** Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu ”End” (valmis) neljä kertaa. Uuni antaa tämän jälkeen äänimerkin kerran minuutissa. |

**Jos haluat lisätä valmistusaikaan 30 sekuntia.**

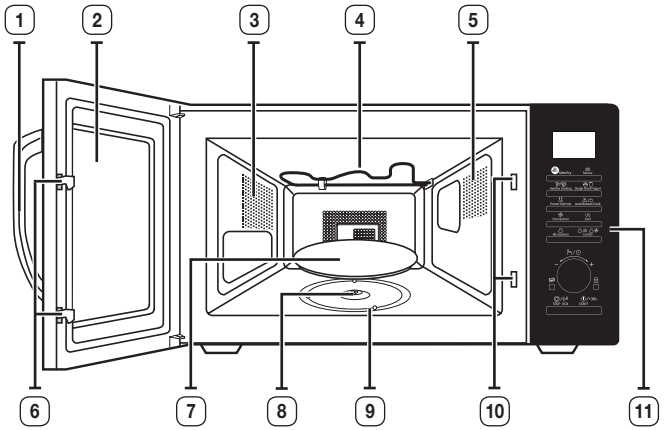
| | |
|---|---|
|   | Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta kerran jokaista valmistusaikaan lisättävää 30 sekuntia kohden. |
| | Voit asettaa haluamasi ajan kääntämällä **monitoimivalitsinta**. |





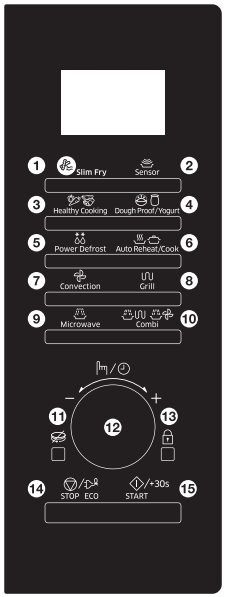
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 11 2014-02-07 7:20:57

## UUNI




1. LUUKUN KAHVA
2. LUUKKU
3. ILMANVAIHTOAUKOT
4. VASTUS
5. VALO
6. LUUKUN SALVAT
7. UUNILAUTANEN
8. SOVITIN
9. PYÖRITYSALUSTA
10. TURVALUKITUSKOLOT
11. KÄYTTÖPANEELI

## KÄYTTÖPANEELI



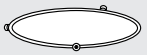
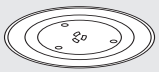
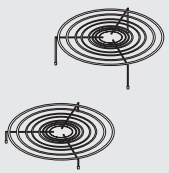

1. RAPEAPAISTO -PAINIKE
2. TUNNISTIN -PAINIKE
3. TERVEELLINEN RUOKA -PAINIKE
4. TAIKINA/JOGURTTI -PAINIKE
5. TEHOSULATUS -PAINIKE
6. AUTOMAATTINEN LÄMMITYS/ VALMISTUS -PAINIKE
7. KIERTOILMA -PAINIKE
8. GRILLI -PAINIKE
9. MIKROAALTO -PAINIKE
10. YHDISTELMÄTILA -PAINIKE
11. UUNILAUTANEN KÄYTÖSSÄ/ POIS KÄYTÖSTÄ -PAINIKE
12. MONITOIMIVALITSIN
13. LAPSILUKKOPAINIKE
14. PYSÄYTYS/EKO -PAINIKE
15. KÄYNNISTYS/+30s -PAINIKE



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 12 2014-02-07 7:20:58

## LISÄTARVIKKEET

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

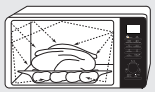
| | |
|---|---|
|  | **1. Pyöritysalusta**, joka asetetaan uunin keskelle.<br>**Tarkoitus:** Pyöritysalusta kannattelee uunilautasta. |
|  | **2. Uunilautanen**, joka asetetaan pyöritysalustan päälle siten, että sen keskiosa osuu sovittimeen.<br>**Tarkoitus:** Uunilautanen toimii pääasiallisena keittopintana, joka voidaan poistaa puhdistamista varten helposti. |
|  | **3. Korkea ja matala ritilä,** jotka asetetaan uunilautaselle.<br>**Tarkoitus:** Metalliritilöiden avulla voidaan valmistaa ruokaa kahdessa astiassa samanaikaisesti. Pieni astia voidaan asettaa uunilautaselle ja toinen astia ritilälle. **Metalliritilöitä voidaan käyttää grillauksessa, kiertoilmatoiminnolla ja yhdistelmätilassa.** |
| | **4. Ruskistuslautanen,** ks. s. 25.<br>**Tarkoitus:** Ruskistuslautasta käytetään ruoan ruskistukseen mikroaaltouuni- tai yhdistelmätilassa. Sen avulla voi- ja pitsataikinoista tulee rapeita. |

## MIKROAALTOUUNIN TOIMINTA

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

- sulattaa
- lämmittää
- valmistaa ruokaa

Ruoanvalmistuksen toimintaperiaate:



1. Magnetronin luomat mikroaallot heijastuvat uunin sisäpinnoista ja jakaantuvat tasaisesti ruoan kääntyessä uunilautasella. Tällä tavoin ruoka kypsyy tasaisesti.
2. Mikroaallot läpäisevät ruoan noin 2,5 cm:n syvyyteen. 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).

Kun ruoan keskusta kypsyy lämmön hajaantumisen vuoksi, kypsyminen jatkuu vielä senkin jälkeen, 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.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 13 2014-02-07 7:20:59

## UUNIN OIKEAN TOIMINNAN TARKASTAMINEN

Seuraavissa ohjeissa kuvataan, kuinka uunin oikean toiminnan voi tarkistaa helposti. Jos epäilet jotakin ongelmaa, tutustu sivuilla 38-39 olevaan osioon ”Vianmääritys”.

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

Avaa uunin luukku vetämällä luukun oikealla puolella olevasta kahvasta.
Aseta lasillinen vettä uunilautaselle. Sulje uunin luukku.

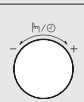
| | |
|---|---|
| | Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta ja aseta ajaksi 4-5 minuuttia painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta riittävän monta kertaa.<br>**Tulos:** Uuni lämmittää vettä 4-5 minuuttia. Veden tulisi kiehua tässä ajassa. |

## KELLONAJAN ASETTAMINEN

Kun laitteeseen kytketään virta, ”88:88” tai ”12:00” ilmestyy automaattisesti näyttöön. Aseta nykyinen kellonaika. Aika voidaan näyttää 12 tai 24 tunnin muodossa.
Kellonaika on asetettava

- mikroaaltouunin käyttöönoton yhteydessä
- sähkökatkoksen jälkeen.

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

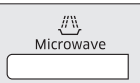
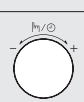
| | |
|---|---|
| | **1.** Paina **monitoimivalitsinta**. |
| | **2.** Valitse kellonajan näyttötapa kääntämällä **monitoimivalitsinta**. (12 h tai 24 h.) |
| | **3.** Päätä asetusten tekeminen painamalla **monitoimivalitsinta**. |
| | **4.** Aseta tunnit kääntämällä **monitoimivalitsinta**. |
| | **5.** Paina **monitoimivalitsinta**. |
| | **6.** Aseta minuutit kääntämällä **monitoimivalitsinta**. |
|  | **7.** Kun oikea aika on esillä, käynnistä kello painamalla **monitoimivalitsinta**.<br>**Tulos:** Kellonaika näkyy aina kun et käytä mikroaaltouunia. |

## RUOANVALMISTUS/LÄMMITYS

Seuraavissa ohjeissa kuvataan, miten ruokaa voidaan valmistaa tai lämmittää.

Tarkista mikroaaltouunin asetukset AINA, ennen kuin jätät sen ilman valvontaa.

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

| | |
|---|---|
|  | **1.** Paina **Microwave (Mikroaalto)** -painiketta.<br>**Tulos:** Näyttöön ilmestyvät seuraavat viestit:<br>(mikroaaltouunitila) |
| | **2.** Käännä **monitoimivalitsinta**, kunnes haluamasi teho näytetään.<br>Aseta nyt teho painamalla **monitoimivalitsinta**.<br>• Jos tehoa ei näytetä 5 sekunnin sisällä, laite siirtyy automaattisesti valmistusajan asetusvaiheeseen. |
|  | **3.** Aseta valmistusaika kääntämällä **monitoimivalitsinta**.<br>**Tulos:** Paistoaika näkyy näytössä. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 14 2014-02-07 7:20:59

| | |
|---|---|
| | **4.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.<br>**Tulos:** Uunin valo syttyy ja uunilautanen alkaa pyöriä. Valmistus alkaa, ja sen päätyttyä:<br>• Uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu ”End” (valmis) neljä kertaa. Uuni antaa tämän jälkeen äänimerkin kerran minuutissa. |

## TEHOT JA AJANVAIHTELUT

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

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

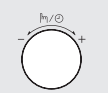
Valmistusohjeissa ja tässä oppaassa annetut valmistusajat vastaavat tehotaulukossa olevia arvoja.

| Jos valitset... | Valmistusaikaa on... |
|---|---|
| Suuremman tehon<br>Pienemmän tehon | Lisättävä<br>Vähennettävä |

## VALMISTUSAJAN MUUTTAMINEN

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

- Voit tarkistaa kypsymisen tilan milloin tahansa avaamalla uunin luukun.
- Voit lisätä jäljellä olevaa valmistusaikaa.

| | |
|---|---|
| | Voit lisätä ruoan valmistusaikaa painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia kohden.<br>• Esimerkki: Lisää kolme minuuttia painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta kuusi kertaa. |
|  | Aseta valmistusaika kääntämällä **monitoimivalitsinta**.<br>• Voit pidentää valmistusaikaa kääntämällä valitsinta oikealle, ja lyhentää sitä kääntämällä valitsinta vasemmalle. |

## VALMISTUKSEN KESKEYTTÄMINEN

Voit keskeyttää valmistuksen milloin tahansa

- tarkistaaksesi ruoan tilan
- kääntääksesi ruokaa tai hämmentääksesi sitä
- antaaksesi ruoan seistä.

| Jos haluat keskeyttää valmistuksen... | Toimi seuraavasti... |
|---|---|
| Väliaikaisesti | Väliaikaisesti: Avaa luukku tai paina **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta kerran.<br>**Tulos:** Valmistus keskeytetään.<br>Jos haluat jatkaa valmistusta, sulje luukku ja paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. |
| Kokonaan | Kokonaan: Paina **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta.<br>**Tulos:** Valmistus keskeytetään.<br>Jos haluat perua asetukset, paina **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta uudelleen. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 15 2014-02-07 7:21:00

## VIRRANSÄÄSTÖTILAN ASETUS

Uunissa on virransäästötila.

| | |
|---|---|
| | • Paina **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta.<br>**Tulos:** Näyttö otetaan pois käytöstä.<br>• Ota virransäästötila pois käytöstä avaamalla luukku tai painamalla **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta. Näyttöön ilmestyy nykyinen aika. Uuni on käyttövalmis. |

**Automaattinen virransäästötoiminto**
Jos et valitse mitään toimintoa, kun laitteen toiminta tai asetukset on keskeytetty väliaikaisesti, toiminto perutaan ja kello näkyy näytössä 25 minuutin kuluttua. Uunin valo sammuu 5 minuutin kuluttua, jos luukku on auki.

## RAPEAPAISTOTOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN

Uunin 12:ssa **Rapeapaisto** -toiminnossa on esiohjelmoidut valmistusajat. Valmistusaikoja ja tehoa ei tarvitse asettaa itse.
Rapeapaistotyyppi voidaan asettaa painamalla **Slim Fry (Rapeapaisto)** -painiketta.

Aseta ruoka ensin uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

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.

| | |
|---|---|
| | **1.** Paina **Slim Fry (Rapeapaisto)** -painiketta. |
| | **2.** Valitse ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta** ja painamalla **monitoimivalitsinta**.<br>1) Perunat/Vihannekset<br>2) Kala ja äyriäiset<br>3) Kana |
| | **3.** Valitse valmistettavan ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta**.<br>Saat lisätietoja esiohjelmoiduista asetuksista seuraavalla sivulla olevasta taulukosta.<br>Valitse seuraavaksi ruoan tyyppi painamalla **monitoimivalitsinta**. |
| | **4.** Valitse annoskoko kääntämällä **monitoimivalitsinta**. |
| | **5.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. |

Seuraavassa taulukossa on kuvattu uunin 12 automaattista **Rapeapaisto** -ohjelmaa. Siinä annetaan tarvittavat määrät ja valmistusohjeet.
Tämän toiminnon ansiosta pienemmällä ruokaöljymäärällä päästään yhtä maukkaisiin tuloksiin kuin rasvakeittimellä. Ohjelmissa käytetään kiertoilman, ylävastuksen ja mikroaaltosäteilyn yhdistelmiä.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 16 2014-02-07 7:21:00

### 1. Perunat/vihannekset

| Koodi/Ruoka | Annoskoko | Ohjeet |
|---|---|---|
| 1-1 Pakastetut uuniperunat | 300-350 g<br>450-500 g | Levitä pakastetut uuniperunat tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. (Uuni pysyy toiminnassa, jos et käännä ruokaa.) Anna seistä 1-2 minuuttia. |
| 1-2 Pakastetut perunakroketit | 200-250 g<br>300-350 g | Levitä pakastetut perunakroketit tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia. |
| 1-3 Kotitekoiset ranskalaiset perunat | 300-350 g<br>450-500 g | Käytä kovia tai puolikovia perunoita ja pese ne. Kuori perunat ja leikkaa ne 10 x 10 mm:n paksuisiksi tikuiksi. Liota kylmässä vedessä (30 min). Kuivaa pyyhkeellä, punnitse ja sivele päälle 5 g oliiviöljyä. Levitä kotitekoiset ranskanperunat tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. (Uuni pysyy toiminnassa, jos et käännä ruokaa.) Anna seistä 1-2 minuuttia. |
| 1-4 Lohkoperunat | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Pese keskikokoiset perunat ja pilko ne lohkoiksi. Sivele oliiviöljyllä ja mausteilla. Asettele leikkauspinta alaspäin ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle telineelle. Anna seistä 1-3 minuuttia. |
| 1-5 Pakastetut sipulirenkaat | 100-150 g<br>200-250 g | Aseta pakastetut, leivitetyt sipuli- tai mustekalarenkaat tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia. |
| 1-6 Viipaloidut kesäkurpitsat | 100-150 g<br>200-250 g | Huuhtele ja viipaloi kesäkurpitsat. Sivele pinnalle 5 g oliiviöljyä ja mausta. Asettele siivut tasaisesti ruskistuslautaselle ja aseta lautanen korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. (Uuni pysyy toiminnassa, jos et käännä ruokaa.) Anna seistä 1-2 minuuttia. |

### 2. Meren herkut

| Koodi/Ruoka | Annoskoko | Ohjeet |
|---|---|---|
| 2-1 Pakastetut katkaravut | 200-250 g<br>300-350 g | Levitä pakastetut, leivitetyt katkaravut tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia. |
| 2-2 Kalapihvit | 200-250 g<br>300-350 g | Levitä pakastetut, leivitetyt kalapihvit tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia. |
| 2-3 Paistettu mustekala | 100-150 g<br>200-250 g | Levitä pakastetut, leivitetyt mustekalarenkaat tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia. |

### 3. Kana

| Koodi/Ruoka | Annoskoko | Ohjeet |
|---|---|---|
| 3-1 Pakastekana-nuggetit | 200-250 g<br>300-350 g | Levitä pakastetut kananuggetit tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. (Uuni pysyy toiminnassa, jos et käännä ruokaa.) Anna seistä 1-2 minuuttia. |
| 3-2 Kanankoivet | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Punnitse koivet ja sivele ne öljyllä ja mausteilla. Asettele ne tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä äänimerkin kuultuasi. Uuni pysähtyy. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. Anna seistä 1-3 minuuttia. |
| 3-3 Kanan siipipalat | 200-250 g<br>300-350 g | Punnitse siipipalat ja sivele ne öljyllä ja mausteilla. Asettele ne tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä äänimerkin kuultuasi. Uuni pysähtyy. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. Anna seistä 1-2 minuuttia. |



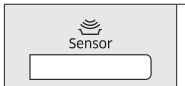
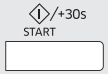
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 17 2014-02-07 7:21:00

## TUNNISTINTOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN

Uunissa on 8 **Tunnistintoimintoa**, joihin on ohjelmoitu valmistusajat etukäteen. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa.
Voit asettaa tunnistintoiminnon tyypin kääntämällä **Monitoimivalitsinta**.

Aseta ruoka ensin uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettuja astioita.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Paina **Sensor (Tunnistin)** -painiketta. |
| | **2.** Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta**. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus. Valitse nyt ruoan tyyppi painamalla **monitoimivalitsinta**. |
|  | **3.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.<br>**Tulos:** Valmistus alkaa. Sen päätyttyä:<br>1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.<br>2) Loppumuistutussignaali antaa 3 äänimerkkiä (kerran minuutissa).<br>3) Näyttöön ilmestyy jälleen nykyinen aika. |

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Jos sisälämpötila ylittää 60 °C, tuuletin käy 3 minuuttia. Et voi käyttää **Sensor (Tunnistin)** -painiketta, ennen kuin uuni on jäähtynyt tunnistintilalle sopivaan lämpötilaan.

Seuraavassa taulukossa kuvataan käytettävissä olevat 8 **Tunnistinvalmistusohjelmaa**. Siinä annetaan ruokien painorajat ja niihin liittyvät ohjeet. Ohjelman alussa näytössä näkyy tunnistimen aika. Näytetyn ajan kuluttua valmistusaika ja teho lasketaan automaattisesti, ja näyttöön ilmestyy jäljellä oleva valmistusaika. Tunnistin ohjaa valmistusta, joten ruoanlaitto on helpompaa.

Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista!

| Koodi/Ruoka | Annoskoko | Ohjeet |
|---|---|---|
| 1<br>Juomat | 150-250 g | Kaada (huoneenlämpöinen) neste keramiikkakuppiin tai -mukiin. Lämmitä peittämättä. Aseta uunilautasen keskelle. Anna seistä uunissa. Hämmennä juomat ennen seisotusta ja sen jälkeen. Ole varovainen ottaessasi kuppia uunista (katso nesteitä koskevat turvallisuusohjeet). Anna seistä 1-2 minuuttia. |
| 2<br>Parsakaalin kukinnot | 200-500 g | Pese ja huuhtele parsakaali ja irrota sen kukinnot. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30-45 ml (2-3 rkl) vettä.<br>Aseta kulho uunilautasen keskelle.<br>Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen.<br>Tämä ohjelma sopii parsakaalille, viipaloidulle kesäkurpitsalle, munakoisolle, kurpitsalle ja paprikoille. Anna seistä 1-2 minuuttia. |
| 3<br>Viipaloidut porkkanat | 200-500 g | Pese ja huuhtele porkkanat ja leikkaa ne samanpaksuisiksi pyöreiksi viipaleiksi. Aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30-45 ml (2-3 rkl) vettä. Aseta kulho uunilautasen keskelle.<br>Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen.<br>Tämä ohjelma sopii viipaloiduille porkkanoille, kukkakaalin kukinnoille ja kyssäkaalille.<br>Anna seistä 1-2 minuuttia. |
| 4<br>Kukkakaalin kukinnot | 200-500 g | Pese ja huuhtele kukkakaali ja irrota sen kukinnot. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30-45 ml (2-3 rkl) vettä.<br>Aseta kulho uunilautasen keskelle.<br>Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen.<br>Tämä ohjelma sopii parsakaalille, viipaloidulle kesäkurpitsalle, munakoisolle, kurpitsalle ja paprikoille. Anna seistä 1-2 minuuttia. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 18 2014-02-07 7:21:01

| Koodi/Ruoka | Annoskoko | Ohjeet |
|---|---|---|
| 5<br>Kuoriperunat | 200-800 g | Pese ja huuhtele perunat (à 200 g). Sivele pinnalle oliiviöljyä ja viillä kuorta veitsellä. Aseta ympyrään uunilautaselle. Anna seistä 2-3 minuuttia. |
| 6<br>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. Valmista peittämättä. Hämmennä ennen seisotusta ja valuta perusteellisesti sen jälkeen. Anna seistä 1-3 minuuttia. |
| 7<br>Miniraviolit | 200-400 g | Kaada miniraviolit syvälle keramiikkalautaselle. Aseta lautanen uunilautasen keskelle. Peitä muovikuvulla. Anna seistä 2-3 minuuttia. |
| 8<br>Kananpalat | 200-500 g | Sivele kylmät kananpalat öljyllä ja mausteilla. Aseta nahkapuoli alaspäin matalalle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. Anna seistä 2-3 minuuttia. |

## 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 astian höyrystyessä syntyvät kaasut.
- 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.

## Tunnistinvalmistukseen soveltuvat astiat ja kannet

- Jotta pääsisit hyviin 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 tarvitsee hämmentää tai kääntää, tee näin tunnistinvalmistusohjelman loppupuolella, kun laskenta on alkanut.

## Tärkeää

- Kun uuni on asennettu ja sähköjohdon pistoke laitettu pistorasiaan, älä irrota pistoketta. Kaasuntunnistin tarvitsee jonkin verran tasapainottumisaikaa, jotta se toimisi kunnolla.
- Emme suosittele käyttämään automaattista tunnistintoimintoa jatkuvassa ruoanlaitossa eli useiden perättäisten toimintojen ajan.
- Asenna uuni hyvin ilmastoituun paikkaan, jotta sen jäähdytys ja ilmanvaihto sujuisivat ongelmitta ja tunnistin toimisi oikein.
- Älä käytä automaattista tunnistinta, jos huoneen lämpötila on liian korkea tai alhainen, sillä tulokset voivat tällöin olla huonoja.
- Älä puhdista uunia tulenaroilla puhdistusaineilla. Tällaisista aineista erittyvät kaasut voivat vaikuttaa tunnistimen toimintaan.
- Älä sijoita uunia sellaisten kodinkoneiden lähelle, jotka erittävät paljon kosteutta tai kaasuja, sillä nämä vaikuttavat haitallisesti automaattisen tunnistimen toimintaan.
- Pidä uunin sisätilat aina puhtaina. Pyyhi kaikki roiskeet pois kostealla liinalla. Tämä uuni on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 19 2014-02-07 7:21:01

## TERVEELLISEN RUOAN VALMISTUSTOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN

Uunin 15:ssä **Terveellinen ruoka** -toiminnossa on esiohjelmoidut valmistusajat. Valmistusaikoja ja tehoa ei tarvitse asettaa itse.
Aseta annoskoko kääntämällä **Monitoimivalitsinta**.

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Paina **Healthy Cooking (Terveellinen ruoka)** -painiketta. |
| | **2.** Valitse ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta** ja painamalla **monitoimivalitsinta**.<br>1) Vilja/Pasta<br>2) Vihannekset<br>3) Linnunliha/Kala |
| | **3.** Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta**. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus. Valitse nyt ruoan tyyppi painamalla **monitoimivalitsinta**. |
| | **4.** Valitse annoskoko kääntämällä **monitoimivalitsinta**. |
| | **5.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.<br>**Tulos:** Ruoka valmistetaan valitun esiohjelmoidun asetuksen mukaisesti.<br>• Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu ”End” (valmis) neljä kertaa. Uuni antaa tämän jälkeen äänimerkin kerran minuutissa. |

Seuraavassa taulukossa kuvataan 15:n **Terveellinen ruoka** -ohjelman käyttöön tarvittavat määrät ja valmistusohjeet. Aineksina ovat vilja/pasta (1), vihannekset (2) ja linnunliha/kala (3).

Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista!

### 1. Vilja/pasta

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



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 20 2014-02-07 7:21:01

**2. vihannekset**

| Koodi/Ruoka | Annoskoko | Ohjeet |
|---|---|---|
| 2-1<br>Vihreät pavut | 200-250 g<br>300-350 g | Pese ja huuhtele pavut. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä 200-250 grammalle ja 45 ml (3 rkl) 300-450 grammalle. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 1-2 minuuttia. |
| 2-2<br>Pinaatti | 100-150 g<br>200-250 g | Pese ja huuhtele pinaatti. Aseta se kannelliseen lasikulhoon. Älä lisää lainkaan vettä. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 1-2 minuuttia. |
| 2-3<br>Kuoritut perunat | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | Pese ja kuori perunat, halkaise ne kahtia ja aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 15-30 ml (1-2 rkl) vettä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana, jos annokset ovat suuria. Anna seistä 3-5 minuuttia. |
| 2-4<br>Perunagratiini | 400-450 g<br>800-850 g | Aseta tuore perunagratiini pyrex-lasiastiaan. Aseta astia matalalle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia. |
| 2-5<br>Grillatut munakoisot | 100-150 g<br>200-250 g | Huuhtele ja paloittele munakoisot. Sivele ruokaöljyllä ja mausteilla. Asettele viipaleet tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. (Uuni pysyy toiminnassa, jos et käännä ruokaa.) Anna seistä 1-2 minuuttia. |
| 2-6<br>Grillatut tomaatit | 400-450 g<br>600-650 g | Pese ja huuhtele tomaatit. Halkaise ne kahtia ja laita ne uunivuokaan. Ripottele päälle juustoraastetta. Aseta astia korkealle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia. |

**3. Linnunliha/kala**

| Koodi/Ruoka | Annoskoko | Ohjeet |
|---|---|---|
| 3-1<br>Kananrinnat | 300-350 g<br>400-450 g | Huuhtele rintapalat ja laita ne keramiikka-astiaan. Peitä astia mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla ja puhkaise kelmu. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 2 minuuttia. |
| 3-2<br>Kalkkunanrinnat | 300-350 g<br>400-450 g | Huuhtele kalkkunanrinnat ja laita ne syvään, lasiseen uunivuokaan. Peitä astia mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla ja puhkaise kelmu. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 2 minuuttia. |
| 3-3<br>Grillatut kananrinnat | 300-350 g<br>400-450 g | Huuhtele ja marinoi kananrinnat ja aseta ne korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 2 minuuttia. |
| 3-4<br>Grillatut kalafileet | 200-300 g<br>400-500 g | Asettele fileet tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 1-2 minuuttia. |
| 3-5<br>Lohimedaljongit | 200-250 g<br>300-350 g | Asettele medaljongit tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 2 minuuttia. |
| 3-6<br>Kalapaisti | 200-300 g<br>400-500 g | Sivele koko kala (esimerkiksi taimen tai lahna) öljyllä ja lisää yrttejä ja mausteita. Aseta kalat rinnakkain pää pyrstöä vasten korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 3 minuuttia. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 21 2014-02-07 7:21:01

## TAIKINA- JA JOGURTTITOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN

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

Aseta ruoka ensin uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

| | |
|---|---|
| | **1.** Paina **Dough Proof/Yogurt (Taikina/Jogurtti)** -painiketta. |
| | **2.** Valitse taikina tai jogurtti ja paina **monitoimivalitsinta**.<br>1) Taikina<br>2) Jogurtti |
| | **3.** Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta**. Valitse valmistukseen käytettävä numero kääntämällä **monitoimivalitsinta**.<br>Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaukset. Valitse nyt ruoan tyyppi painamalla **monitoimivalitsinta**. |
| | **4.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. |

Uunilautanen ei toimi jogurtin valmistamisen aikana.

Seuraavassa taulukossa kerrotaan, kuinka hiivataikinaa tai kotitekoista jogurttia nostatetaan automaattisten ohjelmien avulla.

### 1. Taikina

| Koodi/Ruoka | Annoskoko | Ohjeet |
|---|---|---|
| 1-1<br>Pizzataikina | 300-500 g | Laita taikina sopivankokoiseen kulhoon ja aseta kulho matalalle ritilälle. Peitä alumiinifoliolla. |
| 1-2<br>Kakkutaikina | 500-800 g | Laita taikina sopivankokoiseen kulhoon ja aseta kulho matalalle ritilälle. Peitä alumiinifoliolla. |
| 1-3<br>Leipätaikina | 600-900 g | Laita taikina sopivankokoiseen kulhoon ja aseta kulho matalalle ritilälle. Peitä alumiinifoliolla. |

### 2. Kotitekoinen jogurtti

| Koodi/Ruoka | Annoskoko | Ohjeet |
|---|---|---|
| 2-1<br>Pienet kupit | 500 g | Levitä 150 g maustamatonta jogurttia tasaisesti 5 keramiikkakuppiin tai pieniin lasipurkkeihin (à 30 g). Kaada kuppeihin 100 ml maitoa. Käytä iskukuumennettua maitoa (huoneenlämpöistä; 3,5 % rasvaa). Peitä astiat talouskelmulla ja asettele ne ympyrään uunilautaselle. Anna seistä valmistuksen jälkeen 6 tuntia jääkaapissa. Suosittelemme ensimmäisellä kerralla käyttämään jogurttijauhetta. |
| 2-2<br>Suuri kulho | 500 g | Sekoita 150 g maustamatonta jogurttia 500 ml:aan iskukuumennettua maitoa (huoneenlämpöistä; 3,5 % rasvaa). Kaada tasaisesti suureen lasikulhoon. Peitä astia talouskelmulla ja aseta se uunilautaselle. Anna seistä valmistuksen jälkeen 6 tuntia jääkaapissa. Suosittelemme ensimmäisellä kerralla käyttämään jogurttijauhetta. |



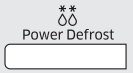
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 22 2014-02-07 7:21:01

## TEHOSULATUSTOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN

**Tehosulatus** -toiminnon avulla voidaan sulattaa lihaa, linnunlihaa, kalaa, leipää, kakkuja ja hedelmiä. Sulatusaika ja teho asetetaan automaattisesti. Sinun tarvitsee vain valita ohjelma ja paino.

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Avaa luukku. Aseta pakastettu ruoka keramiikka-astiaan uunilautasen keskelle. Sulje uunin luukku.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Paina **Power Defrost (Tehosulatus)** -painiketta. |
| | **2.** Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta**. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus. Valitse nyt ruoan tyyppi painamalla **monitoimivalitsinta**. |
| | **3.** Valitse annoskoko kääntämällä **monitoimivalitsinta**. |
| | **4.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.<br>**Tulos:**<br>• Sulatus alkaa.<br>• Uuni antaa äänimerkin sulatuksen aikana muistutukseksi ruoan kääntämisestä. |
| | **5.** Päätä sulatus painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta uudelleen.<br>**Tulos:** Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu "End" (valmis) neljä kertaa. Uuni antaa tämän jälkeen äänimerkin kerran minuutissa. |

Seuraavassa taulukossa kuvataan **Tehosulatus** -ohjelmat sekä annetaan niihin liittyvät määrät ja ohjeet. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen sulattamista. Käytä lihan, linnunlihan ja kalan kanssa lasi- tai keramiikkalautasta, ja leipien, kakkujen ja hedelmien kanssa leivinpaperia.

| Koodi/Ruoka | Annoskoko | Ohjeet |
|---|---|---|
| 1<br>Liha | 200-1500 g | Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudanlihan, lampaanlihan, sianlihan, pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa.<br>Anna seistä 20-90 minuuttia. |
| 2<br>Linnunliha | 200-1500 g | Suojaa koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä linnunliha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa.<br>Anna seistä 20-90 minuuttia. |
| 3<br>Kala | 200-1500 g | Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafileiden kanssa. Anna seistä 20-80 minuuttia. |
| 4<br>Leipä/Kakku | 125-1000 g | Aseta leipä vaakasuoraan leivinpaperille ja käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. Aseta kakku keramiikkalautaselle ja mikäli mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. (Uuni pysyy toiminnassa ja pysähtyy, kun luukku avataan.) Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien sekä sämpylöiden ja patonkien kanssa. Asettele sämpylät ympyrän muotoon. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten hiivalla valmistettujen kakkujen, keksien, juustokakkujen ja voitaikinoiden kanssa. Sitä ei voi käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten leivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorrutteisten kakkujen kanssa.<br>Anna seistä 10-60 minuuttia. |
| 5<br>Hedelmät | 100-600 g | Levitä hedelmät tasaisesti litteälle lasiastialle. Tämä ohjelma soveltuu kaikenlaisille hedelmille.<br>Anna seistä 5-20 minuuttia. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 23 2014-02-07 7:21:02

## AUTOMAATTISTEN LÄMMITYS- JA VALMISTUSTOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN

Uunin 5:ssä **Automaattinen lämmitys/Valmistus** -toiminnossa on esiohjelmoidut valmistusajat.
Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa.
Aseta annoskoko kääntämällä **Monitoimivalitsinta**.

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Paina **Auto Reheat/Cook (Automaattinen lämmitys/ Valmistus)** painiketta. |
| | **2.** Aseta valmistustapa kääntämällä **monitoimivalitsinta**. (Automaattinen lämmitys tai automaattinen valmistus.) |
| | **3.** Valitse automaattinen lämmitys painamalla **monitoimivalitsinta.** |
| | **4.** Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta**. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus. Valitse nyt ruoan tyyppi painamalla **monitoimivalitsinta**. |
| | **5.** Valitse annoskoko kääntämällä **monitoimivalitsinta**. |
| | **6.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.<br>**Tulos:** Ruoka valmistetaan valitun esiohjelmoidun asetuksen mukaisesti.<br>• Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu ”End” (valmis) neljä kertaa. Uuni antaa tämän jälkeen äänimerkin kerran minuutissa. |

Seuraavassa taulukossa kuvataan automaattisen lämmityksen ja valmistuksen käyttöön tarvittavat määrät ja valmistusohjeet.

Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista!

### 1. Automaattinen lämmitys

| Koodi/Ruoka | Annoskoko | Ohjeet |
|---|---|---|
| 1-1<br>Valmisateria (kylmä) | 300-350 g<br>400-450 g | Aseta ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuville aterioille (esim. lihaa kastikkeen ja vihannesten tai lisukkeiden, kuten perunan, riisin tai pastan kera). Anna seistä 2-3 minuuttia. |
| 1-2<br>Pakastepizza | 300-350 g<br>400-450 g | Aseta pakastepizza matalalle ritilälle. |
| 1-3<br>Pakastelasagne | 400-450 g<br>600-650 g | Aseta pakastelasagne sopivankokoiseen uunivuokaan. Aseta astia matalalle ritilälle. Anna seistä 3-4 minuuttia. |

### 2. Automaattiohjelmat

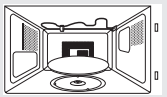
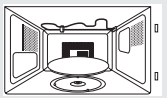
| Koodi/Ruoka | Annoskoko | Ohjeet |
|---|---|---|
| 2-1<br>Paahdettu kana | 1100-1150 g<br>1200-1250 g | Sivele kylmä kana öljy-mausteseoksella. Aseta rintapuoli alaspäin keskelle matalaa ritilää. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. Anna seistä 5 minuuttia. |
| 2-2<br>Muffinssit | 250-300 g | Kaada taikina 6-8:aan, muffinsseille tarkoitettuun paperi- tai silikonimuottiin (à 45 g) ja aseta muotit matalalle ritilälle. Käynnistä ohjelma (uuni esilämmitetään). Aseta ritilä ruokineen uuniin äänimerkin kuultuasi. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 24 2014-02-07 7:21:02

## RUSKISTUSLAUTASEN KÄYTTÄMINEN

Ruskistuslautasen avulla voidaan ruskistaa ruokaa rapeaksi yläpuolelta grillin avulla sekä alapuolelta ruskistuslautasen suuren lämpötilan ansiosta. Ruskistuslautasta voidaan käyttää myös esim. pekonin, kananmunien ja makkaran valmistukseen.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Aseta ruskistuslautanen uunilautasen keskelle ja esilämmitä mikroaaltouuni-grilli-yhdistelmän enimmäisteholla (600 W + Grilli) taulukossa annettujen aikojen ja ohjeiden mukaisesti. |
|  | **2.** Sivele lautanen öljyllä valmistaessasi ruokaa, kuten pekonia ja munia, jotta ruoka ruskistuu. |
| | **3.** Aseta ruoka ruskistuslautaselle. |
| | **4.** Aseta ruskistusastia metalliritilälle (tai uunilautaselle) mikroaaltouuniin. |
| | **5.** Valitse haluttu valmistusaika ja teho. |

- Käytä aina grillikintaita, kun poistat uunissa olevan ruskistuslautasen, sillä se on erittäin kuuma.
- Huomaa, että ruskistuslautasen teflon-pinta naarmuuntuu helposti. Älä leikkaa ruokaa ruskistuslautasen päällä terävillä esineillä, kuten veitsellä.
- Älä aseta ruskistuslautaselle astioita, jotka eivät kestä kuumuutta.
- Älä koskaan aseta ruskistusastiaa mikroaaltouuniin ilman uunilautasta.
- Puhdista ruskistuslautanen lämpimällä vedellä ja pesuaineella. Huuhtele se lopuksi puhtaalla vedellä.
- Älä käytä kuurausharjaa tai karkeaa pesusientä, sillä ne vaurioittavat pintakerrosta.
- Huomaa, että ruskistuslautanen ei kestä astianpesukonetta.

## KIERTOILMA

Kiertoilmatoiminnolla voidaan valmistaa ruokaa samalla tavalla kuin perinteisessä uunissa. Mikroaaltouunitilaa ei käytetä. Voit valita lämpötilaksi tarpeen mukaan 40-200 °C. Valmistuksen enimmäisaika on 60 minuuttia.

- Käytä aina grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.
- Ruoka kypsyy ja ruskistuu paremmin, jos käytät matalaa ritilää.

Varmista, että lämpövastus on vaaka-asennossa. Avaa luukku ja aseta astia matalalle ritilälle uunilautasen päälle.

| | |
|---|---|
| | **1.** Paina **Convection (Kiertoilma)** -painiketta.<br>**Tulos:** Näyttöön ilmestyvät seuraavat viestit:<br>(kiertoilmatila)<br>180 °C (lämpötila) |
| | **2.** Aseta lämpötila kääntämällä **monitoimivalitsinta**. (Lämpötila: 40-200 °C, 10 °C:n välein.)<br>• Jos lämpötilaa ei näytetä 5 sekunnin sisällä, laite siirtyy automaattisesti valmistusajan asetusvaiheeseen. |
| | **3.** Paina **monitoimivalitsinta**. |
| | **4.** Aseta valmistusaika kääntämällä **monitoimivalitsinta**. (Jos haluat esilämmittää uunin, valitse ” : 0”.) |
| | **5.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.<br>**Tulos:** Valmistus alkaa.<br>• Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu ”End” (valmis) neljä kertaa. Uuni antaa tämän jälkeen äänimerkin kerran minuutissa. |

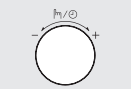


MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 25 2014-02-07 7:21:03

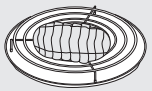
## GRILLAUS

Grillillä voidaan lämmittää ja ruskistaa ruokaa nopeasti ilman mikroaaltoja.

- Käytä aina grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.
- Ruoka kypsyy ja lämpenee paremmin, jos käytät korkeaa ritilää.

| | |
|---|---|
| | **1.** Avaa luukku ja aseta ruoka ritilälle. |
| | **2.** Paina **Grill (Grilli)** -painiketta.<br>**Tulos:** Näyttöön ilmestyvät seuraavat viestit:<br>(grillitoiminto)<br>• Grillin lämpötilaa ei voi säätää. |
|  | **3.** Valitse grillausaika kääntämällä **monitoimivalitsinta**.<br>• Grillausajaksi voidaan asettaa enintään 60 minuuttia. |
| | **4.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.<br>**Tulos:** Grillaus alkaa.<br>• Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu ”End” (valmis) neljä kertaa. Uuni antaa tämän jälkeen äänimerkin kerran minuutissa. |

## VARUSTEIDEN VALINTA

| | |
|---|---|
|  | Perinteisessä kiertoilmatoiminnossa tarvitaan keittoastioita. Käytä vain sellaisia ruoanvalmistusastioita, joita käyttäisit tavallisessa uunissa.<br>Mikroaaltouunikäyttöön soveltuvat astiat eivät sovellu kiertoilmatoimintoa varten. Älä käytä muovisia säilytys- tai valmistusastioita, paperikuppeja jne. |

Jos haluat käyttää yhdistelmätilaa (mikroaaltouunitilaa ja grilli- tai kiertoilmatoimintoa), käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita.

Saat lisätietoja soveltuvista ruoanvalmistusastioista ja -välineistä valmistusastiaoppaan sivuilta 28-29.

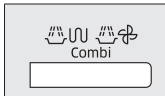
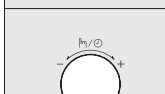
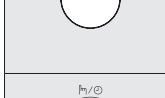
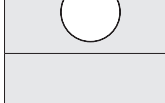
## MIKROAALTOUUNIN JA GRILLIN YHTEISKÄYTTÖ

Voit halutessasi yhdistää mikroaaltotoiminnon grillauksen kanssa, jotta ruoka valmistuisi ja ruskistuisi nopeammin.

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 tyypille. Aseta ritilä uunilautaselle. Sulje uunin luukku.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Paina **Combi (Yhdistelmätila)**-painiketta.<br>**Tulos:** Näyttöön ilmestyvät seuraavat viestit:<br>Cb - 1 (Mikroaaltouuni + Grilli) |
|  | **2.** Aseta näyttöön Cb-1 ja paina **monitoimivalitsinta**.<br>**Tulos:** Näyttöön ilmestyvät seuraavat viestit:<br>(mikroaalto ja grilli -yhdistelmätoiminto)<br>450 W (lähtöteho) |
| | **3.** Valitse teho kääntämällä **monitoimivalitsinta**, kunnes haluamasi lähtöteho tulee näkyviin (450 tai 300 W). Aseta nyt teho painamalla **monitoimivalitsinta**.<br>• Grillin lämpötilaa ei voi säätää.<br>• Jos lämpötilaa ei näytetä 5 sekunnin sisällä, laite siirtyy automaattisesti valmistusajan asetusvaiheeseen. |
|  | **4.** Aseta valmistusaika kääntämällä **monitoimivalitsinta**.<br>Valmistusajaksi voidaan asettaa enintään 60 minuuttia. |
|  | **5.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.<br>**Tulos:**<br>• Valmistus yhdistelmätoiminnolla alkaa.<br>• Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu ”End” (valmis) neljä kertaa. Uuni antaa tämän jälkeen äänimerkin kerran minuutissa. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 26 2014-02-07 7:21:05

## MIKROAALTOJEN JA KIERTOILMAN YHTEISKÄYTTÖ

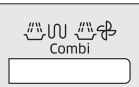
Yhdistelmävalmistuksessa käytetään sekä mikroaaltoenergiaa että kiertoilmalämmitystä. Esilämmitystä ei tarvita, koska mikroaaltoenergia vaikuttaa välittömästi.
Yhdistelmätilassa voidaan valmistaa monia ruokia, erityisesti:

- paistettua lihaa ja linnunlihaa
- piirakoita ja kakkuja
- muna- ja juustoruokia.

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

Käytä AINA grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia. Ruoka kypsyy ja ruskistuu tehokkaammin, jos käytät matalaa ritilää.

Avaa luukku. Aseta ruoka uunilautaselle tai matalalle ritilälle, joka puolestaan asetetaan uunilautaselle. Sulje uunin luukku. Vastuksen tulee olla vaaka-asennossa.

| | |
|---|---|
|   | **1.** Paina **Combi (Yhdistelmätila)**-painiketta.<br>**Tulos:** Näyttöön ilmestyvät seuraavat viestit:<br>Cb - 1 (Mikroaaltouuni + Grilli) |
| | **2.** Aseta näyttöön Cb-2 (mikroaalto + kiertoilma) kääntämällä **monitoimivalitsinta** ja paina sen jälkeen **monitoimivalitsinta**. |
| | **3.** Valitse haluamasi teho kääntämällä **monitoimivalitsinta**, kunnes haluamasi lähtöteho tulee näkyviin (450, 300, 180 tai 100 W). Aseta nyt teho painamalla **monitoimivalitsinta**.<br>• Jos tehoa ei näytetä 5 sekunnin sisällä, laite siirtyy automaattisesti valmistusajan asetusvaiheeseen. (Oletus: 180 °C.) |
| | **4.** Aseta lämpötila kääntämällä **monitoimivalitsinta**. (Lämpötila: 200-40 °C.) Aseta nyt teho painamalla **monitoimivalitsinta**.<br>• Jos lämpötilaa ei näytetä 5 sekunnin sisällä, laite siirtyy automaattisesti valmistusajan asetusvaiheeseen.<br>**Tulos:** Näyttöön ilmestyvät seuraavat viestit:<br>(mikroaaltojen ja kiertoilman yhdistelmätila)<br>450 W (lähtöteho)<br>180 °C (lämpötila) |
|  | **5.** Aseta valmistusaika kääntämällä **monitoimivalitsinta**. Valmistusajaksi voidaan asettaa enintään 60 minuuttia. |
| | **6.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.<br>**Tulos:**<br>• Valmistus yhdistelmätoiminnolla alkaa.<br>• Uuni lämmitetään haluttuun lämpötilaan, ja mikroaaltotoiminto jatkuu, kunnes valmistusaika päättyy.<br>• Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu "End" (valmis) neljä kertaa. Uuni antaa tämän jälkeen äänimerkin kerran minuutissa. |

## ÄÄNIMERKIN MYKISTÄMINEN

Voit mykistää äänimerkin milloin tahansa.

| | |
|---|---|
| | **1.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)**- ja **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painikkeita samanaikaisesti.<br>**Tulos:** Uuni ei ilmoita toiminnon loppumisesta äänimerkillä. |
| | **2.** Voit ottaa äänimerkin takaisin käyttöön painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)**- ja **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painikkeita samanaikaisesti uudelleen.<br>**Tulos:** Uuni toimii tavalliseen tapaan. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 27 2014-02-07 7:21:05

## LAPSILUKKOTOIMINTOJEN 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 **Lapsilukkopainiketta** 3 sekuntia.<br>**Tulos:**<br>• Uuni lukkiutuu (mitään toimintoa ei voi valita).<br>• Näyttöön ilmestyy ”L”.<br> |
| | **2.** Lukitus avataan painamalla **Lapsilukkopainiketta** 3 sekuntia.<br>**Tulos:** Uunia voidaan käyttää tavalliseen tapaan. |

## UUNILAUTASEN OTTAMINEN KÄYTTÖÖN JA POIS KÄYTÖSTÄ

**Uunilautanen käytössä/Pois käytöstä** -painikkeella voidaan estää uunilautasen pyöriminen, jolloin suuret, uunilautasen pyörinnän pysäyttävät astiat mahtuvat uuniin (vain manuaalisessa valmistustilassa).

Tässä tapauksessa ruoka ei kypsy yhtä tasaisesti kuin uunilautasen pyöriessä. Suosittelemme, että astia käännetään, kun puolet valmistusajasta on kulunut.

VAROITUS Älä milloinkaan käytä uunilautasta, kun uunissa ei ole ruokaa.
**Syy:** Uuni saattaa syttyä palamaan tai se voi vaurioitua.

| | |
|---|---|
| | **1.** Paina **Uunilautanen käytössä/Pois käytöstä** -painiketta.<br>**Tulos:** Uunilautanen ei pyöri. |
| | **2.** Voit ottaa uunilautasen pyörimisen takaisin käyttöön painamalla **Uunilautanen käytössä/Pois käytöstä** -painiketta uudelleen.<br>**Tulos:** Uunilautanen pyörii. |

**Uunilautanen käytössä/Pois käytöstä** -painike toimii vain ruoanlaiton aikana.

# valmistusastiaopas

Ruoan valmistus mikroaaltouunissa edellyttää, että mikroaallot pystyvät läpäisemään ruoan ilman, että ne heijastuvat käytettävästä astiasta tai että astia imee ne itseensä. Tästä syystä valmistusastiat on valittava huolellisesti. Jos valmistusastia on merkitty mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaksi, sinulla ei ole syytä huoleen. Seuraavassa taulukossa luetellaan valmistusastioiden eri tyypit ja ilmoitetaan niiden soveltuvuus ja käyttö mikroaaltouunien kanssa.

| Valmistusastiat | Soveltuvuus mikroaalto-uunikäyttöön | Kommentit |
|---|---|---|
| **Alumiinifolio** | ✓✗ | Voidaan käyttää pieninä määrinä suojaamaan ruokaa ylikypsymiseltä. Valokaaria voi esiintyä, jos folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos foliota käytetään liikaa. |
| **Ruskistuslautanen** | ✓ | Älä esilämmitä yli 8 minuuttia. |
| **Posliini- ja saviastiat** | ✓ | Posliini, saviastiat, lasitettu fajanssi ja luuposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäviksi, paitsi jos niissä on metallikoristeita. |
| **Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat** | ✓ | Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin. |
| **Pikaruokien pakkaukset** | | |
| • Vaahtomuovikupit ja -astiat | ✓ | Voidaan käyttää ruoan lämmitykseen. Ylikuumentuminen saattaa sulattaa vaahtomuovin. |
| • Paperipussit tai sanomalehti | ✗ | Saattaa syttyä tuleen. |
| • Uusiopaperit tai metallikoristelut | ✗ | Saattaa aiheuttaa valokaaria. |
| **Lasitavara** | | |
| • Uuninkestävät astiat | ✓ | Voidaan käyttää, paitsi jos niissä on metallikoristeita. |
| • Hieno lasitavara | ✓ | Voidaan käyttää ruoan tai juomien lämmitykseen. Ohut lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumentamisen seurauksena. |
| • Lasitölkit | ✓ | Kansi on poistettava. Ainoastaan lämmitykseen. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 28 2014-02-07 7:21:06

| Valmistusastiat | Soveltuvuus mikroaalto-uunikäyttöön | Kommentit |
|---|---|---|
| **Metalli** | | |
| • Astiat | ✗ | Voivat aiheuttaa valokaaren tai tulipalon. |
| • Pakastepussien kierresulkijat | ✗ | |
| **Paperi** | | |
| • Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi | ✓ | Lyhyen aikaa kestävään valmistukseen ja lämmitykseen. Myös liiallisen kosteuden imemiseen. |
| • Uusiopaperi | ✗ | Saattaa aiheuttaa valokaaria. |
| **Muovi** | | |
| • Säilytysastiat | ✓ | Erityisesti, jos ne on valmistettu lämpömuovista. Jotkin muut muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia. |
| • Muovikelmu | ✓ | Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana. Ei saa osua ruokaan. Varo kuumaa höyryä kelmua poistaessasi. |
| • Pakastepussit | ✓✗ | Vain kiehumisen ja uunikäytön kestävät materiaalit. Ei saa olla ilmatiivis. Lävistä tarvittaessa haarukalla. |
| **Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi** | ✓ | Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana ja roiskumisen estämiseen. |

✓ **: Suositellaan** ✓✗ **: Noudata varovaisuutta** ✗ **: Vaarallinen**

## MIKROAALLOT

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

## VALMISTUS

**Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:**
Parhaan mahdollisen tehon saavuttamiseksi valmistusastioiden tulee päästää mikroaaltoenergia lävitseen. Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin sekä paperin ja puun. Tästä syystä ruokaa ei saa 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 sulatukseen (tutustu neuvoja, tekniikkoja ja vinkkejä sisältävään lukuun).

**Peittäminen valmistuksen aikana**
Ruoan peittäminen valmistuksen aikana on erittäin tärkeätä, koska haihtuva vesi nousee höyrynä ja edesauttaa valmistusprosessia. Ruoan voi peittää monella tavoin, esim. keramiikkalautasella, muovisella kannella tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

**Seisotusajat**
Valmistuksen jälkeen on tärkeätä seisottaa ruokaa, jotta sen sisällä oleva lämpö pääsisi tasaantumaan.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 29 2014-02-07 7:21:06

### Pakastevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen ajan – katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen.
Hämmennä kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi.

| Ruoka | Annos | Teho | Aika (minuuttia) |
|---|---|---|---|
| Pinaatti | 150 g | 600 W | 5-6 |
| | **Ohjeet**<br>Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.<br>Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Parsakaali | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Ohjeet**<br>Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä.<br>Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Herneet | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Ohjeet**<br>Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.<br>Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Vihreät pavut | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Ohjeet**<br>Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä.<br>Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Sekavihannekset (porkkanat, herneet, maissi) | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Ohjeet**<br>Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.<br>Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Sekavihannekset (kiinalaiset) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Ohjeet**<br>Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.<br>Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |

### Tuorevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml kylmää vettä (2-3 rkl) 250 grammaa kohden, paitsi jos veden määräksi suositellaan jotakin muuta – katso taulukkoa. Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen ajan – katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Anna seistä peitettynä 3 minuuttia.

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

| Ruoka | Annos | Teho | Aika (minuuttia) |
|---|---|---|---|
| Parsakaali | 250 g<br>500 g | 900 W | 4½-5<br>7-8 |
| | **Ohjeet**<br>Tee samankokoisia kukkia. Järjestä niiden kannat keskelle.<br>Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Ruusukaali | 250 g | 900 W | 6-6½ |
| | **Ohjeet**<br>Lisää 60-75 ml (5-6 rkl) vettä. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Porkkanat | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Ohjeet**<br>Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.<br>Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Kukkakaali | 250 g<br>500 g | 900 W | 5-5½<br>7½-8½ |
| | **Ohjeet**<br>Tee samankokoisia kukkia. Leikkaa isot kukat puoliksi. Järjestä niiden kannat keskelle. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Kesäkurpitsat | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Ohjeet**<br>Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.<br>Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 30 2014-02-07 7:21:06

| Ruoka | Annos | Teho | Aika (minuuttia) |
|---|---|---|---|
| Munakoisot | 250 g | 900 W | 3½-4 |
| | **Ohjeet**<br>Leikkaa munakoisot pieniksi siivuiksi ja pirskota niiden päälle 1 rkl sitruunamehua. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Purjosipulit | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Ohjeet**<br>Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Sienet | 125 g<br>250 g | 900 W | 1½-2<br>2½-3 |
| | **Ohjeet**<br>Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä lainkaan. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Sipulit | 250 g | 900 W | 5-5½ |
| | **Ohjeet**<br>Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää vain 15 ml (1 rkl) vettä. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Paprika | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Ohjeet**<br>Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi. | | |
| Perunat | 250 g<br>500 g | 900 W | 4-5<br>7-8 |
| | **Ohjeet**<br>Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Kyssäkaali | 250 g | 900 W | 5½-6 |
| | **Ohjeet**<br>Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |

### Riisin ja pastan valmistusopas

**Riisi:** Käytä isoa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Riisin tilavuus kaksinkertaistuu valmistuksen aikana. Valmista kannella peitettynä.
Kun valmistusaika on kulunut umpeen, hämmennä ennen seisotusta ja lisää suola, yrtit ja voi.
Huom. riisi ei välttämättä ime kaikkea vettä itseensä ennen valmistusajan päättymistä.

**Pasta:** Käytä isoa pyrex-lasikulhoa. Lisää kiehuva vesi, hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Valmista peittämättä.
Hämmennä ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi ja valuta perusteellisesti sen jälkeen.

| Ruoka | Annos | Teho | Aika (minuuttia) |
|---|---|---|---|
| Valkoinen riisi (esikypsennetty) | 250 g<br>375 g | 900 W | 15-16<br>17½-18½ |
| | **Ohjeet**<br>Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä. Tarjoile 5 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Tumma riisi (esikypsennetty) | 250 g<br>375 g | 900 W | 20-21<br>22-23 |
| | **Ohjeet**<br>Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä. Tarjoile 5 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Sekariisi (tavallinen ja villiriisi) | 250 g | 900 W | 16-17 |
| | **Ohjeet**<br>Lisää 500 ml kylmää vettä. Tarjoile 5 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät) | 250 g | 900 W | 17-18 |
| | **Ohjeet**<br>Lisää 400 ml kylmää vettä. Tarjoile 5 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Pasta | 250 g | 900 W | 10-11 |
| | **Ohjeet**<br>Lisää 1000 ml kuumaa vettä. Tarjoile 5 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 31 2014-02-07 7:21:06

## LÄMMITYS

Ruoan lämmitys mikroaaltouunissa kestää murto-osan siitä kuin perinteisellä liedellä yleensä. Käytä lämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja. Taulukon 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 lämmitys onnistuu helpommin.

**Tehot ja hämmentäminen**

Jotkin ruoat voidaan lämmittää 900 W:n teholla, kun taas toisten kohdalla lämmitystehon tulisi olla 600 W, 450 W tai vain 300 W. Katso viitteenä olevaa taulukkoa.
Yleisesti ottaen ruoan lämmityksessä suositellaan käytettäväksi matalaa tehoa, jos ruoka palaa herkästi, jos sitä on paljon tai jos se kuumenee hyvin nopeasti (esimerkiksi lihapiirakat).
Parhaan tuloksen saavuttamiseksi ruokaa tulee kuumennuksen aikana hämmentää hyvin tai kääntää. Jos mahdollista, hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Ole erityinen varovainen nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Nesteiden räiskymisen ja itsesi polttamisen välttämiseksi hämmennä nestemäiset ruoat ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen. Pidä ne mikroaaltouunissa seisotuksen ajan. Suosittelemme muovilusikan tai lasitikun laittamista nesteisiin. Vältä ruoan ylikuumennusta (ja samalla pilaamista). On parempi aliarvioida valmistusaika ja pidentää kuumennusaikaa tarvittaessa.

**Kuumennus- ja seisotusajat**

Kun lämmität ruokaa uudelleen ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata aika ylös tulevaa käyttöä varten. Varmista aina, että lämmitetty ruoka on kauttaaltaan tulikuumaa.
Anna ruoan seistä hetken lämmityksen jälkeen, jotta sen lämpötila pääsee tasaantumaan. 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 LÄMMITYS

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

## VAUVANRUOAN LÄMMITTÄMINEN

**VAUVANRUOKA:**

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

**VAUVANMAITO:**

Kaada maito steriloituun lasipulloon. Lämmitä peittämättä. Älä koskaan lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, koska pullo voi ylikuumetessaan räjähtää. Ravista hyvin ennen seisotusta ja vielä kerran ennen tarjoilua! Tarkista vauvanruoan tai maidon lämpötila huolellisesti aina ennen sen antamista vauvalle. Suositeltu tarjoilulämpötila: n. 37 °C.

## HUOMAUTUS:

Palovammojen välttämiseksi vauvanruoka tulee tarkistaa erityisen huolellisesti ennen tarjoilua. Käytä lämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

**Nesteiden ja ruoan lämmitys**

Käytä lämmityksessä tämän taulukon viitteellisiä tehoja ja aikoja.

| Ruoka | Annos | Teho | Aika (minuuttia) |
|---|---|---|---|
| **Juomat (kahvi, tee ja vesi)** | 150 ml (1 kuppi)<br>300 ml (2 kuppia)<br>450 ml (3 kuppia)<br>600 ml (4 kuppia) | 900 W | 1-1½<br>2-2½<br>3-3½<br>3½-4 |
| | **Ohjeet**<br>Kaada kuppeihin ja kuumenna peittämättä. 1 kuppi keskelle, 2 kuppia vastakkain, 3 kuppia ympyrään. Pidä mikroaaltouunissa seisotuksen ajan ja hämmennä hyvin.<br>Tarjoile 1-2 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| **Keitto (kylmä)** | 250 g<br>350 g<br>450 g<br>550 g | 900 W | 2½-3<br>3-3½<br>3½-4<br>4½-5 |
| | **Ohjeet**<br>Kaada syvälle keramiikkalautaselle tai -kulhoon. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 32 2014-02-07 7:21:06

| Ruoka | Annos | Teho | Aika (minuuttia) |
|---|---|---|---|
| Muhennos (kylmä) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Ohjeet**<br>Aseta muhennos syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä toisinaan lämmityksen aikana ja uudelleen ennen seisotusta ja tarjoilua. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Pastaa kastikkeen kera (kylmä) | 350 g | 600 W | 3½-4½ |
| | **Ohjeet**<br>Aseta pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalalle keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua.<br>Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Täytettyä pastaa kastikkeen kera (kylmä) | 350 g | 600 W | 4-5 |
| | **Ohjeet**<br>Aseta täytetty pasta (esim. raviolit tai tortellinit) syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Valmisateria (kylmä) | 350 g<br>450 g | 600 W | 4½-5<br>5½-6½ |
| | **Ohjeet**<br>Aseta 2-3 kylmästä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Tarjoiluvalmis juustofondue (kylmä) | 400 g | 600 W | 6-7 |
| | **Ohjeet**<br>Aseta tarjoiltavaksi valmis juustofondue sopivaan kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Hämmennä ajoittain lämmityksen aikana ja sen jälkeen. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua.<br>Tarjoile 1-2 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |

### Vauvanruoan ja maidon lämmittäminen

Käytä lämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

| Ruoka | Annos | Teho | Aika |
|---|---|---|---|
| Vauvanruoka (vihanneksia ja lihaa) | 190 g | 600 W | 30 s |
| | **Ohjeet**<br>Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Vauvanpuuro (viljaa, maitoa ja hedelmiä) | 190 g | 600 W | 20 s |
| | **Ohjeet**<br>Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| Vauvanmaito | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 s<br>1 min – 1 min 10 s |
| | **Ohjeet**<br>Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Aseta uunilautasen keskelle. Valmista peittämättä. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Tarjoile 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 33 2014-02-07 7:21:06

## SULATUS

Mikroaallot soveltuvat erinomaisesti jäähdytetyn ruoan sulattamiseen, sillä ne sulattavat jäähdytetyn ruoan lyhyessä ajassa hellästi. Tästä voi olla paljon hyötyä yllättävien vieraiden varalta.

Pakastettu linnunliha tulee sulattaa täysin ennen valmistamista. Poista metalliset sulkijat ja pakkaus kokonaan, jotta sulanut neste pääsee valumaan pois.

Aseta pakaste kannettomaan astiaan. Käännä valmistuksen puolessavälissä, valuta neste pois ja poista mahdolliset sisälmykset niin pian kuin mahdollista. Tarkista ruoka ajoittain ja varmista, että se ei tunnu lämpimältä.
Jos 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.

**Vihje:** Ohut ruoka sulaa nopeammin kuin paksu, ja pienempien määrien sulatusaika on lyhyempi kuin suurempien. Muista tämä, kun pakastat tai sulatat ruokia.

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

| Ruoka | Annos | Teho | Aika (minuuttia) |
|---|---|---|---|
| **Liha** | | | |
| Jauheliha | 250 g<br>500 g | 180 W | 6-7<br>8-13 |
| Sianlihapihvit | 250 g | 180 W | 7-8 |
| | **Ohjeet**<br>Aseta liha uunilautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla.<br>Käännä sulatuksen puolenvälin jälkeen!<br>Tarjoile 15-30 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| **Linnunliha** | | | |
| Kananpalat | 500 g (2 kpl) | 180 W | 14-15 |
| Kokonainen kana | 1200 g | 180 W | 32-34 |
| | **Ohjeet**<br>Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät alumiinifoliolla. Käännä sulatuksen puolenvälin jälkeen!<br>Tarjoile 15-60 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| **Kala** | | | |
| Kalafileet | 200 g | 180 W | 6-7 |
| Kokonainen kala | 400 g | 180 W | 11-13 |
| | **Ohjeet**<br>Aseta pakastettu kala matalan keramiikkalautasen keskelle.<br>Asettele se siten, että ohuet palat ovat paksujen palojen alla.<br>Suojaa fileiden kapea pää ja kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla.<br>Käännä sulatuksen puolenvälin jälkeen!<br>Tarjoile 10-25 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| **Hedelmät** | | | |
| Marjat | 300 g | 180 W | 6-7 |
| | **Ohjeet**<br>Levitä hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle (halkaisijaltaan suurelle).<br>Tarjoile 5-10 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |
| **Leipä** | | | |
| Sämpylät (à n. 50 g) | 2 kpl<br>4 kpl | 180 W | 1-1½<br>2½-3 |
| Paahtoleipä/ Voileipä | 250 g | 180 W | 4-4½ |
| | **Ohjeet**<br>Asettele leipä tai sämpylät ympyrän muotoon leivinpaperille uunilautasen keskelle vaakatasoon. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen! Tarjoile 5-20 minuutin seisotuksen jälkeen. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 34 2014-02-07 7:21:06

## GRILLI

Grillin vastukset sijaitsevat uunin sisäkatossa. Vastukset toimivat kun uunin luukku on suljettu ja uunilautanen pyörii. Uunilautasen pyöriminen saa ruoan ruskistumaan tasaisesti. Ruoka ruskistuu nopeammin, jos grilliä esilämmitetään 3-5 minuuttia.

**Grillaukseen tarkoitetut valmistusastiat:**
Astioiden on oltava liekinkestäviä ja ne voivat sisältää metallia. Älä käytä muoviastioita, sillä ne saattavat sulaa.

**Grillaukseen soveltuvat ruoat:**
kyljykset, makkarat, pihvit, hampurilaiset, pekoni ja kinkkuviipaleet, ohuet kala-annokset, voileivät ja kaikenlaiset paahtoleivät.

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

## Mikroaaltouuni + grilli

Tämä valmistustila yhdistää grillistä tulevan säteilylämmön mikroaaltotoiminnon nopeuteen. Toiminto toimii vain kun uunin luukku on suljettu ja uunilautanen pyörii. Uunilautasen pyöriminen saa ruoan ruskistumaan tasaisesti. Tässä mallissa on kolme yhdistelmätilaa: 600 W + grilli, 450 W + grilli ja 300 W + grilli.

**Valmistusastiat mikroaalto ja grilli -yhdistelmätoiminnolle**
Käytä valmistusastioita, joiden läpi mikroaallot voivat kulkea. Valmistusastioiden on oltava liekinkestäviä. Älä käytä metallisia valmistusastioita yhdistelmätilassa. Älä käytä muoviastioita, sillä ne saattavat sulaa.

**Mikroaalto ja grilli -toiminnolla valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:**
Yhdistelmätilassa voidaan lämmittää ja ruskistaa kaikenlaisia keitettyjä ruokia (esim. keitettyä pastaa) sekä ruokia, jotka ruskistuvat nopeasti. Tätä tilaa voidaan käyttää myös paksujen annosten, joiden yläosa vaatii ruskistusta (esim. kananpalat, käännettävä valmistuksen puolessavälissä), valmistukseen. Katso lisätietoja grillaustaulukosta.

**Tärkeä huomautus:**
Aina käytettäessä yhdistelmätilaa (mikroaalto + grilli) ruoka on asetettava korkealle ritilälle, ellei toisin suositella. Katso seuraavan taulukon ohjeet.
Ruoka on käännettävä, jos sen molemmat puolet pitää ruskistaa.

**Tuoreen ruoan grillausopas**

Esilämmitä grilliä 2-3 minuuttia grillitoiminnolla.
Käytä grillauksessa tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.
Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

| Tuore ruoka | Annos | Teho | 1. vaihe (min) | 2. vaihe (min) |
|---|---|---|---|---|
| Paahtoleivät | 4 kpl (à 25 g) | Vain grilli | 3-4 | 2-3 |
| | **Ohjeet**<br>Aseta paahtoleivän viipaleet vierekkäin korkealle ritilälle. | | | |
| Grillatut tomaatit | 400 g (2 kpl) | 300 W + grilli | 7-8 | – |
| | **Ohjeet**<br>Leikkaa tomaatit puolikkaiksi. Laita päälle juustoa. Aseta tomaatin puolikkaat matalaan pyrex-lasikulhoon. Aseta kulho korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia. | | | |
| Tomaatti-juusto-paahtoleipä | 4 kpl (300 g) | 300 W + grilli | 6-7 | – |
| | **Ohjeet**<br>Paahda paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleipä lisukkeineen korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia. | | | |
| Havaijilainen paahtoleipä (kinkkua, ananasta, juustosiivuja) | 4 kpl (500 g) | 300 W + grilli | 6-7 | – |
| | **Ohjeet**<br>Paahda paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleipä lisukkeineen korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia. | | | |
| Uuniperunat | 500 g | 600 W + grilli | 9-10 | – |
| | **Ohjeet**<br>Leikkaa perunat puoliksi. Aseta ne ympyrän muotoon ylemmälle ritilälle leikattu puoli kohti grilliä. | | | |
| Gratinoidut perunat/ vihannekset (kylmät) | 450 g | 450 W + grilli | 11-13 | – |
| | **Ohjeet**<br>Aseta tuore gratiini pieneen pyrex-lasiastiaan. Aseta astia korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen. | | | |

(jatkuu)



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 35 2014-02-07 7:21:07

| Tuore ruoka | Annos | Teho | 1. vaihe (min) | 2. vaihe (min) |
|---|---|---|---|---|
| Uuniomenat | 2 omenaa (n. 400 g) | 300 W + grilli | 9-10 | – |
| | **Ohjeet**<br>Poista omenoiden ytimet ja täytä ne rusinoilla ja hillolla. Asettele päälle mantelilastuja. Aseta omenat matalaan pyrex-lasiastiaan. Aseta astia suoraan matalalle ritilälle. | | | |
| Kananpalat | 500 g (2 kpl) | 300 W + grilli | 9-11 | 8-10 |
| | **Ohjeet**<br>Sivele kananpalat öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia grillauksen jälkeen. | | | |
| Paahdettu kana | 1200 g | 450 W + grilli | 20-21 | 19-20 |
| | **Ohjeet**<br>Sivele kana ruokaöljyllä ja mausteilla. Aseta kana matalalle ritilälle. Anna seistä 5 minuuttia grillauksen jälkeen. | | | |
| Kalapaisti | 400-500 g | 300 W + grilli | 6-8 | 7-8 |
| | **Ohjeet**<br>Sivele koko kala öljyllä ja lisää yrttejä ja mausteita. Aseta kalat vierekkäin (pää edellä) ylemmälle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia grillauksen jälkeen. | | | |

## KIERTOILMA

Ruoanvalmistus kiertoilmatoiminnolla on perinteinen ja tuttu tavallisen kiertoilmauunin tapainen valmistusmenetelmä.
Vastus ja tuuletin sijaitsevat takaseinällä, jotta kuuma ilma voi kiertää. Tässä tilassa käytetään ylävastusta.

**Kiertoilmakäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:**
Kiertoilmatoiminnossa voidaan käyttää tavallisia uuninkestäviä valmistusastioita, joita käytetään perinteisessä kiertoilmauunissa.

**Kiertoilmatoiminnossa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:**
Kaikki keksit, yksittäiset teeleivät, sämpylät, kakut, hedelmäkakut, leivonnaiset ja kohokkaat on valmistettava tällä menetelmällä.

## MIKROAALTO + KIERTOILMA

Tämä tila yhdistää mikroaaltoenergian kuumaan ilmaan ja siten lyhentää valmistusaikaa ja antaa ruoalle ruskean ja rapean pinnan.
Ruoanvalmistus kiertoilmatoiminnolla on perinteinen ja tuttu valmistusmenetelmä, jossa uunin takaseinässä oleva tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa.

**Valmistusastiat mikroaalto + kiertoilma -yhdistelmätoimintoa varten:**
Käytä valmistusastioita, joiden läpi mikroaallot voivat kulkea. Astioiden on oltava uuninkestäviä (esim. lasi, saviastiat tai posliini ilman metallikoristeita), kuten mikroaalto + grilli -toiminnon yhteydessä on mainittu.

**Mikroaalto + kiertoilma -tilassa valmistettaviksi soveltuvat ruoat:**
Kaikenlainen liha ja linnunliha, pataruoat, gratiinit, sokerikakut, kevyet hedelmäkakut, piirakat, uunivihannekset, pikkuleivät ja leivät.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 36 2014-02-07 7:21:07

### Kiertoilmaopas tuoreelle ja pakastetulle ruoalle

Esilämmitä uuni automaattisella esilämmitystoiminnolla haluamaasi lämpötilaan. Käytä kiertoilmatoiminnossa tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

| Tuore ruoka | Annos | Teho | 1. vaihe (min) | 2. vaihe (min) |
|---|---|---|---|---|
| **PIZZA** | | | | |
| Pakastepizza (valmiiksi paistettu) | 300 g | 1. vaihe: 300 W + 200 °C<br>2. vaihe: grilli | 12-13 | 2-3 |
| | **Ohjeet**<br>Aseta pizza matalalle ritilälle.<br>Anna seistä 2-3 minuuttia paistamisen jälkeen. | | | |
| **PASTA** | | | | |
| Pakastelasagne | 400 g | 1. vaihe: 450 W + 200 °C<br>2. vaihe: kiertoilma 200 °C | 17-18 | 5-6 |
| | **Ohjeet**<br>Aseta sopivan kokoiseen pyrex-lasiastiaan tai jätä alkuperäiseen pakkaukseen (varmista, että pakkausta voi käyttää mikroaaltouunissa ja valitussa lämpötilassa).<br>Aseta pakastettu, gratinoitava pasta alemmalle ritilälle.<br>Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen. | | | |
| **LIHA** | | | | |
| Naudanpaisti/ Lammaspaisti (puolikypsä) | 1200-1300 g | 600 W + 180 °C | 22-24 | 11-13 |
| | **Ohjeet**<br>Sivele paisti öljyllä ja mausta pippurilla, suolalla ja paprikalla. Aseta se matalalle ritilälle ensin rasvapuoli alaspäin. Kääri alumiinifolioon valmistuksen jälkeen ja anna seistä 10-15 minuuttia. | | | |
| Paahdettu kana | 1000-1100 g | 450 W + 200 °C | 22-23 | 22 |
| | **Ohjeet**<br>Sivele kana öljyllä ja mausteilla. Aseta kana ensimmäinen rintapuoli alaspäin, toinen rintapuoli ylöspäin matalalle telineelle.<br>Anna seistä 5 minuuttia. | | | |

| Tuore ruoka | Annos | Teho | 1. vaihe (min) | 2. vaihe (min) |
|---|---|---|---|---|
| **LEIPÄ** | | | | |
| Tuoreet sämpylät | 6 kpl (350 g) | 100 W + 180 °C | 9-11 | – |
| | **Ohjeet**<br>Aseta sämpylät ympyrään matalalle ritilälle.<br>Anna seistä 2-3 minuuttia. | | | |
| Valkosipulileipä (kylmä, esipaistettu) | 200 g (1 kpl) | 180 W + 200 °C | 9-11 | – |
| | **Ohjeet**<br>Aseta kylmä patonki leivinpaperin päälle matalalle ritilälle.<br>Anna seistä 2-3 minuuttia paistamisen jälkeen. | | | |
| **KAKKU** | | | | |
| Tiikerikakku (tuoretaikina) | 500 g | Vain 180 °C | 38-43 | – |
| | **Ohjeet**<br>Kaada tuoretaikina pieneen, suorakulmaiseen, mustaan, metalliseen paistoastiaan (jonka pituus on 25 cm). Aseta kakku matalalle ritilälle. Anna seistä 5-10 minuuttia paistamisen jälkeen. | | | |
| Pikkukakut (tuoretaikina) | 10 x 28 g | Vain 160 °C | 26-28 | – |
| | **Ohjeet**<br>Täytä paperivuoat tasaisesti tuoretaikinalla ja aseta ne uunipellin päällä matalalle ritilälle.<br>Anna seistä 5 minuuttia paistamisen jälkeen. | | | |
| Keksit (tuoretaikina) | 200-250 g | Vain 200 °C | 15-20 | – |
| | **Ohjeet**<br>Aseta kylmät croissantit leivinpaperin päälle alemmalle ritilälle. | | | |
| Pakastekakku | 1000 g | 180 W + 180 °C | 19-21 | – |
| | **Ohjeet**<br>Aseta pakastekakku alemmalle ritilälle.<br>Anna seistä 15-20 minuuttia sulatuksen ja lämmityksen jälkeen. | | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 37 2014-02-07 7:21:07

## VINKKEJÄ

### VOIN SULATTAMINEN
Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Peitä muovikuvulla.
Lämmitä 900 W:n teholla 30-40 sekuntia, kunnes voi sulaa.

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

### KITEYTYNEEN HUNAJAN SULATTAMINEN
Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan.
Lämmitä 300 W:n teholla 20-30 sekuntia, kunnes hunaja sulaa.

### LIIVATTEEN SULATTAMINEN
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.

### KUORRUTUS JA SOKERIKUORRUTUS (KAKUILLE)
Sekoita keskenään valmiskuorrutusainekset (n. 14 g), 40 g sokeria ja 250 ml kylmää vettä. Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 900 W:n teholla 3½-4½ minuuttia, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

### HILLON VALMISTAMINEN
Aseta 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivan kokoiseen, kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin.
Valmista peitettynä 900 W:n teholla 10-12 minuuttia.
Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana. Kaada välittömästi pieniin, kierrekannellisiin hillopurkkeihin. Paina kantta 5 minuuttia.

### VANUKKAAN VALMISTAMINEN
Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä soveltuvaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Valmista peitettynä 900 W:n teholla 6½-7½ minuuttia.
Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana hyvin.

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

# vianmääritys ja virhekoodit

## VIANMÄÄRITYS

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

**Tämä on normaalia.**
- Kosteuden tiivistyminen uunin sisälle.
- Ilmavirtaus luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.
- Lievä lämmön hehkuminen luukun ja laitteen ulkokuoren ympärille.
- Höyryn karkaaminen luukusta tai ilmanpoistoaukoista.

**Uuni ei käynnisty, kun painat START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s) -painiketta.**
- Onko luukku täysin kiinni?

**Ruoka ei ole kypsynyt lainkaan.**
- Oletko asettanut ajastimen oikein ja/tai painanut **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)**-painiketta?
- Onko luukku suljettu?
- Onko sähköpiiri ylikuormittunut ja sulake tästä syystä palanut tai automaattisulake lauennut?

**Ruoka on ylikypsää tai raakaa.**
- Oliko valmistusaika asetettu oikein ruoan tyypin mukaisesti?
- Oliko teho valittu oikein?

**Lamppu ei toimi.**
- Lamppua ei tule turvallisuussyistä vaihtaa itse. Ota yhteyttä lähimpään Samsungin valtuuttamaan merkkihuoltoon, jotta pätevä teknikko voisi vaihtaa lampun.

**Mikroaaltouuni häiritsee radio- tai televisiolähetystä.**
- Televisio- tai radiolähetyksissä saattaa esiintyä lieviä häiriöitä uunin käytön aikana. Tämä on normaalia. Ongelma poistuu, kun sijoitat uunin kauemmaksi televisioista, radioista ja antenneista.
- Jos uunin mikroprosessori havaitsee häiriöitä, näyttö saattaa nollautua. Ongelma poistuu, kun irrotat virtajohdon seinästä ja kytket sen uudelleen paikoilleen. Aseta kellonaika uudelleen.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 38 2014-02-07 7:21:07

**Uunin sisällä kipinöi ja ritisee (siellä näkyy valokaari).**

- Oletko käyttänyt jotakin metallikoristeltua astiaa?
- Oletko unohtanut haarukan tai muun metallisen ruokailuvälineen uunin sisälle?
- Onko alumiinifolio liian lähellä laitteen sisäseinämiä?

**Savua ja pahaa hajua esiintyy ensimmäisen käyttökerran aikana.**

- Tämä on tilapäistä ja johtuu siitä, että laitteen osat lämpiävät ensimmäistä kertaa. Savu ja haju häviävät täysin 10 minuutin käytön jälkeen. Pääset hajusta eroon nopeammin, jos laitat uuniin sitruunatiivistettä tai -mehua ja käytät mikroaaltouunia.

Jos et pysty ratkaisemaan ongelmaa yllä olevien neuvojen avulla, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGin asiakaspalveluun.
Pidä seuraavat tiedot saatavilla:

- Malli- ja sarjanumerot, jotka on tavallisesti painettu uunin taakse.
- Takuutiedot.
- Selkeä kuvaus ongelmasta.

Ota tämän jälkeen yhteyttä lähimpään jälleenmyyjään tai SAMSUNGin asiakaspalveluun.

## VIRHEKOODI

**”SE”-viesti ilmestyy näkyviin**

- Puhdista painikkeet ja varmista, että niiden ympärillä ei ole nestettä. Sammuta mikroaaltouuni ja yritä uudelleen. Jos sama tapahtuu uudelleen, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGin asiakaspalveluun.

**”E-12”-viesti ilmestyy näkyviin**

- ”E-12”-viesti tarkoittaa kaasuntunnistimen oikosulkuvirhettä. Tämä virhe voi johtua siitä, että laitteen sisätiloissa on paljon kosteutta, kun käynnistät mikroaaltouunin uudelleen pian sen jälkeen, kun olet juuri käyttänyt sitä. Jos näin käy, kaasuntunnistin ei välttämättä ole rikki, joten sammuta mikroaaltouuni ja yritä uudelleen. Jos sama virhe esiintyy uudelleen, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGin asiakaspalveluun.

**”E-24”-viesti ilmestyy näkyviin**

- ”E-24”-viesti ilmestyy näkyviin, ennen kuin mikroaaltouuni ylikuumenee. Jos ”E-24”-viesti ilmestyy näkyviin, paina Pysäytys/Eko -painiketta, jolloin uuni siirtyy alustustilaan. Kun uuni on jäähtynyt, yritä käyttää sitä uudelleen. Jos ”E-24”-viesti ilmestyy taas näkyviin, ota yhteyttä lähimpään Samsungin asiakaspalveluun.

Jos näet jonkin sellaisen koodin, jota ei ole mainittu edellä, tai jos ehdotettu ratkaisu ei ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGin asiakaspalveluun.

# tekniset tiedot

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

| Malli | MC28H5185** |
|---|---|
| **Virtalähde** | 230 V – 50 Hz AC |
| **Virrankulutus**<br>Enimmäisteho<br>Mikroaalto<br>Grilli (vastus)<br>Kiertoilma (vastus) | <br>2100 W<br>1400 W<br>1500 W<br>Enintään 2100 W |
| **Lähtöteho** | 100 / 900 W – 6 tasoa (IEC-705) |
| **Käyttötaajuus** | 2450 MHz |
| **Mitat (L x S x K)**<br>Ulkomitat<br>Sisämitat | <br>517 x 475,6 x 310 mm<br>358 x 327 x 235,5 mm |
| **Tilavuus** | 28 l |
| **Paino**<br>Netto | <br>n. 17,8 kg |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 39 2014-02-07 7:21:07

KYSYMYKSIA TAI KOMMENTTEJA

| MAA | SOITA | TAI KAY VERKKOSIVUILLAMME |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr/support (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com/dk/support |
| FINLAND | 030-6227 515 | www.samsung.com/fi/support |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr/support |
| GERMANY | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz,<br>aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | www.samsung.com/de/support |
| ITALIA | 800-SAMSUNG (800.7267864) | www.samsung.com/it/support |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline, toll free | www.samsung.com/gr/support |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com/support |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | www.samsung.com/nl/support |
| NORWAY | 815 56480 | www.samsung.com/no/support |
| PORTUGAL | 808 20 7267 | www.samsung.com/pt/support |
| SPAIN | 0034902172678 | www.samsung.com/es/support |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | www.samsung.com/se/support |
| SWITZERLAND | 0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG) | www.samsung.com/ch/support (German)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com/uk/support |
| EIRE | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_FI.indd 40 2014-02-07 7:21:07

MC28H5185**

# Mikrobølgeovn

## Brugervejledning og tilberedningsvejledning

forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.
For at få mere komplet service bedes du registrere dit produkt på

www.samsung.com/register

Bemærk, at Samsung-garantien IKKE dækker serviceopkald til forklaring af produktets betjening, rettelse af forkert installation eller udførelse af almindelig rengøring eller vedligeholdelse.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**Denne manual er trykt p_100 % genbrugspapir.**

SAMSUNG

MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 1 2014-02-07 7:17:58

# indhold


**Sikkerhedsinformationer ..... 2**
**Hurtig opslagsvejledning ..... 11**
**Ovnens funktioner ..... 12**
Ovn ..... 12
Betjeningspanel ..... 12
Tilbehør ..... 13
**Ovnbrug ..... 13**
Sådan fungerer en mikrobølgeovn ..... 13
Tjek, af din ovn fungerer korrekt ..... 14
Indstilling af klokkeslættet ..... 14
Tilberedning/Opvarmning ..... 14
Effektniveauer og tidsvariationer ..... 15
Justering af tilberedningstiden ..... 15
Afbrydelse af tilberedningen ..... 15
Indstilling af energisparefunktionen ..... 16
Brug af funktionerne til svag stegning ..... 16
Anvendelse af sensortilberedningsfunktionerne ..... 18
Brug af funktionerne til sund tilberedning ..... 20
Brug af funktionerne dejfremstilling/yoghurt ..... 22
Brug af lynoptøningsfunktionerne ..... 23
Brug af funktionerne til automatisk opvarmning/tilberedning ..... 24
Brug af bruningstallerkenen ..... 25
Varmluft ..... 25
Grilning ..... 26
Valg af tilbehør ..... 26
Kombinering af mikrobølger og grill ..... 26
Kombinering af mikrobølger og varmluft ..... 27
Slukning af bipperen ..... 27
Anvendelse af børnesikringsfunktionerne ..... 28
Brug af funktionen drejeskive til/fra ..... 28
**Vejledning i køkkenudstyr ..... 28**
**Tilberedningsvejledning ..... 29**
**Fejlfinding og fejlkode ..... 38**
Fejlfinding ..... 38
Fejlkode ..... 39
**Tekniske specifikationer ..... 39**


# sikkerhedsinformationer

## BRUG AF DENNE INSTRUKTIONSBOG

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

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

## OVERSIGT OVER SYMBOLER OG IKONER

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

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

| | |
|---|---|
| Advarsel, brandfare | Advarsel, varm overflade |
| Advarsel, elektricitet | Advarsel, eksplosive materialer |
| Forsøg IKKE. | Rør IKKE. |
| Adskil IKKE. | Følg anvisningerne nøje. |
| Tag strømstikket ud af stikkontakten. | Sørg for, at apparatet er jordforbundet for at forhindre elektrisk stød. |
| Ring til servicecentret for at få hjælp. | Bemærkning |
| Vigtigt | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 2 2014-02-07 7:18:00

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

**LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.**

Sørg for, a disse sikkerhedsanvisninger overholdes til enhver tid.

**Kontroller, at følgende anvisninger følges, inden ovnen tages i brug.**

| ⚠ ADVARSEL (Kun mikrobølgeovnsfunktion) | |
|---|---|
| ⦸ | **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. |
| ☛ | Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. |
| ★ | **ADVARSEL:** Lad kun børn bruge ovnen uden overvågning, når de har fået passende anvisninger, så barnet kan bruge ovnen på en sikker måde og forstår faren ved forkert brug. |
| ★ | **ADVARSEL:** Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske-, sanse- 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, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn. |
| ★ | 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. |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 3 2014-02-07 7:18:00

| | |
|---|---|
| | Hvis der udsendes røg, skal du afbryde for (fjerne stikket fra) apparatet og holde døren lukket for at kvæle flammer. |
| | **ADVARSEL:** Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen. |
| | **ADVARSEL:** Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger. |
| | Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut. |
| | Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes. |
| | Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer. |
| | Apparatet er ikke beregnet til installation i vejkøretøjer, campingvogne og tilsvarende køretøjer osv. |

| | |
|---|---|
| | Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. |
| | Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet. |
| | Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici. |
| | **ADVARSEL:** Væsker eller andre fødevarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere. |
| | Apparatet må ikke rengøres med en højtryksrenser. |
| | 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. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 4 2014-02-07 7:18:00

| | |
|---|---|
| | Hvis ovnen udsender en underlig lyd, en brændt lugt, eller hvis der udsendes røg, skal du straks tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter. |
| | Mikrobølgeovnen skal placeres, så der er adgang til stikket. |
| | Mikrobølgeovnen er kun beregnet til brug på et køkkenbord eller en køkkenbordsplade, og mikrobølgeovnen må ikke anbringes i et skab. |

| ⚠ ADVARSEL (Kun ovnfunktion) - tilbehør | |
|---|---|
| | **ADVARSEL:** Når apparatet bruges i kombinationstilstand, 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 brugen. Mindre børn bør holdes på afstand. |
| | En damprenser ikke må anvendes. |

| | |
|---|---|
| | **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød. |
| | **ADVARSEL:** Apparatet 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 overvågning. |
| | På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug. |
| | Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i brug. |
| | Hold apparatet og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år. |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 5 2014-02-07 7:18:00

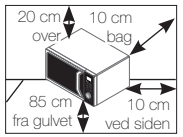
| | |
|---|---|
| ★ | Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn uden overvågning. |
| ⦸ | 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. |
| ⦸ | Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem. |

Dette produkt er gruppe 2, klasse ISM-udstyr. Definitionen af gruppe 2 omfatter alt industrielt, videnskabeligt og medicinsk udstyr, hvori der internt bevidst genereres radiofrekvensenergi og/eller anvendes i form af elektromagnetisk stråling til behandling af materialer og EDM- og lysbuesvejsningsudstyr.

Klasse B udstyr er udstyr velegnet til anvendelse i private hjem og under forhold ved direkte tilslutning til en lavspændingsstrømforsyning, der forsyner bygninger indeholdende private beboelser.

## INSTALLATION AF DIN MIKROBØLGEOVN

Anbring ovnen på en plan, lige overflade 85 cm fra gulvet. Overfladen skal være stærk nok til på sikker vis at bære ovnens vægt.




1. Når du installerer ovnen, skal du sørge for tilstrækkelig ventilation til ovnen ved et sørge for, der er mindst 10 cm plads bagved og ud til ovnens sider og mindst 20 cm plads ovenover ovnen.
2. Fjern al emballage inde i ovnen.
3. Installer rotationsringen og drejeskiven. Kontroller, at drejeskiven roterer frit. (Kun modeller med drejeskive)
4. Mikrobølgeovnen skal placeres, så der er adgang til stikket.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 6 2014-02-07 7:18:00

- Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici. Af hensyn til din personlige sikkerhed skal du slutte kablet til et korrekt jordet vekselstrømsstik.
- Anbring ikke mikrobølgeovnen i varme eller fugtige omgivelser, som f.eks. ud for en almindelig ovn eller radiator. Ovnens strømspecifikationer skal overholdes og et eventuelt forlængerkabel skal være af samme standard som det strømkabel, der følger med ovnen. Tør det indvendige og dørens tætning af med en fugtig klud, før du bruger mikrobølgeovnen for første gang.

## RENGØRING AF MIKROBØLGEOVNEN

Følgende dele af mikrobølgeovnen skal rengøres jævnligt for at undgå, at der samles fedt og madrester:

- Indvendige og udvendige overflader
- Dør og dørtætninger
- Drejeskive og rotationsringe (Kun modeller med drejeskive)

- Sørg **ALTID** for, at dørtætningerne er rene, og at døren kan lukkes ordentligt.
- Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer.

**1.** Rengør de udvendige overflader med en blød klud og varmt sæbevand. Skyl og tør.

**2.** Fjern eventuelle stænk eller pletter på indvendige overflader i ovnen med en sæbeklud. Skyl og tør.

**3.** Hvis du skal løsne hårde madrester og fjerne lugte, kan du anbringe en kop opløst citronsaft i ovnen og opvarme denne i ti minutter ved maksimal effekt.

**4.** Vask den opvaskemaskinesikre tallerken efter behov.

- Spild **IKKE** vand i ventilationshullerne. Brug **ALDRIG** slibemidler eller opløsningsmidler. Vær især omhyggelig ved rengøring af dørtætningerne, at der ikke er nogen madrester:
  - Der hobes op
  - Forhindrer døren i at lukkes ordentligt

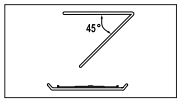




MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 7 2014-02-07 7:18:01

✎ **Rengør** mikrobølgeovnens rum med en mild sæbeopløsning umiddelbart efter hver brug, men lad mikrobølgeovnen køle ned før rengøringen for at undgå skader.

Ved rengøring af ovnrummets øverste del er det nemmere, hvis varmeelementet svinges 45 ° ned.




(Kun modeller med svingbart varmeelement)

## OPBEVARING OG REPARATION AF DIN MIKROBØLGEOVN

Overhold nogle få anvisninger ved opbevaring, eller når mikrobølgeovnen skal serviceres.
Ovnen må ikke bruges, hvis døren eller dørtætningerne er beskadiget:

- Ødelagt hængsel
- Forringede tætninger
- Forvredet eller bøjet ovnrum

Kun en kvalificeret tekniker med erfaring i mikrobølgeovne må foretage reparation.

☛ Tag **ALDRIG** det udvendige kabinet af ovnen. Hvis ovnen er defekt og skal services, eller du er i tvivl om dens tilstand, skal du:

- Trække stikket ud af stikkontakten
- Kontakt det nærmeste After Sales-servicecenter

✎ Hvis du vil sætte ovnen væk midlertidigt, skal du vælge et tørt sted frit for støv.
**Årsag:** Støv og fugt kan påvirke de arbejdende dele i ovnen.

✎ Denne mikrobølgeovn er ikke beregnet til kommerciel brug.

✎ Pæren bør af hensyn til sikkerheden ikke udskiftes personligt. Kontakt nærmeste autoriserede Samsung-kundecenter for at få en kvalificeret tekniker til at udskifte pæren.

| ⚠ ADVARSEL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Kun uddannede fagfolk må ændre eller reparere apparatet. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Opvarm ikke varme væsker og andre fødevarer i forseglede beholdere ved funktionen mikrobølgeovn. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Installer ikke dette apparat i nærheden af et varmeapparat, brandfarligt materiale, på et fugtigt, fedtet eller støvet sted, på et sted, der er udsat for direkte sollys og vand, eller hvor der kan sive gas ud, på en ujævn overflade. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Dette apparat skal jordforbindes korrekt i overensstemmelse med lokale og nationale forskrifter. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 8 2014-02-07 7:18:02

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Fjern med jævne mellemrum alle fremmede stoffer, som f.eks. støv eller vand, fra strømstikterminalerne og kontaktpunkterne med en tør klud. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Undlad at trække hårdt i strømkablet, bøje det eller placere tunge genstande på det. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | I tilfælde af gasudsivning (f.eks. propangas, LP-gas osv.) skal der straks ventileres, uden at strømstikket berøres. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Rør ikke ved strømstikket med våde hænder. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Sluk ikke for apparatet ved at tage strømstikket ud, mens ovnen er i brug. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Hvis der er kommet fremmede stoffer, som f.eks. vand, ind i apparatet, skal du ikke sætte fingre eller fremmede stoffer ind, men tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Anvend ikke overdreven kraft på apparatet. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Anbring ikke ovnen over en skrøbelig genstand som f.eks. en vask eller en glasgenstand. | ✓ | ✓ | | |
| | Brug ikke benzen, fortynder, sprit, damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Kontroller, at spænding, frekvens og strømstyrke stemmer overens med produktets specifikationer. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Sæt strømstikket godt fast i stikkontakten. Undlad at anvende en fordelerdåse, et forlængerkabel eller en elektrisk transformator. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Undlad at hægte strømkablet på en metalgenstand eller at sætte strømkablet ind mellem genstandene eller bag ovnen. | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Brug ikke et beskadiget strømstik, et beskadiget strømkabel eller en løs stikkontakt. Når strømstikket eller strømkablet er beskadiget, skal du kontakte dit nærmeste servicecenter. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Undlad at hælde eller sprøjte vand direkte på ovnen. | ✓ | ✓ | | |
| | Anbring ingen genstande oven på ovnen, i den indvendige del i eller på ovnens dør. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Sprøjt ikke flygtige materialer som f.eks. insektmiddel på ovnens overflade. | ✓ | ✓ | | |
| | Opbevar ikke brandbare materialer i ovnen. Pas særligt på, når du opvarmer retter eller drikkevarer, der indeholder alkohol, da alkoholdampe kan komme i kontakt med en varm del af ovnen. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Hold børn væk fra døren, når den åbnes eller lukkes, da børnene kan støde ind i døren eller få fingrene i klemme i den. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **ADVARSEL:** Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen. For at undgå denne situation skal du ALTID lade det 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.<br>Følg disse anvisninger i FØRSTEHJÆLP i tilfælde af skoldning:<br>• Anbring det skoldede område i kold vand i mindst 10 minutter.<br>• Tildæk det med et rent, tørt klæde.<br>• Smør ikke cremer, olier eller lotioner på. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Sæt ikke bakken eller risten i vandet umiddelbart efter tilberedning, da dette kan medføre brud eller skade på bakken eller risten. | | | | ✓ |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 9 2014-02-07 7:18:04

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Brug ikke mikrobølgeovnen til friturestegning, da olietemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan medføre pludselig overkogning af flydende væske. | ✓ | | | ✓ |

| ⚠ FORSIGTIG | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne. Brug IKKE metalbeholdere, service med guld- eller sølvkanter, kødpinde, gafler mv.<br>Fjern metalbånd fra papir eller plastikposer.<br>Årsag: Der kan opstå elektrisk gnistdannelse, der kan beskadige ovnen. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Brug ikke mikrobølgeovnen til at tørre aviser eller tøj. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Brug kortere tid til mindre mængder mad for at undgå overophedet og brændt mad. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Nedsænk ikke strømstikket eller strømkablet i vand, og hold strømkablet væk fra varme. | ✓ | ✓ | | |
| | Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut. Og opvarm ikke lufttætte eller lufttætte eller vakuumforseglede flasker, glas eller beholdere, nødder i skaller, tomater mv. | | | ✓ | ✓ |
| | Tildæk ikke ventilationsåbningerne med stof eller papir. Der kan gå ild i dette, da der slipper varm luft ud fra ovnen. Ovnen kan blive overophedet og automatisk slukke. Den forbliver slukket, indtil den er kølet tilstrækkeligt af. | ✓ | | ✓ | |
| | Brug altid ovnhandsker, når du tager en tallerken ud af ovnen, for at undgå forbrænding. | | | ✓ | |
| | 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 mikrobølgeovnen i tom tilstand. Mikroovnen slukkes automatisk i 30 minutter af sikkerhedshensyn. Vi anbefaler, at der altid står et glas vand inde i ovnen for at absorbere mikrobølgeenergi, hvis mikrobølgeovnen startes utilsigtet. | ✓ | | | ✓ |
| | Installer ovnen i overensstemmelse med kravene i denne vejledning. (Se Installation af din mikrobølgeovn.) | ✓ | | ✓ | |
| | Vær opmærksom, når du tilslutter andre elektriske apparater tæt ved ovnen. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## FORANSTALTNINGER FOR AT UNDGÅ AT BLIVE UDSAT FOR MIKROBØLGEENERGI. (KUN MIKROOVNSFUNKTION)

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

(a) Du må under ingen omstændigheder forsøge at betjene ovnen med døren åben eller pille ved sikkerhedslåsene (dørens lukkemekanismer) eller indføre noget i sikkerhedslåsehullerne.

(b) Anbring IKKE genstande mellem ovndøren og forsiden, og lad ikke mad- eller rengøringsrester samle sig på tætningerne. Sørg for, at døren og dørens tætninger holdes rene ved at aftørre disse efter brug først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.

(c) Betjen IKKE ovnen, hvis den er beskadiget, før den er blevet repareret af en kvalificeret servicetekniker med forstand på mikrobølgeovne, og som er oplært af producenten. Det er især vigtigt, at ovndøren lukker ordentligt i, og at følgende ikke beskadiges:

(1) dør (bøjet)

(2) dørhængsler (ødelagte eller løse)

(3) dørtætninger og tætningsoverflader

(d) Ovnen må ikke justeres eller repareres af andre end en kvalificeret servicetekniker med kendskab til mikrobølgeovne, og som er oplært af producenten.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 10 2014-02-07 7:18:05

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

(a) Bulet, ridset eller ødelagt dør, håndtag, ydre panel eller betjeningspanel.

(b) Ødelagt eller manglende bakke, styreriller, drev eller trådnet.

- Brug kun dette apparat 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 apparatet.
- 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 nogle af advarselstegnene er muligvis ikke relevante. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte dit nærmeste servicecenter eller finde hjælp og information online på www.samsung.com.
- Denne mikrobølgeovn er beregnet til opvarmning af fødevarer. Den er kun beregnet til privat brug. Opvarm ingen former for tekstiler eller poser fyldt med korn, hvilket kunne forårsage forbrændinger og brand. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skade, der skyldes forkert eller ukorrekt brug af apparatet.
- Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en farlig situation.

## 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.

# hurtig opslagsvejledning

**Jeg vil tilberede noget mad.**

| | |
|---|---|
| | **1.** Anbring maden i ovnen. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**<br>**Resultat:** Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker “End (Slut)” 4 gange. Herefter blinker ovnen én gang pr. minut. |

**Hvis du vil tilføje 30 sekunder ekstra.**

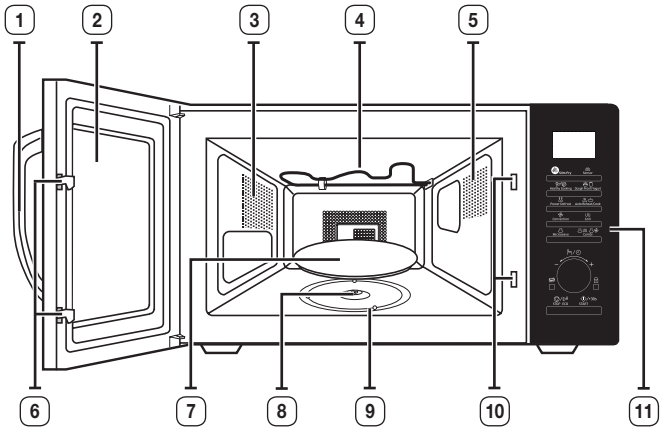
| | |
|---|---|
| | Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** en eller flere gange mere for hver 30 sekunder, du vil lægge til. |
| | Ved at dreje **multifunktionsvælgeren** kan du indstille den ønskede tid. |





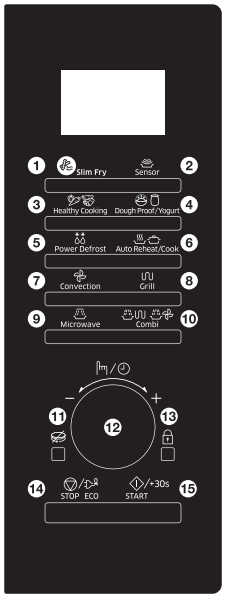
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 11 2014-02-07 7:18:06

## OVN




1. DØRHÅNDTAG
2. DØR
3. VENTILATIONSHULLER
4. VARMEELEMENT
5. LYS
6. DØRHÆNGSLER
7. DREJESKIVE
8. DREV
9. ROTATIONSRING
10. SIKKERHEDSLÅSEHULLER
11. BETJENINGSPANEL

## BETJENINGSPANEL



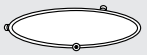
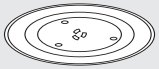
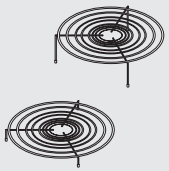

1. KNAPPEN SVAG STEGNING
2. KNAPPEN SENSOR
3. KNAPPEN SUND TILBEREDNING
4. KNAPPEN DEJFREMSTILLING/YOGHURT
5. KNAPPEN LYNOPTØNING
6. KNAPPEN AUTOMATISK OPVARMNING/TILBEREDNING
7. KNAPPEN VARMLUFT
8. KNAPPEN GRILL
9. KNAPPEN MIKROBØLGE
10. KNAPPEN KOMBINATION
11. KNAPPEN DREJESKIVE TIL/FRA
12. MULTIFUNKTIONSVÆLGER
13. KNAPPEN BØRNESIKRING
14. KNAPPEN STOP/ØKO
15. KNAPPEN START/+30sek.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 12 2014-02-07 7:18:06

## TILBEHØR

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

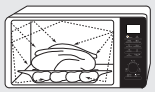
| | |
|---|---|
|  | **1. Rotationsring**, anbringes midt i ovnen.<br>**Formål:** Rotationsringen understøtter drejeskiven. |
|  | **2. Drejeskive** skal anbringes oven på rotationsringen med det midterste monteringsdel på drevet.<br>**Formål:** Drejeskiven fungerer som den primære flade ved tilberedning. Den kan let tages ud og rengøres. |
|  | **3. Høj rist, lav rist** skal anbringes på drejeskiven.<br>**Formål:** Metalristene kan anvendes ved tilberedning af to retter på samme tid. En lille ret kan anbringes på drejeskiven og en anden ret på risten. **Metalristene kan anvendes i grill-, varmlufts- og kombinationstilberedning.** |
| | **4. Bruningstallerken,** se side 25.<br>**Formål:** Bruningstallerkenen anvendes til at brune maden bedre i mikrobølge- eller grillkombinationstilberedning. Den bidrager til at holde dej- og pizzadej sprød. |

## 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 ovnrummets 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:<br>• Mængde og tæthed<br>• Vandindhold<br>• Starttemperatur (afkølet eller ej) |

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.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 13 2014-02-07 7:18:07

## 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 38-39.

Ovnen skal tilsluttes til en passende stikkontakt. Drejeskiven skal være sat på plads i ovnen. Hvis der anvendes et andet effektniveau end maksimum (100 % - 900 W), tager det længere tid, inden vandet koger.

Åbn ovndøren ved at trække i håndtaget i dørens højre side.
Placer et glas vand på drejeskiven. Luk døren.

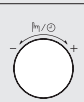
| | |
|---|---|
| | Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**, og indstil tiden til 4 eller 5 minutter ved at trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** det relevante antal gange.<br>**Resultat:** Ovnen opvarmer vandet i 4 eller 5 minutter. Vandet skal derefter koge. |

## INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Når der tændes for strømmen, vises "88:88" og derefter "12:00" automatisk på displayet. Indstil det aktuelle klokkeslæt.
Tiden kan vises med enten 24 timers eller 12 timers angivelse. Du skal indstille uret:

- Når du lige har installeret mikrobølgeovnen
- Efter et strømsvigt

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Tryk på **multifunktionsvælgeren**. |
| | **2.** Drej **multifunktionsvælgeren** for at indstille visningstypen. (12 timer eller 24 timer) |
| | **3.** Tryk på **multifunktionsvælgeren** for at afslutte opsætningen. |
| | **4.** Drej på **multifunktionsvælgeren** for at indstille timen. |
| | **5.** Tryk på **multifunktionsvælgeren**. |
| | **6.** Drej på **multifunktionsvælgeren** for at indstille minuttet. |
|  | **7.** Når det korrekte klokkeslæt vises, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at starte uret.<br>**Resultat:** Klokkeslættet vises, når mikrobølgeovnen ikke anvendes. |

## TILBEREDNING/OPVARMNING

Nedenstående beskrivelse forklarer, hvordan du tilbereder eller opvarmer mad.

Kontroller ALTID tilberedningsindstillingerne, før du lader ovnen være uden overvågning.

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Tryk på knappen **Microwave (Mikrobølge)**.<br>**Resultat:** Følgende indikatorer vises:<br>(tilstanden mikrobølgeovn) |
| | **2.** Drej **multifunktionsvælgeren**, indtil det relevante effektniveau vises. Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at indstille effektniveauet.<br>• Hvis du ikke indstiller effektniveauet i løbet af 5 sekunder, ændres automatisk til indstillingstrinnet for tilberedningstiden. |
| | **3.** Indstil tilberedningstiden ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.<br>**Resultat:** Tilberedningstiden vises. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 14 2014-02-07 7:18:08

| | |
|---|---|
| | **4.** Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.<br>**Resultat:** Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere. Tilberedningen starter. Når den er færdig:<br>• Ovnen bipper og blinker "End (Slut)" 4 gange. Herefter blinker ovnen én gang pr. minut. |

## EFFEKTNIVEAUER OG TIDSVARIATIONER

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

| Effektniveau | Procent | Output |
|---|---|---|
| HØJ | 100 % | 900 W |
| MIDDELHØJ | 67 % | 600 W |
| MIDDEL | 50 % | 450 W |
| MIDDELLAV | 33 % | 300 W |
| OPTØNING | 20 % | 180 W |
| LAV | 11 % | 100 W |

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

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

## JUSTERING AF TILBEREDNINGSTIDEN

Du kan forlænge tilberedningstiden ved at trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** en gang for hver 30 sekunder, der skal tilføjes.

- Tjek, hvorledes tilberedningen skrider frem ved når som helst blot at åbne døren.
- Forøg den resterende tilberedningstid

| | |
|---|---|
| | For at forøge tilberedningstiden for din mad skal du trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** én gang for hver 30 sekunder, som du vil forøge med.<br>• Eksempel: For at forøge med tre minutter skal du trykke seks gange på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**. |
| | Du skal blot dreje **multifunktionsvælgeren** for at justere tilberedningstiden.<br>• For at forlænge tilberedningstiden skal du dreje til højre, og for at forkorte tilberedningstiden skal du dreje til venstre. |

## AFBRYDELSE AF TILBEREDNINGEN

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

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

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



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 15 2014-02-07 7:18:08

## INDSTILLING AF ENERGISPAREFUNKTIONEN

Ovnen har en energisparefunktion.

| | |
|---|---|
| | • Tryk på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)**.<br>**Resultat:** Display slukket.<br>• 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. |

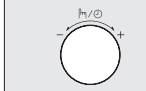
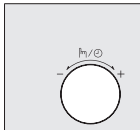
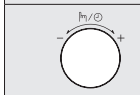
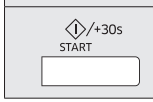
**Funktionen til automatisk energibesparelse**
Hvis du ikke vælger en funktion, når apparatet er ved at indstille, eller opererer med midlertidigt stop, annulleres funktionen og klokkeslættet vil blive vist efter 25 minutter. Ovnlampen slukkes efter 5 minutter med åben dør.

## BRUG AF FUNKTIONERNE TIL SVAG STEGNING

De 12 automatiske **Svag stegning**-tilberedningsfunktioner omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider.
Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau.
Du kan justere tilberedningskategorien Svag stegning ved at trykke på knappen **Slim Fry (Svag stegning)**.

Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.

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.

| | |
|---|---|
| | **1.** Tryk på knappen **Slim Fry (Svag stegning)**. |
|  | **2.** Vælg madvarekategorien ved at dreje **multifunktionsvælgeren**, og tryk derefter på **multifunktionsvælgeren**.<br>1) Kartofler/grøntsager<br>2) Fisk og skaldyr<br>3) Kylling |
|  | **3.** Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.<br>Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger.<br>Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at vælge madvaretypen. |
|  | **4.** Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. |
|  | **5.** Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**. |

Følgende tabel viser de 12 **Svag stegning**-autoprogrammer til stegning. Den indeholder deres mængder og relevante instruktioner.
Du bruger mindre olie sammenlignet med at stege i en friturегryde, og du får smagfulde resultater. Programmer kører med en kombination af varmluft, overvarme og mikrobølgenergi.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 16 2014-02-07 7:18:09

### 1. Kartofler/grøntsager

| Kode/Mad | Portionsstørrelse | Anvisninger |
|---|---|---|
| 1-1<br>Frosne ovnkartofler | 300-350 g<br>450-500 g | Fordel de frosne ovn-pommes frites jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Vend, når bippet lyder. Tryk på Start for at fortsætte. (Ovnen fortsætter med at fungere, hvis du ikke vender). Lad stå i 1-2 minutter. |
| 1-2<br>Frosne kartoffelkroketter | 200-250 g<br>300-350 g | Fordel de frosne kartoffelkroketter jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter. |
| 1-3<br>Hjemmelavede pommes frites | 300-350 g<br>450-500 g | Brug kartofler af typen hård til medium, og vask dem. Skræl kartoflerne, og skær dem i strimler med en tykkelse på 10 x 10 mm. Blød ud i koldt vand (i 30 minutter). Tør dem med et viskestykke, afvej dem, og pensl dem med 5 g olivenolie. Fordel de hjemmelavede pommes frites jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Vend, når bippet lyder. Tryk på Start for at fortsætte. (Ovnen fortsætter med at fungere, hvis du ikke vender). Lad stå i 1-2 minutter. |
| 1-4<br>Kartoffelbåde | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Vask kartofler med almindelig størrelse, og skær dem i både. Pensl med olivenolie og krydderier. Anbring dem med den skårne side nedad på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Lad stå i 1-3 minutter. |
| 1-5<br>Frosne løgringe | 100-150 g<br>200-250 g | Anbring frosne panerede løgringe eller frosne blæksprutteringe jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter. |
| 1-6<br>Skiveskårne courgetter | 100-150 g<br>200-250 g | Rens og skær courgetter i skiver. Pensl med 5 g olivenolie, og tilsæt krydderier. Anbring skiver jævnt på bruningstallerkenen, og anbring tallerkenen på den høje rist. Vend, når bippet lyder. Tryk på Start for at fortsætte. (Ovnen fortsætter med at fungere, hvis du ikke vender). Lad stå i 1-2 minutter. |

### 2. Fisk og skaldyr

| Kode/Mad | Portionsstørrelse | Anvisninger |
|---|---|---|
| 2-1<br>Frosne rejer | 200-250 g<br>300-350 g | Fordel de frosne panerede rejer jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter. |
| 2-2<br>Fiskekoteletter | 200-250 g<br>300-350 g | Fordel de panerede fiskekoteletter jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter. |
| 2-3<br>Stegte blæksprutteringe | 100-150 g<br>200-250 g | Fordel de panerede blæksprutteringe jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter. |

### 3. Kylling

| Kode/Mad | Portionsstørrelse | Anvisninger |
|---|---|---|
| 3-1<br>Frosne kyllingestykker | 200-250 g<br>300-350 g | Fordel de frosne kyllingestykker jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Vend, når bippet lyder. Tryk på Start for at fortsætte. (Ovnen fortsætter med at fungere, hvis du ikke vender). Lad stå i 1-2 minutter. |
| 3-2<br>Kyllingelår | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Afvej kyllingelår, og pensl med olie og krydderier. Anbring dem jævnt på den høje rist. Vend, når bippet lyder. Ovnen stopper tilberedningen. Tryk på Start for at fortsætte. Lad stå i 1-3 minutter. |
| 3-3<br>Kyllingevinger | 200-250 g<br>300-350 g | Afvej kyllingevinger, og pensl med olie og krydderier. Anbring dem jævnt på den høje rist. Vend, når bippet lyder. Ovnen stopper tilberedningen. Tryk på Start for at fortsætte. Lad stå i 1-2 minutter. |



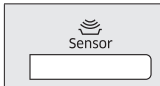
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 17 2014-02-07 7:18:09

## ANVENDELSE AF SENSORTILBEREDNINGSFUNKTIONERNE

De 8 **Sensortilberedningsfunktioner** omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider.
Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau.
Du kan justere sensortilberedningskategorien ved at dreje **Multifunktionsvælgeren**.

Start med at anbringe maden midt på drejeskiven, og luk døren.

Brug kun tallerkener, der er mikrobølgesikre.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Tryk på knappen **Sensor**. |
| | **2.** Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger. Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at vælge madvaretypen. |
| | **3.** Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.<br>**Resultat:** Tilberedningen startes. Når den er færdig.<br>1) Ovnen bipper 4 gange.<br>2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).<br>3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen. |

Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

Hvis temperaturen inde i ovnen er over 60 °C, kører blæseren i 3 minutter. Du kan først bruge knappen **Sensor**, når ovnen er blevet kølet af til en ønsket temperatur til sensorsikker tilstand.

Følgende tabel viser de 8 **Sensortilberedningsprogrammer**. Den indeholder den anbefalede vægt pr. element efter tilberedning samt relevante instruktioner.
I starten af programmet viser displayet sensorperioden. Efter denne periode beregnes tilberedningstiden og effektniveauet automatisk, og den resterende tilberedningstid bliver vist. Tilberedningsprocessen styres af sensorsystemet for at gøre det nemmere.

Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

| Kode/Mad | Portionsstørrelse | Anvisninger |
|---|---|---|
| 1<br>Drikke | 150-250 g | Kom væsken (med stuetemperatur) i en kop eller et krus. Opvarm utildækket.<br>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<br>Broccolibuketter | 200-500 g | Skyl og rens friske grøntsager, som f.eks. broccoli, og klargør buketter. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30-45 ml vand (2-3 spiseskefulde).<br>Sæt skålen på midten af drejeskiven.<br>Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.<br>Dette program er egnet til broccoli samt skiveskåret courgette, aubergine, græskar og peberfrugt. Lad stå i 1-2 minutter. |
| 3<br>Gulerødder i skiver | 200-500 g | Skyl og rens friske grøntsager, som f.eks. gulerødder, og skær dem i ensartede runde skiver.<br>Anbring dem i en glasskål med låg.<br>Tilsæt 30-45 ml vand (2-3 spiseskefulde).<br>Sæt skålen på midten af drejeskiven.<br>Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.<br>Dette program er velegnet til skiveskårne gulerødder og blomkålsbuketter eller majroer.<br>Lad stå i 1-2 minutter. |
| 4<br>Blomkålsbuketter | 200-500 g | Skyl og rens friske grøntsager, som f.eks. blomkålsbuketter, og klargør buketter.<br>Fordel dem i en glasskål med låg.<br>Tilsæt 30-45 ml vand (2-3 spiseskefulde).<br>Sæt skålen på midten af drejeskiven.<br>Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.<br>Dette program er egnet til broccoli samt skiveskåret courgette, aubergine, græskar og peberfrugt. Lad stå i 1-2 minutter. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 18 2014-02-07 7:18:09

| Kode/Mad | Portionsstørrelse | Anvisninger |
|---|---|---|
| 5<br>Kartoffelskræller | 200-800 g | Skyl og rengør kartofler, hver på 200 g.<br>Pensl med olivenolie, og stik hul i skrællen med en kniv. Anbring i en cirkel på bruningstallerkenen.<br>Lad stå i 2-3 minutter. |
| 6<br>Kogende pasta | 100-300 g | Brug en stor, ildfast glasskål med låg.<br>Tilsæt 4 gange så meget kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket.<br>Omrør før hensætningstiden, og si vandet omhyggeligt fra bagefter. Lad stå i 1-3 minutter. |
| 7<br>Mini Ravioli | 200-400 g | Kom mini ravioli i en dyb tallerken.<br>Anbring tallerkenen midt på drejeskiven.<br>Tildæk med et plastlåg. Lad stå i 2-3 minutter. |
| 8<br>Kyllingestykker | 200-500 g | Pensl afkølede kyllingestykker med olie og krydderier. Vend skindsiden nedad på den lave rist. Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen.<br>Lad stå i 2-3 minutter. |

## 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.
- 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.

## Køkkengrej og låg til sensortilberedning

- 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.

## Vigtigt

- Strømkablet må ikke tages ud af stikkontakten efter installation af ovnen, og stikket er sat i. Gassensoren har brug for lidt tid til at stabilisere sig for at opnå en tilfredsstillende tilberedning.
- Det anbefales ikke at bruge den automatiske sensortilberedningsfunktion kontinuerligt, dvs. til to på hinanden følgende tilberedninger.
- Installer ovnen i et godt ventileret rum for korrekt nedkøling og luftgennemstrømning og for at sikre, at sensoren fungerer nøjagtigt.
- For at undgå et dårlig resultat må du ikke bruge den automatiske sensor, hvis rumtemperaturen er for høj eller for lav.
- Brug ikke flygtige rengøringsmidler for at rengøre ovnen. Gasserne fra rengøringsmidlet kan påvirke sensoren.
- Undgå at anbringe ovnen i nærheden af meget fugtige områder eller gasapparater, da dette kan påvirke den automatiske sensors korrekte funktion.
- Hold altid ovnen ren indvendig. Aftør alt spild med en fugtig klud. Denne ovn er kun designet til husholdningsbrug.





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 19 2014-02-07 7:18:10

## BRUG AF FUNKTIONERNE TIL SUND TILBEREDNING

De 15 funktioner til **Sund tilberedning** omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider.
Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau.
Du kan justere portionsstørrelsen ved at dreje på **Multifunktionsvælgeren**.

Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

Åbn døren. Placer maden midt på drejeskiven. Luk døren.

| | |
|---|---|
| | **1.** Tryk på knappen **Healthy Cooking (Sund tilberedning)**. |
| | **2.** Vælg madvarekategorien ved at dreje **multifunktionsvælgeren**, og tryk derefter på **multifunktionsvælgeren**.<br>1) Korn/Pasta<br>2) Grøntsager<br>3) Fjerkræ/Fisk |
| | **3.** Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger. Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at vælge madvaretypen. |
| | **4.** Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. |
| | **5.** Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.<br>**Resultat:** Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forudprogrammerede indstilling.<br>• Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "End (Slut)" 4 gange. Herefter blinker ovnen én gang pr. minut. |

Følgende tabel indeholder mængder og relevante instruktioner for omkring 15 programmer med **Sund tilberedning**. Disse består af korn/pasta (1), grøntsager (2) og fjerkræ/fisk (3).

Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

### 1. Korn/pasta

| Kode/Mad | Portionsstørrelse | Anvisninger |
|---|---|---|
| 1-1<br>Brune ris | 150-200 g<br>200-250 g | Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand. Tilbered med låg på. Omrør før hensætningstiden, og tilsæt salt og krydderier. Lad stå i 5-10 minutter. |
| 1-2<br>Quinoa | 150-200 g<br>200-250 g | Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand. Tilbered med låg på. Omrør før hensætningstiden, og tilsæt salt og krydderier. Lad stå i 1-3 minutter. |
| 1-3<br>Makaroni | 100-150 g<br>200-250 g | Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt 4 gange så meget kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket. Omrør før hensætningstiden, og si vandet omhyggeligt fra bagefter. Lad stå i 1-3 minutter. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 20 2014-02-07 7:18:11

### 2. Grøntsager

| Kode/Mad | Portionsstørrelse | Anvisninger |
|---|---|---|
| 2-1<br>Grønne bønner | 200-250 g<br>300-350 g | Skyl og rens grønne bønner. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand ved tilberedning af 200-250 g, tilsæt 45 ml (3 tbsk.) ved 300-450 g. Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.<br>Lad stå i 1-2 minutter. |
| 2-2<br>Spinat | 100-150 g<br>200-250 g | Skyl og rengør spinat. Kom det i en glasskål med låg. Tilsæt ikke vand. Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.<br>Lad stå i 1-2 minutter. |
| 2-3<br>Skrællede kartofler | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | Vask og skræl kartofler, del dem i halve, og kom dem i en glasskål med låg. Tilsæt 15-30 ml (1-2 spsk.) vand. Omrør efter tilberedning. Ved tilberedning af større mængder omrøres under tilberedningen.<br>Lad stå i 3-5 minutter. |
| 2-4<br>Kartoffelgratin | 400-450 g<br>800-850 g | Kom den friske kartoffelgratin i en ildfast glasskål. Sæt skålen på den lave rist.<br>Lad stå i 2-3 minutter. |
| 2-5<br>Grillet aubergine | 100-150 g<br>200-250 g | Rens og skær auberginerne i skiver. Pensl med olie og krydderier. Anbring skiverne på den høje rist. Vend, når bippet lyder. Tryk på Start for at fortsætte (Ovnen fortsætter med at fungere, hvis du ikke vender).<br>Lad stå i 1-2 minutter. |
| 2-6<br>Grillede tomater | 400-450 g<br>600-650 g | Skyl og rens tomater. Skær dem i halve, og kom dem i en ovnfast skål. Kom revet ost ovenpå. Anbring skålen på den høje rist.<br>Lad stå i 1-2 minutter. |

### 3. Fjerkræ/fisk

| Kode/Mad | Portionsstørrelse | Anvisninger |
|---|---|---|
| 3-1<br>Kyllingebryst | 300-350 g<br>400-450 g | Skyl kyllingebryst, og anbring det på en tallerken. Tildæk med mikroovnsfolie, og stik huller i folien. Anbring tallerken på drejeskiven. Lad stå i 2 minutter. |
| 3-2<br>Kalkunbryst | 300-350 g<br>400-450 g | Skyl kalkunbryst, og anbring det på en dyb glastallerken. Tildæk med mikroovnsfolie, og stik huller i folien. Anbring tallerken på drejeskiven. Lad stå i 2 minutter. |
| 3-3<br>Grillet kyllingebryst | 300-350 g<br>400-450 g | Skyl kyllingebryst, marinér dem, og anbring dem på den høje rist. Vend, så snart bippet lyder. Lad stå i 2 minutter. |
| 3-4<br>Grillede fiskefileter | 200-300 g<br>400-500 g | Anbring fiskefileterne jævnt på den høje rist. Vend, så snart bippet lyder.<br>Lad stå i 1-2 minutter. |
| 3-5<br>Grillede laksesteaks | 200-250 g<br>300-350 g | Anbring laksesteaks jævnt på den høje rist. Vend, så snart bippet lyder.<br>Lad stå i 2 minutter. |
| 3-6<br>Stegt fisk | 200-300 g<br>400-500 g | Pensl skindet på hele fisk (ørred eller guldbrasen) med olie, og tilsæt urter og krydderier. Læg fiskene ved siden af hinanden, hoved mod hale, på den høje rist. Vend, så snart bippet lyder.<br>Lad stå i 3 minutter. |

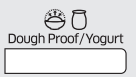


MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 21 2014-02-07 7:18:12

## BRUG AF FUNKTIONERNE DEJFREMSTILLING/ YOGHURT

De 5 funktioner til **Dejfremstilling/Yoghurt** omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau. Du kan tilpasse Dejfremstilling/Yoghurtkategorien ved at dreje på **Multifunktionsvælgeren**, når du har trykket på knappen **Dough Proof/Yogurt (Dejfremstilling/Yoghurt)**.

Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Tryk på knappen **Dough Proof/Yogurt (Dejfremstilling/Yoghurt)**. |
| | **2.** Vælg Dejfremstilling eller Yoghurt, og tryk på **multifunktionsvælgeren**.<br>1) Dejfremstilling<br>2) Yoghurt |
| | **3.** Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. Du skal vælge nummeret, som du vil bruge til tilberedning, ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.<br>Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger. Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at vælge madvaretypen. |
| | **4.** Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**. |

Drejeskiven kører ikke under yoghurttilberedning.

Følgende tabel viser, hvordan du anvender de automatiske programmer til hævning af gærdej eller til hjemmelavet yoghurt.

### 1. Dejtilberedning

| Kode/Mad | Portionsstørrelse | Anvisninger |
|---|---|---|
| 1-1<br>Pizzadej | 300-500 g | Kom dejen i et passende stor skål, og anbring den på den lave rist. Tildæk med alufolie. |
| 1-2<br>Kagedej | 500-800 g | Kom dejen i et passende stor skål, og anbring den på den lave rist. Tildæk med alufolie. |
| 1-3<br>Brøddej | 600-900 g | Kom dejen i et passende stor skål, og anbring den på den lave rist. Tildæk med alufolie. |

### 2. Hjemmelavet yoghurt

| Kode/Mad | Portionsstørrelse | Anvisninger |
|---|---|---|
| 2-1<br>Små kopper | 500 g | Fordel ligeligt 150 g naturlig yoghurt i 5 kopper eller små glasbeholdere (30 g i hver). Kom 100 ml mælk i hver kop. Brug langtidsholdbart mælk (stuetemperatur, 3,5 % fedt). Tildæk hver enkelt med mikrobølgefilm, og anbring i en cirkel på drejeskiven. Sæt dem, når de er færdige, i køleskabet i 6 timer.<br>Vi anbefaler, at du første gang bruger tørret yoghurtbakteriestof. |
| 2-2<br>Stor skål | 500 g | Bland 150 g naturligt yoghurt med 500 ml langtidsholdbart mælk (stuetemperatur, 3,5 % fedt). Kom det jævnt i en stor glasskål. Tildæk med mikrobølgefilm, og anbring på drejeskiven. Sæt dem, når de er færdige, i køleskabet i 6 timer.<br>Vi anbefaler, at du første gang bruger tørret yoghurtbakteriestof. |



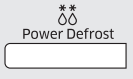
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 22 2014-02-07 7:18:13

## BRUG AF LYNOPTØNINGSFUNKTIONERNE

Med funktionerne til **Lynoptøning** kan du optø kød, fjerkræ, fisk, brød, kage og frugt. Optøningstiden og effektniveauet indstilles automatisk. Vælg blot program og vægt.

Brug kun beholdere, der er mikrobølgesikre.

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

| | |
|---|---|
|  | **1.** Tryk på knappen **Power Defrost (Lynoptøning)**. |
| | **2.** Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger. Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at vælge madvaretypen. |
| | **3.** Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. |
| | **4.** Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.<br>**Resultat:**<br>• Optøningen starter.<br>• Ovnen bipper under optøningen for at minde dig om at vende maden. |
| | **5.** Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** igen for at afslutte optøningen.<br>**Resultat:** Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "End (Slut)" 4 gange. Herefter blinker ovnen én gang pr. minut. |

Følgende tabel beskriver de forskellige **Lynoptøningsprogrammer**, mængder og relevante instruktioner. Fjern al emballage før optøningen.
Anbring kød, fjerkræ og fisk på en flad glasplade eller på en tallerken, arranger brød, kage og frugt på køkkenrulle.

| Kode/Mad | Portionsstørrelse | Anvisninger |
|---|---|---|
| 1<br>Kød | 200-1500 g | Dæk kanterne med alufolie. Vend kødet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars. Lad stå i 20-90 minutter. |
| 2<br>Fjerkræ | 200-1500 g | Dæk lår- og vingeender med alufolie. Vend fjerkræet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele. Lad stå i 20-90 minutter. |
| 3<br>Fisk | 200-1500 g | Dæk halen på den hele fisk med alufolie. Vend fisken, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele fisk samt fiskefileter. Lad stå i 20-80 minutter. |
| 4<br>Brød/Kage | 125-1000 g | Anbring brød vandret på et stykke køkkenrulle, og vend det, når ovnen bipper. Anbring kage på en tallerken, og vend det eventuelt, når ovnen bipper. (Ovnen bliver ved med at køre, og stopper, når du åbner døren.)<br>Dette program er velegnet til alle typer brød, skivet eller helt, samt til rundstykker/boller og baguetter. Placer rundstykker/boller i en rundkreds.<br>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.<br>Lad stå i 10-60 minutter. |
| 5<br>Frugt | 100-600 g | Fordel frugter jævnt på et fladt glasfad.<br>Dette program er velegnet til alle typer frugt.<br>Lad stå i 5-20 minutter. |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 23 2014-02-07 7:18:13

## BRUG AF FUNKTIONERNE TIL AUTOMATISK OPVARMNING/TILBEREDNING

De 5 funktioner til **Automatisk opvarmning/Tilberedning** omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider.
Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau.
Du kan justere portionsstørrelsen ved at dreje på **Multifunktionsvælgeren**.

Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

Åbn døren. Placer maden midt på drejeskiven. Luk døren.

| | |
|---|---|
| | **1.** Tryk på knappen **Auto Reheat/Cook (Automatisk opvarmning/Tilberedning)**. |
| | **2.** Drej **multifunktionsvælgeren** for at vælge tilberedningskategorien. (Automatisk opvarmning eller Automatisk tilberedning) |
| | **3.** Vælg Automatisk opvarmning ved at trykke på **multifunktionsvælgeren.** |
| | **4.** Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger. Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at vælge madvaretypen. |
| | **5.** Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. |
| | **6.** Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.<br>**Resultat:** Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forudprogrammerede indstilling.<br>• Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "End (Slut)" 4 gange. Herefter blinker ovnen én gang pr. minut. |

Følgende tabel viser mængder og relevante instruktioner for automatisk opvarmning og tilberedning.

Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

### 1. Automatisk opvarmning

| Kode/Mad | Portionsstørrelse | Anvisninger |
|---|---|---|
| 1-1<br>Færdigret (afkølet) | 300-350 g<br>400-450 g | Placeres på en keramisk plade og tildækkes med mikrobølgefilm. Dette program er velegnet til måltider, der består af 3 dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta). Lad stå i 2-3 minutter. |
| 1-2<br>Frossen pizza | 300-350 g<br>400-450 g | Anbring frossen pizza på den lave rist. |
| 1-3<br>Frossen lasagne | 400-450 g<br>600-650 g | Anbring den frosne lasagne i et ovnfast fad i en passende størrelse. Sæt fadet på den lave rist. Lad stå i 3-4 minutter. |

### 2. Automatisk tilberedning

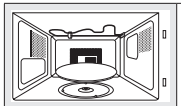
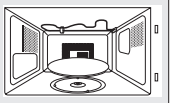
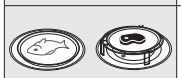
| Kode/Mad | Portionsstørrelse | Anvisninger |
|---|---|---|
| 2-1<br>Kyllingesteg | 1100-1150 g<br>1200-1250 g | Pensl afkølet kylling med olie og krydderier.<br>Anbring brystsiden nedad midt på den lave rist. Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen. Lad stå i 5 minutter. |
| 2-2<br>Muffins | 250-300 g | Kom dej i 6-8 muffinforme af papir eller silikone (45 g hver), og anbring på den lave rist. Start programmet (ovnen forvarmer). Sæt risten med maden i ovnen, når bippet lyder. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 24 2014-02-07 7:18:13

## BRUG AF BRUNINGSTALLERKENEN

Med denne bruningstallerken kan du brune maden med grillen - ikke blot ovenpå - undersiden bliver også sprød og brun takket være bruningstallerkenens høje temperatur. Bruningstallerkenen kan også anvendes til bacon, æg, pølser mm.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Placer bruningstallerkenen direkte på drejeskiven, og forvarm den med højeste mikrobølge-grillkombination [600 W + Grill] ved at følge tider og instruktioner i oversigten. |
|  | **2.** Smør pladen med olie, hvis du tilberede mad som bacon og æg, så bruningen bliver pæn. |
| | **3.** Placer maden på bruningstallerkenen. |
|  | **4.** Placer bruningstallerkenen på metalristen (eller drejeskiven) i mikrobølgeovnen. |
| | **5.** Vælg den rigtige tilberedningstid og effekt. |

- Brug altid ovnhandsker, når bruningstallerkenen tages ud - den bliver meget varm.
- Bemærk, at bruningstallerkenen har et teflonlag, der ikke er ridsefast. Brug ikke skarpe redskaber som knive til at skære på bruningstallerkenen.
- Brug ikke redskaber, der ikke er varmebestandige, på bruningstallerkenen.
- Placer aldrig bruningstallerkenen i ovnen uden drejeskiven.
- Rengør bruningstallerkenen med varmt vand og rengøringsmiddel og skyl den med rent vand.
- Brug ikke en skurebørste eller en hård skuresvamp. Det vil beskadige det øverste lag.
- Bemærk, at bruningstallerkenen ikke må kommes i opvaskemaskinen.

## VARMLUFT

Med varmluftstilstanden kan du tilberede madvarer på samme måde som i en almindelig ovn. Mikrobølgeovnstilstanden anvendes ikke. Du kan indstille temperaturen efter behov i et område fra 40 °C til 200 °C. Den længste tilberedningstid er 60 minutter.

- Brug altid ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen. De bliver meget varme.
- Du kan få bedre tilberedning og bruning, hvis du bruger den lave rist.

Tjek, at varmeelementet er i vandret stilling. Åbn døren, anbring kogekarrene på den lave rist, og sæt dem på drejeskiven.

| | |
|---|---|
| | **1.** Tryk på knappen **Convection (Varmluft)**.<br>**Resultat:** Følgende indikatorer vises:<br>(varmluftstilstand)<br>180 °C (temperatur) |
| | **2.** Indstil temperaturen ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. (Temperatur: 40~200 °C, intervaller på 10 °C)<br>• Hvis du ikke indstiller temperaturen i løbet af 5 sekunder, ændres automatisk til indstillingstrinnet for tilberedningstid. |
| | **3.** Tryk på **multifunktionsvælgeren**. |
| | **4.** Indstil tilberedningstiden ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.<br>(Hvis du vil forvarme ovnen, skal du vælge " : 0") |
| | **5.** Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.<br>**Resultat:** Tilberedningen starter:<br>• Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "End (Slut)" 4 gange. Herefter blinker ovnen én gang pr. minut. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 25 2014-02-07 7:18:16

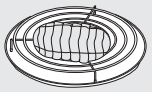
## GRILNING

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

- Brug altid ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen. De bliver meget varme.
- Du kan få bedre tilberednings- og grillresultater, hvis du bruger den høje rist.

| | |
|---|---|
| | **1.** Åbn døren og sæt maden på risten. |
| | **2.** Tryk på knappen **Grill**.<br>**Resultat:** Følgende indikatorer vises:<br>(grilltilstand)<br>• Grillens temperatur kan ikke indstilles. |
| | **3.** Indstil grilningstiden ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.<br>• Den længste grilltid er 60 minutter. |
| | **4.** Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.<br>**Resultat:** Grilningen starter.<br>• Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "End (Slut)" 4 gange. Herefter blinker ovnen én gang pr. minut. |

## VALG AF TILBEHØR

| | |
|---|---|
|  | Traditionel varmluftstilberedning kræver køkkentøj. Men du bør kun bruge køkkentøj, som du vil anvende i en almindelig ovn.<br>Mikroovnssikkert køkkentøj er oftest ikke velegnet til varmluftstilberedning. Anvend ikke plastbeholdere, tallerkner, papkrus, håndklæder e.l. |

Hvis du vælger den kombinerede tilberedning (mikrobølger og grill eller varmluft), må du kun bruge tallerkener, der er mikrobølgesikre og ovnfaste.

Yderligere oplysninger om kogekar og køkkenredskaber findes i Vejledning i køkkenudstyr på side 28-29.

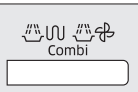
## KOMBINERING AF MIKROBØLGER OG GRILL

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

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

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

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

| | |
|---|---|
|  | **1.** Tryk på knappen **Combi (Kombination)**.<br>**Resultat:** Følgende indikatorer vises:<br>Cb - 1 (Mikrobølger + grill) |
| | **2.** Få displayet til at vise Cb-1, og tryk derefter på **multifunktionsvælgeren**.<br>**Resultat:** Følgende indikatorer vises:<br>(mikrobølger og grill-kombinationstilstand)<br>450 W (udgangseffekt) |
| | **3.** Indstil det relevante effektniveau ved at trykke på **multifunktionsvælgeren**, indtil den tilsvarende udgangseffekt (450, 300 W) vises. Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at indstille effektniveauet.<br>• Grillens temperatur kan ikke indstilles.<br>• Hvis du ikke indstiller temperaturen i løbet af 5 sekunder, ændres automatisk til indstillingstrinnet for tilberedningstid. |
| | **4.** Indstil tilberedningstiden ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.<br>• Den længste tilberedningstid er 60 minutter. |
| | **5.** Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.<br>**Resultat:**<br>• Kombinationstilberedning starter.<br>• Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "End (Slut)" 4 gange. Herefter blinker ovnen én gang pr. minut. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 26 2014-02-07 7:18:21

## KOMBINERING AF MIKROBØLGER OG VARMLUFT

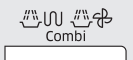
Kombinationstilberedning anvender måde mikrobølgeenergi og varmluft. Det er ikke nødvendigt med forvarmning, da mikrobølgeenergien er tilgængelig med det samme. Mange fødevarer kan tilberedes i kombinationstilstand, specielt:

- Stegt kød og fjerkræ
- Tærter og kager
- Æg- og osteretter

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

Brug ALTID ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen – de bliver meget varme. Du kan få bedre tilberedning og bruning, hvis du bruger den lave rist.

Åbn døren. Anbring madvarerne på drejeskiven eller på den lave rist, der herefter anbringes på drejeskiven. Luk døren. Varmeelementet skal være i vandret stilling.




**1.** Tryk på knappen **Combi (Kombination)**.
**Resultat:** Følgende indikatorer vises:
Cb - 1 (Mikrobølger + Grill)

**2.** Sørg for, at displayet viser Cb-2 (Mikrobølger + Varmluft) ved at dreje **multifunktionsvælgeren**, og tryk derefter på **multifunktionsvælgeren**.

**3.** Indstil det relevante effektniveau ved at trykke på **multifunktionsvælgeren**, indtil den tilsvarende udgangseffekt (450, 300, 180, 100 W) vises. Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at indstille effektniveauet.
- Hvis du ikke indstiller effektniveauet i løbet af 5 sekunder, ændres automatisk til indstillingstrinnet for tilberedningstiden. (Standard: 180 °C)

**4.** Vælg den relevante temperatur ved at dreje **multifunktionsvælgeren** (Temperatur: 200~40 °C). Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at indstille effektniveauet.
- Hvis du ikke indstiller temperaturen i løbet af 5 sekunder, ændres automatisk til indstillingstrinnet for tilberedningstid.

**Resultat:** Følgende indikatorer vises:
(mikrobølger og varmluft-kombinationstilstand)
450 W (udgangseffekt)
180 °C (temperatur)

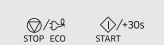
**5.** Indstil tilberedningstiden ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.
- Den længste tilberedningstid er 60 minutter.

**6.** Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.
**Resultat:**
- Kombinationstilberedning starter.
- Ovnen opvarmes til den ønskede temperatur, hvorefter mikrobølgetilberedningen fortsætter, indtil tilberedningstiden er slut.
- Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "End (Slut)" 4 gange. Herefter blinker ovnen én gang pr. minut.

## SLUKNING AF BIPPEREN

Du kan slukke for bipperen, når du ønsker det.

**1.** Tryk samtidigt på knapperne **START/+30s (START/+30sek.)** og **STOP/ECO (STOP/ØKO)**.
**Resultat:** Ovnen bipper ikke for at indikere afslutningen af en funktion.




**2.** For at tænde for bipperen igen: Tryk igen samtidigt på knapperne **START/+30s (START/+30sek.)** og **STOP/ECO (STOP/ØKO)**.
**Resultat:** Ovnen fungerer normalt.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 27 2014-02-07 7:18:22

## ANVENDELSE AF BØRNESIKRINGSFUNKTIONERNE

Mikrobølgeovnen er monteret 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 **Børnesikring** i 3 sekunder.<br>**Resultat:**<br>• Ovnen er låst (ingen funktioner kan vælges).<br>• Displayet viser "L".<br> |
| | **2.** Tryk på knappen **Børnesikring** i 3 sekunder for at låse ovnen op.<br>**Resultat:** Ovnen kan anvendes normalt. |

## BRUG AF FUNKTIONEN DREJESKIVE TIL/FRA

Med knappen **Drejeskive Til/Fra** kan du anvende store tallerkener, der fylder hele ovnrummet, ved at standse drejeskivens rotation (kun i manuel tilberedningstilstand).

Resultaterne vil være mindre tilfredsstillende i dette tilfælde, da tilberedningen er mindre jævn.
Vi anbefaler, at du vender tallerkenen manuelt allerede halvvejs gennem tilberedningen.

ADVARSEL Brug aldrig drejeskiven uden mad i ovnen.
**Årsag:** Det kan udløse brand eller skader på enheden.

| | |
|---|---|
| | **1.** Tryk på knappen **Drejeskive Til/Fra**.<br>**Resultat:** Drejeskiven roterer ikke. |
| | **2.** Tænd igen for drejeskivens rotation ved igen at trykke på knappen **Drejeskive Til/Fra**.<br>**Resultat:** Drejeskiven roterer. |

Knappen **Drejeskive Til/Fra** er kun tilgængelig under tilberedning.

# vejledning i køkkenudstyr

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** | ✓✗ | Kan anvendes i små mængder for at beskytte områder mod overtilberedning. Der kan forekomme gnistdannelse, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der anvendes for meget folie. |
| **Bruningstallerken** | ✓ | Forvarm ikke længere end 8 minutter. |
| **Porcelæn og stentøj** | ✓ | Porcelæn, potter, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt velegnet, medmindre det er dekoreret med en metalkant. |
| **Engangstallerkener af pap** | ✓ | Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkner. |
| **Fastfoodemballage** | | |
| • Kopper af polystyren | ✓ | Kan anvendes til at opvarme mad. Overophedning kan få polystyren til at smelte. |
| • Papirsposer eller avis | ✗ | Kan antændes. |
| • Genbrugspapir eller metalkanter | ✗ | Kan forårsage gnistdannelse. |
| **Glas** | | |
| • Ildfaste fade | ✓ | 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. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 28 2014-02-07 7:18:23

| Kogekar | Mikrobølgesikker | Kommentarer |
|---|---|---|
| **Metal** | | |
| • Tallerkner | ✗ | Kan forårsage gnistdannelse eller brand. |
| • Frysepose med metalbrød | ✗ | |
| **Papir** | | |
| • Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle | ✓ | Til korttidstilberedning og opvarmning. Absorberer desuden overskydende fugt. |
| • Genbrugspapir | ✗ | 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 | ✓✗ | 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** ✓✗ **: Brug med varsomhed** ✗ **: 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. Mad kan tildækkes på forskellige måder: f.eks. med en keramikplade, et plastlåg eller mikrobølgebestandig, klar folie.

**Hensætningstider**
Efter tilberedningen er det vigtigt at hensætte maden for at lade temperaturen fordele sig i maden.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 29 2014-02-07 7:18:24

### Tilberedningsvejledning for frosne grøntsager

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

| Mad | Portion | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Spinat | 150 g | 600 W | 5-6 |
| | **Anvisninger**<br>Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.<br>Server efter 2-3 minutters hensætning. | | |
| Broccoli | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Anvisninger**<br>Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand.<br>Server efter 2-3 minutters hensætning. | | |
| Ærter | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Anvisninger**<br>Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.<br>Server efter 2-3 minutters hensætning. | | |
| Grønne bønner | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Anvisninger**<br>Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand.<br>Server efter 2-3 minutters hensætning. | | |
| Blandede grøntsager (Gulerødder/Ærter/Majs) | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Anvisninger**<br>Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.<br>Server efter 2-3 minutters hensætning. | | |
| Blandede grøntsager (Kinesisk blanding) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Anvisninger**<br>Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.<br>Server efter 2-3 minutters hensætning. | | |

### Tilberedningsvejledning for friske grøntsager

Brug en egnet glaspyrexskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spsk.) for hver 250 g, medmindre en anden mængde vand anbefales – se tabel. Tilbered tildækket i mindst mulig tid – se tabel. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat. Rør rundt en gang under og en gang efter tilberedning. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes under hensætningstiden på 3 minutter.

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

| Mad | Portion | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Broccoli | 250 g<br>500 g | 900 W | 4½-5<br>7-8 |
| | **Anvisninger**<br>Klargør lige store buketter. Anbring stilkene mod midten.<br>Server efter 3 minutters hensætning. | | |
| Rosenkål | 250 g | 900 W | 6-6½ |
| | **Anvisninger**<br>Tilsæt 60-75 ml (5-6 spsk.) vand.<br>Server efter 3 minutters hensætning. | | |
| Gulerødder | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Anvisninger**<br>Skær gulerødder i lige store stykker.<br>Server efter 3 minutters hensætning. | | |
| Blomkål | 250 g<br>500 g | 900 W | 5-5½<br>7½-8½ |
| | **Anvisninger**<br>Klargør lige store buketter. Skær store buketter i halve.<br>Anbring stilkene mod midten.<br>Server efter 3 minutters hensætning. | | |
| Courgetter | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Anvisninger**<br>Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand eller en smule smør. Tilberedes til kun lige mør.<br>Server efter 3 minutters hensætning. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 30 2014-02-07 7:18:25

| Mad | Portion | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Auberginer | 250 g | 900 W | 3½-4 |
| | **Anvisninger**<br>Skær auberginer i små stykker, og stænk dem med 1 spsk. citronsaft.<br>Server efter 3 minutters hensætning. | | |
| Porrer | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Anvisninger**<br>Skær porrer i tykke skiver.<br>Server efter 3 minutters hensætning. | | |
| Champignoner | 125 g<br>250 g | 900 W | 1½-2<br>2½-3 |
| | **Anvisninger**<br>Tilbered hele eller udskårne champignons. Tilsæt ikke vand. Stænk med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Hæld væsken fra før servering.<br>Server efter 3 minutters hensætning. | | |
| Løg | 250 g | 900 W | 5-5½ |
| | **Anvisninger**<br>Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand.<br>Server efter 3 minutters hensætning. | | |
| Peber | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Anvisninger**<br>Skær peber i små stykker. | | |
| Kartofler | 250 g<br>500 g | 900 W | 4-5<br>7-8 |
| | **Anvisninger**<br>Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte.<br>Server efter 3 minutters hensætning. | | |
| Majroer | 250 g | 900 W | 5½-6 |
| | **Anvisninger**<br>Skær majroer i små tern. Server efter 3 minutters hensætning. | | |

### Tilberedningsvejledning for ris og pasta

**Ris:** Brug en stor glaspyrexskål med låg - ris fordobler sit omfang under tilberedning. Tilbered med låg på.
Efter tilberedningen skal der omrøres før hensætningen, og der tilsættes salt eller krydderier og smør.
Bemærk: Risene har muligvis ikke absorberet al vandet efter tilberedningen.

**Pasta:** Brug en stor glaspyrexskål. Tilsæt kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket.
Rør jævnligt rundt under og efter tilberedning. Tildækkes under hensætningen. Vandet sies omhyggeligt fra bagefter.

| Mad | Portion | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Hvide ris (forkogte) | 250 g<br>375 g | 900 W | 15-16<br>17½-18½ |
| | **Anvisninger**<br>Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand.<br>Server efter 5 minutters hensætning. | | |
| Brune ris (forkogte) | 250 g<br>375 g | 900 W | 20-21<br>22-23 |
| | **Anvisninger**<br>Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand.<br>Server efter 5 minutters hensætning. | | |
| Blandede ris (ris + vilde ris) | 250 g | 900 W | 16-17 |
| | **Anvisninger**<br>Tilsæt 500 ml koldt vand.<br>Server efter 5 minutters hensætning. | | |
| Blandede korn (ris + korn) | 250 g | 900 W | 17-18 |
| | **Anvisninger**<br>Tilsæt 400 ml koldt vand.<br>Server efter 5 minutters hensætning. | | |
| Pasta | 250 g | 900 W | 10-11 |
| | **Anvisninger**<br>Tilsæt 1000 ml varmt vand.<br>Server efter 5 minutters hensætning. | | |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 31 2014-02-07 7:18:26

## OPVARMNING

Mikrobølgeovnen opvarmer maden på en brøkdel af den tid, som en almindelig ovn eller komfur normalt bruger.
Brug effektniveauerne og opvarmningstiderne i følgende diagram som vejledning. Tiderne i diagrammet er ved væsker med en temperatur på omkring +18 til +20 °C eller afkølet mad med en temperatur på omkring +5 til +7 °C.

### Anbringelse og tildækning

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

### Effektniveauer og omrøring

Nogle fødevarer kan opvarmes med en effekt på 900 W, hvorimod andre skal opvarmes med en effekt på 600 W, 450 W eller endda 300 W.
Se anvisninger i tabellerne.
Det er generelt bedre at opvarme mad med et lavere effektniveau, hvis maden er sart, er i store mængder, eller hvis det er sandsynligt, de opvarmes meget hurtigt (f.eks. postejer).
Rør godt rundt, eller vend maden under opvarmningen for at opnå de bedste resultater.
Rør om muligt rundt igen før servering.
Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Rør rundt før, under og efter opvarmning for at undgå opkogning af væsker og risiko for skoldning. Opbevar dem i mikrobølgeovnen under hensætningstiden. Det anbefales at anbringe en plastikske eller glaspind i væsker. Undgå overopvarmning af maden (og derved at ødelægge den). Det er bedre at undervurdere tilberedningstiden og om nødvendigt forlænge opvarmningstiden.

### Opvarmnings- og hensætningstider

Når maden opvarmes første gang, er det en god idé at notere sig, hvor lang tid det tager - til fremtidig 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 VÆSKER

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.

## OPVARMNING 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: ca. 37 °C.

## BEMÆRK:

Det er særlig vigtigt at kontrollere babymad omhyggeligt før servering for at undgå forbrændinger. Brug effektniveauerne og tiderne i næste tabel som retningslinjer for opvarmning.

### Opvarmning af væsker og mad

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

| Mad | Portion | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| **Drikke (kaffe, te og vand)** | 150 ml (1 kop) | 900 W | 1-1½ |
| | 300 ml (2 kopper) | | 2-2½ |
| | 450 ml (3 kopper) | | 3-3½ |
| | 600 ml (4 kopper) | | 3½-4 |
| | **Anvisninger**<br>Hældes i kop og opvarmes utildækket. Placer 1 kop i midten, 2 kopper over for hinanden, 3 kopper i en kreds.<br>Opbevares i mikrobølgeovn under hensætning og omrøres godt.<br>Server efter 1-2 minutters hensætning. | | |
| **Suppe (afkølet)** | 250 g | 900 W | 2½-3 |
| | 350 g | | 3-3½ |
| | 450 g | | 3½-4 |
| | 550 g | | 4½-5 |
| | **Anvisninger**<br>Hæld op i en suppetallerken eller -skål. Tildæk med et plastlåg.<br>Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.<br>Server efter 2-3 minutters hensætning. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 32 2014-02-07 7:18:26

| Mad | Portion | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| Gryderet (afkølet) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Anvisninger**<br>Anbring gryderetten i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg.<br>Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering.<br>Server efter 2-3 minutters hensætning. | | |
| Pasta med sauce (afkølet) | 350 g | 600 W | 3½-4½ |
| | **Anvisninger**<br>Anbring pasta (f.eks. spaghetti eller ægnudler) på en flad tallerken.<br>Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie.<br>Rør rundt før servering.<br>Server efter 3 minutters hensætning. | | |
| Fyldt pasta med sauce (afkølet) | 350 g | 600 W | 4-5 |
| | **Anvisninger**<br>Anbring fyldt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyb tallerken.<br>Tildæk med et plastlåg. Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering.<br>Server efter 3 minutters hensætning. | | |
| Portionsmåltid (afkølet) | 350 g<br>450 g | 600 W | 4½-5<br>5½-6½ |
| | **Anvisninger**<br>Anbring et måltid med 2-3 afkølede dele på en plade.<br>Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie.<br>Server efter 3 minutters hensætning. | | |
| Serveringsklar ostefondue (afkølet) | 400 g | 600 W | 6-7 |
| | **Anvisninger**<br>Kom den serveringsklare ostefondue i en glaspyrexskål af egnet størrelse med låg. Rør jævnligt rundt under og efter opvarmningen.<br>Rør godt rundt før servering.<br>Server efter 1-2 minutters hensætning. | | |

### Opvarmning af babymad og mælk

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

| Mad | Portion | Effekt | Tid |
|---|---|---|---|
| Babymad (grøntsager + kød) | 190 g | 600 W | 30 sek. |
| | **Anvisninger**<br>Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på.<br>Omrøres efter tilberedning. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.<br>Server efter 2-3 minutters hensætning. | | |
| Babygrød (korn + mælk + frugt) | 190 g | 600 W | 20 sek. |
| | **Anvisninger**<br>Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på.<br>Omrøres efter tilberedning. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.<br>Server efter 2-3 minutters hensætning. | | |
| Babymælk | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 sek.<br>1 min. til 1 min. 10 sek. |
| | **Anvisninger**<br>Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske.<br>Anbringes i midten af drejeskiven. Tilberedes utildækket.<br>Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.<br>Server efter 2-3 minutters hensætning. | | |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 33 2014-02-07 7:18:26

## 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.

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

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

| Mad | Portion | Effekt | Tid (min.) |
|---|---|---|---|
| **Kød** | | | |
| Kødruller | 250 g<br>500 g | 180 W | 6-7<br>8-13 |
| Svine/Nakkekoteletter | 250 g | 180 W | 7-8 |
| | **Anvisninger**<br>Anbring kødet på drejeskiven. Afskærm tynde kanter med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Server efter 15-30 minutters hensætning. | | |
| **Fjerkræ** | | | |
| Kyllingestykker | 500 g (2 stk.) | 180 W | 14-15 |
| Hel kylling | 1200 g | 180 W | 32-34 |
| | **Anvisninger**<br>Læg først kyllingestykkerne på en flad tallerken. Kyllingestykker først med skindsiden nedad, hel kylling først med brystsiden nedad. Afskærm tynde dele som vinger og ender med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Server efter 15-60 minutters hensætning. | | |
| **Fisk** | | | |
| Fiskefileter | 200 g | 180 W | 6-7 |
| Hel fisk | 400 g | 180 W | 11-13 |
| | **Anvisninger**<br>Placer den frosne fisk midt på en flad, keramisk tallerken. Anbring de tynde dele under de tykke dele. Afskærm tynde dele af fileter og halen på hele fisk med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!<br>Server efter 10-25 minutters hensætning. | | |
| **Frugt** | | | |
| Bær | 300 g | 180 W | 6-7 |
| | **Anvisninger**<br>Fordel frugten på en flad, rund glastallerken (med en stor diameter). Server efter 5-10 minutters hensætning. | | |
| **Brød** | | | |
| Boller/Rundstykker (hver ca. 50 g) | 2 stk.<br>4 stk. | 180 W | 1-1½<br>2½-3 |
| Toast/Sandwich | 250 g | 180 W | 4-4½ |
| | **Anvisninger**<br>Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir midt på drejeskiven. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Server efter 5-20 minutters hensætning. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 34 2014-02-07 7:18:29

## GRILL

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

**Kogekar til grilning:**
Skal være ildfast og må indeholde metal. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

**Mad, der er egnet til grilning:**
Koteletter, pølser, steaks, hamburgere, bacon og skinkeskiver, tynde fiskeportioner, sandwiches 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.

## MIKROBØLGER + GRILL

Denne tilberedningsmetode kombinerer strålevarmen fra grillen med den hurtige tilberedningstid fra mikrobølgerne. Det virker kun, når døren er lukket og drejeskiven roterer. På grund af drejeskivens rotation brunes maden mere jævnt. Denne model har tre kombinationsmetoder:
600 W + grill, 450 W + grill og 300 W + grill.

**Kogekar til mikrobølger + grill:**
Brug kogekar, som mikrobølgerne kan trænge igennem. Kogekar skal være ildfaste. Brug ikke kogekar i metal sammen med kombinationsmetoderne. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

**Mad, der er egnet til egnet til mikrobølger og grilning:**
Mad, der er egnet til kombinationstilberedning, omfatter alle former for tilberedt mad, der skal opvarmes og brunes (f.eks. bagt pasta) og mad, der skal have kort tilberedningstid til bruning af oversiden. Denne metode kan også anvendes til tykke madportioner, der bliver gode med en sprød og brunet overside, (f.eks. kyllingestykker, der vendes halvvejs i tilberedningen). Flere oplysninger findes i grilltabellen.

**Vigtigt:**
Når som helst du bruger kombinations-tilstanden (mikrobølge + grill), skal du huske, at mad skal placeres på den høje rist, medmindre andet anbefales. Se instruktionerne i følgende oversigt.
Maden skal vendes, hvis den ikke brunes på begge sider.

**Grillvejledning til fersk mad**

Forvarm grillen med grillfunktionen i 2-3 minutter.
Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for grilning.
Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

| Fersk mad | Portion | Effekt | 1 trin (min.) | 2 trin (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Toastskiver | 4 stk. (hver 25 g) | Kun grill | 3-4 | 2-3 |
| | **Anvisninger**<br>Læg toastskiverne side om side på den høje rist. | | | |
| Grillede tomater | 400 g (2 stk.) | 300 W + Grill | 7-8 | - |
| | **Anvisninger**<br>Skær tomaterne i halve. Læg noget ost ovenpå. Placer tomaterne på en flad, ildfast tallerken. Sæt den på den høje rist.<br>Lad stå i 2-3 minutter. | | | |
| Tomat-ostetoast | 4 stk. (300 g) | 300 W + Grill | 6-7 | - |
| | **Anvisninger**<br>Rist først brødskiverne. Sæt toasten med fyldet på den høje rist.<br>Lad stå i 2-3 minutter. | | | |
| Toast Hawaii (skinke, ananas, osteskiver) | 4 stk. (500 g) | 300 W + Grill | 6-7 | - |
| | **Anvisninger**<br>Rist først brødskiverne. Sæt toasten med fyldet på den høje rist.<br>Lad stå i 2-3 minutter. | | | |
| Bagte kartofler | 500 g | 600 W + Grill | 9-10 | - |
| | **Anvisninger**<br>Skær kartoflerne i halve. Placer dem på den høje rist med den skårne side mod grillen. | | | |
| Gratinerede kartofler/ Grøntsager (afkølet) | 450 g | 450 W + Grill | 11-13 | - |
| | **Anvisninger**<br>Sæt den friske gratin i en lille ildfast glastallerken.<br>Sæt tallerkenen op på den høje rist.<br>Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen. | | | |

(fortsat)





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 35 2014-02-07 7:18:30

| Fersk mad | Portion | Effekt | 1 trin (min.) | 2 trin (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Bagte æbler | 2 æbler (ca. 400 g) | 300 W + Grill | 9-10 | - |
| | **Anvisninger**<br>Tag kernehuset ud af æblerne, og fyld dem med rosiner og syltetøj. Læg nogen mandelskiver ovenpå. Læg æblerne på en flad ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen direkte på den lave rist. | | | |
| Kyllingestykker | 500 g (2 stk.) | 300 W + Grill | 9-11 | 8-10 |
| | **Anvisninger**<br>Pensl kyllingestykkerne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grilningen. | | | |
| Kyllingesteg | 1200 g | 450 W + Grill | 20-21 | 19-20 |
| | **Anvisninger**<br>Pensl kyllingen med olie og krydderier. Sæt kyllingen på den lave rist. Lad stå i 5 minutter efter grilning. | | | |
| Stegt fisk | 400-500 g | 300 W + Grill | 6-8 | 7-8 |
| | **Anvisninger**<br>Pensl fiskens skind med olie, og tilsæt urter og krydderier. Læg to fisk ved siden af hinanden (hoved mod hale) på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grilningen. | | | |

## VARMLUFT

Tilberedning med varmluft er den traditionelle og velkendte metode til tilberedning af madvarer i en traditionel ovn med varm luft.
Varmeelementet og blæseren er anbragt på endevæggen, så den varme luft kan cirkuleres. Denne tilstand understøttes af det øverste varmeelement.

**Køkkenudstyr til varmluftstilberedning:**
Alt almindeligt ovnfast køkkentøj, bageforme og bagepapir – alt du almindeligvis vil anvende i en traditionel varmluftsovn – kan anvendes.

**Mad, der er egnet til egnet til varmluftstilberedning:**
Alle kiks, individuelle boller, rundstykker og kager bør fremstilles med denne metode, og også frugtkager, choux-kagedej og souffler.

## MIKROBØLGER + VARMLUFT

Denne tilstand kombinerer mikrobølgeenergi med varm luft og nedsætter derfor tilberedningstiden og giver madvarerne en brun og sprød overflade.
Tilberedning med varmluft er den traditionelle og velkendte metode til tilberedning af mad i en ovn med varm luft, der cirkuleres vha. en blæser på endevæggen.

**Kogekar til mikrobølger + varmluft**
Det skal være muligt for mikrobølgerne at trænge igennem. Skal være ovnfast (som glas, potter eller porcelæn uden metalkanter). Det samme som køkkentøjet beskrevet under Mikrobølge + grill.

**Mad, der er egnet til egnet til mikrobølge + varmluft:**
Alle typer kød og fjerkræ samt sammenkogte retter og gratinretter, sukkerbrødskage og lette frugtkager, tærter, stegte grøntsager, scones og brød.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 36 2014-02-07 7:18:34

### Varmluftguide til friske og frosne madvarer

Forvarm varmluften med funktionen til automatisk forvarmning til den ønskede temperatur. Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for varmluftstilberedning. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

| Fersk mad | Portion | Effekt | 1 trin (min.) | 2 trin (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **PIZZA** | | | | |
| Frossen pizza (allerede bagt) | 300 g | 1 trin 300 W + 200 °C<br>2 trin Grill | 12-13 | 2-3 |
| | **Anvisninger**<br>Anbring pizzaen på den lave rist.<br>Lad stå i 2-3 minutter efter bagningen. | | | |
| **PASTA** | | | | |
| Frossen lasagne | 400 g | 1 trin 450 W + 200 °C<br>2 trin varmluft 200 °C | 17-18 | 5-6 |
| | **Anvisninger**<br>Anbring i et passende ildfast fad, eller bevar i den originale emballage (sørg for, at denne er velegnet til mikrobølger og ovnvarme). Anbring frossen pastagratin på den høje rist.<br>Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen. | | | |
| **KØD** | | | | |
| Roastbeef/ Stegt lam (mellem) | 1200-1300 g | 600 W + 180 °C | 22-24 | 11-13 |
| | **Anvisninger**<br>Pensl steg/lam med olie, og krydr med peber, salt og paprika. Anbring det på den lave rist, først med den fede side nedad. Efter tilberedningen: Pak den ind i alufolie, og lad den trække i 10-15 minutter. | | | |
| Kyllingesteg | 1000-1100 g | 450 W + 200 °C | 22-23 | 22 |
| | **Anvisninger**<br>Pensl kyllingen med olie og krydderier. Placer først kyllingen med brystsiden nedad og derefter opad på den lave rist.<br>Lad stå i 5 minutter. | | | |

| Fersk mad | Portion | Effekt | 1 trin (min.) | 2 trin (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **BRØD** | | | | |
| Friske boller/ Rundstykker | 6 stk. (350 g) | 100 W + 180 °C | 9-11 | - |
| | **Anvisninger**<br>Anbring brødet i en kreds på den lave rist. Lad stå i 2-3 minutter. | | | |
| Hvidløgsbrød (afkølet, forbagt) | 200 g (1 stk.) | 180 W + 200 °C | 9-11 | - |
| | **Anvisninger**<br>Læg den afkølede baguette på bagepapir på den lave rist.<br>Lad stå i 2-3 minutter efter bagningen. | | | |
| **KAGE** | | | | |
| Marmorkage (frisk dej) | 500 g | Kun 180 °C | 38-43 | - |
| | **Anvisninger**<br>Anbring den friske dej i en lille, rektangulær sort metalbageform (længde 25 cm). Sæt kagen på den lave rist.<br>Lad stå i 5-10 minutter efter bagningen. | | | |
| Småkager (frisk dej) | 10 x 28 g | Kun 160 °C | 26-28 | - |
| | **Anvisninger**<br>Kom den friske dej jævnt i papirforme, og anbring bagepladen på den lave rist. Lad stå i 5 minutter efter bagning. | | | |
| Kager (frisk dej) | 200-250 g | Kun 200 °C | 15-20 | - |
| | **Anvisninger**<br>Læg de frosne croissanter på bagepapir på den lave rist. | | | |
| Frossen kage | 1000 g | 180 W + 180 °C | 19-21 | - |
| | **Anvisninger**<br>Sæt den frosne kage direkte på den lave rist.<br>Efter optøning og opvarmning: Lad den stå i 15-20 minutter. | | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 37 2014-02-07 7:18:35

## TIPS OG TRICKS

SMELTNING AF SMØR
Kom 50 g smør i en lille dyb glastallerken. Tildæk med et plastlåg.
Opvarmes i 30-40 sekunder ved 900 W, indtil smørret er smeltet.

SMELTNING AF CHOKOLADE
Kom 100 g chokolade i en lille dyb glastallerken.
Opvarmes i 3-5 minutter ved 450 W, indtil chokoladen er smeltet.
Rør rundt én eller to gange under smeltningen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

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

SMELTNING AF HUSBLAS
Læg tørre husblasark (10 g) i koldt vand i 5 minutter.
Anbring husblas drænet for vand i en lille glaspyrexskål.
Opvarmes i 1 minut ved 300 W. Omrør efter smeltning.

TILBEREDNING AF GLASUR (TIL KAGER)
Bland hurtigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand. Tilbered utildækket i en glaspyrexskål i 3½ til 4½ minut ved 900 W, indtil glasuren er gennemsigtig.
Rør rundt to gange under tilberedning.

KOGNING AF SYLTETØJ
Kom 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en glaspyrexskål af egnet størrelse med låg.
Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt.
Tilberedes tildækket i 10-12 minutter ved 900 W.
Rør rundt flere gange under tilberedningen. Hæld direkte over i lille glas med skruelåg.
Hensættes uden på låg i 5 minutter.

TILBEREDNING AF BUDDING
Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge producentens anvisninger, og rør godt rundt. Brug en glaspyrexskål i passende størrelse med låg.
Tilberedes tildækket i 6½ til 7½ minut ved 900 W.
Rør godt rundt flere gange under tilberedningen.

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

# fejlfinding og fejlkode

## FEJLFINDING

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

**Dette er normalt.**

- Kondens i ovnen.
- Luftstrømme rundt om døren og ydersider.
- Lys reflekteres rundt om døren og ydersider.
- Der slipper damp ud fra døren eller ventilationshullerne.

**Ovnen starter ikke, når du trykker på knappen START/+30s (START/+30sek.).**

- Er døren fuldstændig lukket?

**Maden bliver slet ikke tilberedt.**

- Har du indstillet timeren korrekt og trykket på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**?
- Er døren lukket?
- Har du overbelastet det elektriske kredsløb og sprunget en sikring eller fået relæet til at slå fra?

**Maden er enten overtilberedt eller undertilberedt.**

- Anvendte du den korrekte tilberedningstid for denne type mad?
- Anvendte du det korrekte effektniveau?

**Pæren lyser ikke.**

- Pæren bør af hensyn til sikkerheden ikke udskiftes personligt. Kontakt nærmeste autoriserede Samsung-kundecenter for at få en kvalificeret tekniker til at udskifte pæren.

**Ovnen forårsager interferens med radioer eller tv-apparater.**

- Der kan observeres en mindre interferens på tv-apparater eller radioer, når ovnen betjenes. Dette er normalt. Installer ovnen væk fra tv-apparater, radioer og antenner for at løse dette problem.
- Hvis støjen detekteres af ovnens mikroprocessor, nulstilles displayet muligvis. For at løse dette problem: Fjern strømstikket, og tilslut det igen. Indstil klokkeslættet igen.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 38 2014-02-07 7:18:35

**Det gnistrer og knalder inde i oven (gnistdannelse).**

- Har du brugt en tallerken med metalkanter?
- Har du efterladt en gaffel eller andet metalbestik i ovnen?
- Er der alufolie for tæt på de indvendige vægge?

**Røg og dårlig lugt ved første brug.**

- Dette er et forbigående forhold ved opvarmning af nye komponenter Røg og lugt forsvinder helt, når ovnen har været tændt i ca. 10 minutter.
  For at fjerne lugten hurtigere kan du komme citronstykker eller citronsaft ind i ovnen og tænde for mikrobølgeovnsfunktionen.

Hvis ovenstående anvisninger ikke gør det muligt at løse problemet, kan du kontakte dit lokale Samsung-servicecenter.
Hav venligst følgende informationer parat:

- Model- og serienummer. Disse findes normalt bag på ovnen.
- Dine garantidetaljer
- En klar beskrivelse af problemet

Kontakt herefter din forhandler eller dit Samsung-servicecenter.

## FEJLKODE

**Meddelelsen "SE" vises.**

- Rengør knapperne, og kontrollér, om der er vand på overfladen omkring knappen. Sluk mikrobølgeovnen, og prøv at indstille igen. Hvis det sker igen, skal du kontakte det lokale Samsung-kundeservicecenter.

**Meddelelsen "E-12" vises.**

- Meddelelsen "E-12" er gassensorkortslutning. Denne fejl kan forekomme på grund af høj fugtighed i ovnrummet, når du bruger mikrobølgeovnen igen kort tid efter, at den forrige tilberedning af madvarer i mikrobølgeovnen er afsluttet. Da der i dette tilfælde er mulighed for, at gassensoren ikke er i uorden, skal du slukke for mikrobølgeovnen og forsøge at indstille igen. Hvis denne fejl forekommer igen, skal du kontakte det lokale Samsung-kundeservicecenter.

**Meddelelsen "E-24" vises.**

- Inden mikrobølgeovnen kan overophede, vises meddelelsen "E-24" på displayet. Hvis meddelelsen "E-24" vises, så tryk på knappen Stop/Øko for at anvende initialiseringstilstanden. Prøv at betjene ovnen igen, når den er afkølet. Vises meddelelsen "E-24" igen, skal du kontakte dit lokale Samsung-servicecenter.

For alle koder der ikke er nævnt herover, eller hvis den foreslåede løsning ikke løser problemet, skal du kontakte dit lokale Samsung-kundeservicecenter.

## tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

| Model | MC28H5185** |
|---|---|
| **Strømkilde** | 230 V – 50 Hz AC |
| **Strømforbrug** | |
| Maksimum effekt | 2100 W |
| Mikrobølge | 1400 W |
| Grill (varmeelement) | 1500 W |
| Varmluft (varmeelement) | Maks. 2100 W |
| **Udgangseffekt** | 100 / 900 W - 6 niveauer (IEC-705) |
| **Driftsfrekvens** | 2450 MHz |
| **Dimensioner (B x D x H)** | |
| Udvendig | 517 x 475,6 x 310 mm |
| Ovnrum | 358 x 327 x 235,5 mm |
| **Volumen** | 28 liter |
| **Vægt** | |
| Netto | Ca. 17,8 kg. |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 39 2014-02-07 7:18:35

SPØRGSMAL ELLER KOMMENTARER

| LAND | RING | ELLER BESØG OS ONLINE PA |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr/support (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com/dk/support |
| FINLAND | 030-6227 515 | www.samsung.com/fi/support |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr/support |
| GERMANY | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz,<br>aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | www.samsung.com/de/support |
| ITALIA | 800-SAMSUNG (800.7267864) | www.samsung.com/it/support |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline, toll free | www.samsung.com/gr/support |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com/support |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | www.samsung.com/nl/support |
| NORWAY | 815 56480 | www.samsung.com/no/support |
| PORTUGAL | 808 20 7267 | www.samsung.com/pt/support |
| SPAIN | 0034902172678 | www.samsung.com/es/support |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | www.samsung.com/se/support |
| SWITZERLAND | 0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG) | www.samsung.com/ch/support (German)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com/uk/support |
| EIRE | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_DA.indd 40 2014-02-07 7:18:37

MC28H5185**

# Microwave Oven

## Owner's instructions & Cooking guide

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.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**This manual is made with 100 % recycled paper.**

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

# contents


**Safety information ..... 2**
**Quick look-up guide ..... 11**
**Oven features ..... 12**
Oven ..... 12
Control panel ..... 12
Accessories ..... 13
**Oven use ..... 13**
How a microwave oven works ..... 13
Checking that your oven is operating correctly ..... 14
Setting the time ..... 14
Cooking/Reheating ..... 14
Power levels and time variations ..... 15
Adjusting the cooking time ..... 15
Stopping the cooking ..... 15
Setting the energy save mode ..... 16
Using the slim fry cook features ..... 16
Using the sensor cook features ..... 18
Using the healthy cooking features ..... 20
Using the dough proof/yogurt features ..... 22
Using the power defrost features ..... 23
Using the auto reheat/cook features ..... 24
Using the crusty plate ..... 25
Convection ..... 25
Grilling ..... 26
Choosing the accessories ..... 26
Combining microwaves and grill ..... 26
Combining microwaves and convection ..... 27
Switching the beeper off ..... 27
Using the child lock features ..... 28
Using the turntable on/off features ..... 28
**Cookware guide ..... 28**
**Cooking guide ..... 29**
**Troubleshooting and error code ..... 38**
Troubleshooting ..... 38
Error code ..... 39
**Technical specifications ..... 39**


# safety information

## USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

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

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

## LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

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

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

- Warning; Fire hazard
- Warning; Hot surface
- Warning; Electricity
- Warning; Explosive material
- Do NOT attempt.
- Do NOT touch.
- Do NOT disassemble.
- Follow directions explicitly.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Call the service center for help.
- Note
- Important



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 2 2014-02-07 7:19:57

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

**Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.**

| ⚠ WARNING (Microwave function only) |
|---|
| **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person. |
| **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy. |
| This appliance is intended to be used in household only. |

| |
|---|
| **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. |
| **WARNING:** 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 aged from 8 years and above and supervised. |
| Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. |
| When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions. |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 3 2014-02-07 7:19:57

| | |
|---|---|
| ★ | 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 emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames. |
| ★ | **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. |
| ★ | **WARNING:** 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 deposites removed. |
| ☛ | Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation. |
| ⃠ | The appliance is 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. |
| ✆ | 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. |
| ⃠ | **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode; |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 4 2014-02-07 7:19:57

| | |
|---|---|
| | The appliance should not be cleaned with a water jet. |
| | This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area. |
| | Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used. |
| | If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center. |
| | The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. |
| | The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. |

| ⚠ WARNING<br>(Oven function only) - Optional | |
|---|---|
| | **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated. |

| | |
|---|---|
| | During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. |
| | **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. |
| | A steam cleaner is not to be used. |
| | **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. |
| | **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.<br>Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. |
| | The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. |
| | The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating. |
| | Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. |





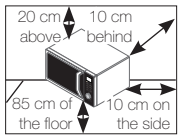
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 5 2014-02-07 7:19:57

| | |
|---|---|
| ★ | 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. |
| ⃠ | 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. |
| ⃠ | Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. |

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.

## INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.




**1.** When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

**2.** Remove all packing materials inside the oven.

**3.** Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

**4.** This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 6 2014-02-07 7:19:59

- 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.
  For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

## CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- 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.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly

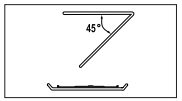




MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 7 2014-02-07 7:19:59

✎ **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)




## STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✎ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
**Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✎ This microwave oven is not intended for commercial use.

✎ The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

| ⚠ WARNING | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 8 2014-02-07 7:20:00

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not touch the power plug with wet hands. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not apply excessive pressure or impact to the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. | ✓ | ✓ | | |
| | Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not pour or directly spray water onto the oven. | ✓ | ✓ | | |
| | Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven. | ✓ | ✓ | | |
| | Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:<br>• Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.<br>• Cover with a clean, dry dressing.<br>• Do not apply any creams, oils or lotions. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack. | | | | ✓ |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 9 2014-02-07 7:20:03

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. | ✓ | | | ✓ |

| | ⚠ CAUTION | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.<br>Remove wire twist ties from paper or plastic bags.<br>Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Do not use your microwave oven to dry papers or clothes. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat. | ✓ | ✓ | | |
| | 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; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc. | | | ✓ | ✓ |
| | Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently. | ✓ | | ✓ | |
| | Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns. | | | ✓ | |
| | 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 microwave oven when it is empty. The microwave 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 microwave oven is started accidentally. | ✓ | | | ✓ |
| | Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.) | ✓ | | ✓ | |
| | Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

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

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 10 2014-02-07 7:20:04

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

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance 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 appliance.
- 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 your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- 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 possible result in a hazardous situation.

## CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

**(Applicable in countries with separate collection systems)**

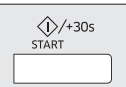
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled 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.

# quick look-up guide

**I want to cook some food.**

| | |
|---|---|
| | **1.** Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button.<br>**Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute. |

**If you want to add an extra 30 seconds.**

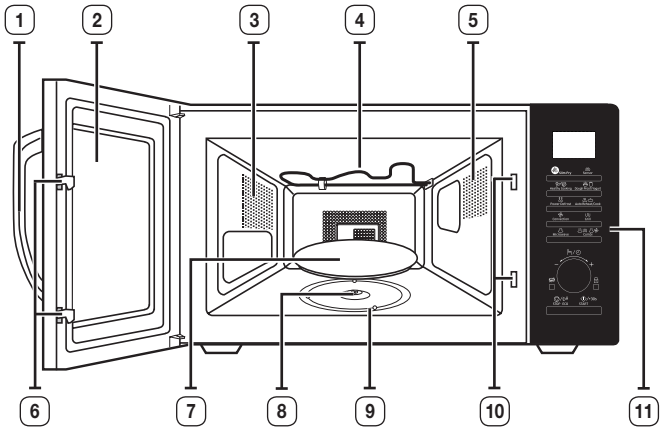
| | |
|---|---|
|   | Press **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add. |
| | By turning the **Multi Function Selector Dial**, You can set the time as you want. |





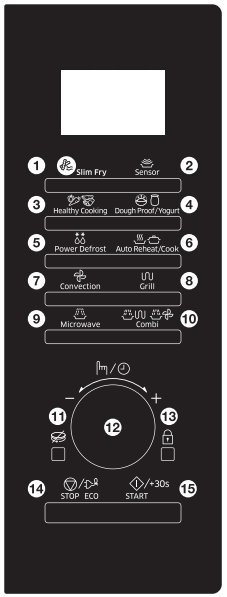
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 11 2014-02-07 7:20:05

## OVEN




1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. VENTILATION HOLES
4. HEATING ELEMENT
5. LIGHT
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

## CONTROL PANEL



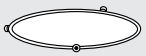
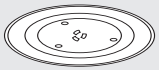
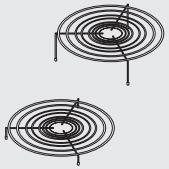

1. SLIM FRY BUTTON
2. SENSOR BUTTON
3. HEALTHY COOKING BUTTON
4. DOUGH PROOF/YOGURT BUTTON
5. POWER DEFROST BUTTON
6. AUTO REHEAT/COOK BUTTON
7. CONVECTION BUTTON
8. GRILL BUTTON
9. MICROWAVE BUTTON
10. COMBI BUTTON
11. TURNTABLE ON/OFF BUTTON
12. MULTI FUNCTION SELECTOR DIAL
13. CHILD LOCK BUTTON
14. STOP/ECO BUTTON
15. START/+30s BUTTON



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 12 2014-02-07 7:20:05

## ACCESSORIES

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

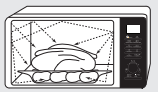
| | |
|---|---|
|  | **1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.<br>**Purpose:** The roller ring supports the turntable. |
|  | **2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.<br>**Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning. |
|  | **3. High rack, Low rack,** to be placed on the turntable.<br>**Purpose:** The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.** |
| | **4. Crusty plate,** see page 25.<br>**Purpose:** The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp. |

## 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)

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.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 13 2014-02-07 7:20:06

## 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 38-39.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.

| | |
|---|---|
| | Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.<br>**Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling. |

## SETTING THE TIME

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

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

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

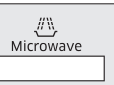
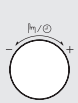
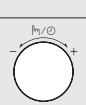
| | |
|---|---|
| | **1.** Press the **Multi Function Selector Dial**. |
| | **2.** Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12H or 24H) |
| | **3.** Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup. |
| | **4.** Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour. |
| | **5.** Press the **Multi Function Selector Dial**. |
| | **6.** Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute. |
| | **7.** When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock.<br>**Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven. |

## COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

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

| | |
|---|---|
|  | **1.** Press the **Microwave** button.<br>**Result:** The following indications are displayed:<br>(microwave mode) |
|  | **2.** Turn the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate power level is displayed.<br>At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.<br>• If don’t set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. |
|  | **3.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.<br>**Result:** The cooking time is displayed. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 14 2014-02-07 7:20:07

**4.** Press the **START/+30s** button.
**Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.
- The oven beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

## POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

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

| Power level | Percentage | Output |
|---|---|---|
| HIGH | 100 % | 900 W |
| MEDIUM HIGH | 67 % | 600 W |
| MEDIUM | 50 % | 450 W |
| MEDIUM LOW | 33 % | 300 W |
| DEFROST | 20 % | 180 W |
| LOW | 11 % | 100 W |

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

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

## ADJUSTING THE COOKING TIME

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

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

| | |
|---|---|
| | 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.<br>• Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times. |
| | Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time.<br>• To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left. |

## STOPPING THE COOKING

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

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

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





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 15 2014-02-07 7:20:07

## SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

| | |
|---|---|
| | • Press the **STOP/ECO** button.<br>**Result:** Display off.<br>• 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. |

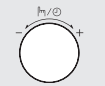
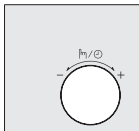
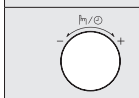
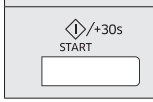
**Auto energy saving function**
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

## USING THE SLIM FRY COOK FEATURES

The 12 **Slim Fry** cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the slim fry cook category by press the **Slim Fry** button.

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

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.

| | |
|---|---|
| | **1.** Press the **Slim Fry** button. |
|  | **2.** Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**.<br>1) Potatoes/Vegetables<br>2) Seafood<br>3) Chicken |
|  | **3.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**.<br>Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.<br>At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food. |
|  | **4.** Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**. |
|  | **5.** Press the **START/+30s** button. |

The following table presents the 12 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions.
You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results.
Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 16 2014-02-07 7:20:07

### 1. Potatoes/Vegetables

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 1-1<br>Frozen Oven Chips | 300-350 g<br>450-500 g | Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes. |
| 1-2<br>Frozen Potato Croquettes | 200-250 g<br>300-350 g | Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes. |
| 1-3<br>Homemade French Fries | 300-350 g<br>450-500 g | Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes. |
| 1-4<br>Potato Wedges | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-3 minutes. |
| 1-5<br>Frozen Onion Ring | 100-150 g<br>200-250 g | Put frozen breaded onion rings or frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes. |
| 1-6<br>Sliced Courgettes | 100-150 g<br>200-250 g | Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes. |

### 2. Seafood

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 2-1<br>Frozen Prawns | 200-250 g<br>300-350 g | Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes. |
| 2-2<br>Fish Cutlets | 200-250 g<br>300-350 g | Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes. |
| 2-3<br>Fried Squid | 100-150 g<br>200-250 g | Distribute breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes. |

### 3. Chicken

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 3-1<br>Frozen Chicken Nuggets | 200-250 g<br>300-350 g | Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes. |
| 3-2<br>Chicken Drumsticks | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes. |
| 3-3<br>Chicken Wings | 200-250 g<br>300-350 g | Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes. |



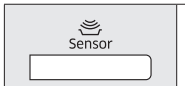
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 17 2014-02-07 7:20:07

## USING THE SENSOR COOK FEATURES

The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Multi Function Selector Dial**.

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

Use only dishes that are microwave-safe.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Press the **Sensor** button. |
| | **2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food. |
| | **3.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:** Cooking starts. When it has finished.<br>1) The oven beeps 4 times.<br>2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).<br>3) The current time is displayed again. |

Use only recipients that are microwave-safe.

If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can't use **Sensor** button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

The following table presents 8 **Sensor Cook** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

Use oven gloves while taking out!

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 1<br>Drinks | 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<br>Broccoli Florets | 200-500 g | Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp).<br>Put bowl in the centre of turntable.<br>Cook covered. Stir after cooking.<br>This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes. |
| 3<br>Sliced Carrots | 200-500 g | Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp).<br>Put bowl in the centre of turntable.<br>Cook covered. Stir after cooking.<br>This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes. |
| 4<br>Cauliflower Florets | 200-500 g | Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp).<br>Put bowl in the centre of turntable.<br>Cook covered. Stir after cooking.<br>This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 18 2014-02-07 7:20:08

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 5<br>Jacket Potatoes | 200-800 g | Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2-3 minutes. |
| 6<br>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<br>Mini Ravioli | 200-400 g | Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2-3 minutes. |
| 8<br>Chicken Pieces | 200-500 g | Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2-3 minutes. |

## 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.
- 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.

## Utensils & Cover for sensor 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.

## Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.





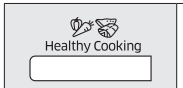
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 19 2014-02-07 7:20:08

## USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The 15 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Press the **Healthy Cooking** button. |
| | **2.** Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**.<br>1) Grain/Pasta<br>2) Vegetables<br>3) Poultry/Fish |
| | **3.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food. |
| | **4.** Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**. |
| | **5.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.<br>• When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute. |

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 **Healthy Cooking** programmes. This is composed of Grain/Pasta(1), Vegetables(2) and Poultry/Fish(3).

Use oven gloves when taking out food.

### 1. Grain/Pasta

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 1-1<br>Brown Rice | 150-200 g<br>200-250 g | Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered.<br>Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes. |
| 1-2<br>Quinoa | 150-200 g<br>200-250 g | Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes. |
| 1-3<br>Macaroni | 100-150 g<br>200-250 g | Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.<br>Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 20 2014-02-07 7:20:08

### 2. Vegetables

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 2-1<br>Green Beans | 200-250 g<br>300-350 g | Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tbsp) for 300-450 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes. |
| 2-2<br>Spinach | 100-150 g<br>200-250 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<br>Peeled Potatoes | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tbsp). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes. |
| 2-4<br>Potatoes Gratin | 400-450 g<br>800-850 g | Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes. |
| 2-5<br>Grilled Eggplants | 100-150 g<br>200-250 g | Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes. |
| 2-6<br>Grilled Tomatoes | 400-450 g<br>600-650 g | Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes. |

### 3. Poultry/Fish

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 3-1<br>Chicken Breasts | 300-350 g<br>400-450 g | Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes. |
| 3-2<br>Turkey Breasts | 300-350 g<br>400-450 g | Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes. |
| 3-3<br>Grilled Chicken Breasts | 300-350 g<br>400-450 g | Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes. |
| 3-4<br>Grilled Fish Fillets | 200-300 g<br>400-500 g | Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes. |
| 3-5<br>Grilled Salmon Steaks | 200-250 g<br>300-350 g | Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes. |
| 3-6<br>Roast Fish | 200-300 g<br>400-500 g | Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes. |

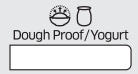


MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 21 2014-02-07 7:20:08

## USING THE DOUGH PROOF/YOGURT FEATURES

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Multi Function Selector Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

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

| | |
|---|---|
|  | **1.** Press the **Dough Proof/Yogurt** button. |
| | **2.** Select the Dough Proof or Yogurt and press the **Multi Function Selector Dial**.<br>1) Dough proof<br>2) Yogurt |
| | **3.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**.<br>Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food. |
| | **4.** Press the **START/+30s** button. |

Turntable is not operating during yogurt cooking.

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

### 1. Dough Proof

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 1-1<br>Pizza Dough | 300-500 g | Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil. |
| 1-2<br>Cake Dough | 500-800 g | Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil. |
| 1-3<br>Bread Dough | 600-900 g | Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil. |

### 2. Homemade Yogurt

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 2-1<br>Small Cups | 500 g | Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator.<br>For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment. |
| 2-2<br>Large Bowl | 500 g | Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator.<br>For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment. |



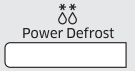
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 22 2014-02-07 7:20:09

## USING THE POWER DEFROST FEATURES

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

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 **Power Defrost** button. |
| | **2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food. |
| | **3.** Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**. |
| | **4.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:**<br>• Defrosting begins.<br>• The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over. |
| | **5.** Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.<br>**Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute. |

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 1<br>Meat | 200-1500 g | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes. |
| 2<br>Poultry | 200-1500 g | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes. |
| 3<br>Fish | 200-1500 g | Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes. |
| 4<br>Bread/Cake | 125-1000 g | Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes. |
| 5<br>Fruit | 100-600 g | Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes. |





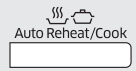
MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 23 2014-02-07 7:20:09

## USING THE AUTO REHEAT/COOK FEATURES

The 5 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Press the **Auto Reheat/Cook** button. |
| | **2.** Turn the **Multi Function Selector Dial** to select Cook category. (Auto Reheat or Auto Cook) |
| | **3.** Select the Auto Reheat by pressing the **Multi Function Selector Dial.** |
| | **4.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food. |
| | **5.** Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**. |
| | **6.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.<br>• When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute. |

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

Use oven gloves when taking out food.

### 1. Auto Reheat

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 1-1<br>Ready Meal (Chilled) | 300-350 g<br>400-450 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 dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes. |
| 1-2<br>Frozen Pizza | 300-350 g<br>400-450 g | Put frozen pizza on the low rack. |
| 1-3<br>Frozen Lasagne | 400-450 g<br>600-650 g | Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3-4 minutes. |

### 2. Auto Cook

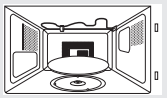
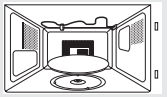
| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 2-1<br>Roast Chicken | 1100-1150 g<br>1200-1250 g | Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes. |
| 2-2<br>Muffins | 250-300 g | Pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (oven is preheating). After beep sounds insert rack with food. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 24 2014-02-07 7:20:09

## USING THE CRUSTY PLATE

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart. |
|  | **2.** Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely. |
| | **3.** Place the food on the crusty plate. |
| | **4.** Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave. |
| | **5.** Select the appropriate cooking time and power. |

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

## CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

| | |
|---|---|
| | **1.** Press the **Convection** button.<br>**Result:** The following indications are displayed:<br>(convection mode)<br>180 °C (temperature) |
| | **2.** Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**.<br>(Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval)<br>• If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. |
| | **3.** Press the **Multi Function Selector Dial**. |
| | **4.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.<br>(If you want to preheat the oven, select " : 0") |
| | **5.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:** Cooking starts:<br>• When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 25 2014-02-07 7:20:10

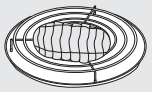
## GRILLING

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

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

| | |
|---|---|
| | **1.** Open the door and place the food on the rack. |
| | **2.** Press the **Grill** button.<br>**Result:** The following indications are displayed:<br>(grill mode)<br>• You cannot set the temperature of the grill. |
| | **3.** Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**.<br>• The maximum grilling time is 60 minutes. |
| | **4.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:** Grilling starts.<br>• When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute. |

## CHOOSING THE ACCESSORIES

| | |
|---|---|
|  | Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.<br>Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc. |

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28-29.

## COMBINING MICROWAVES AND GRILL

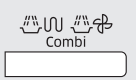
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

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.<br>**Result:** The following indications are displayed:<br>Cb - 1 (Microwave + Grill) |
| | **2.** Make the display indicating Cb-1, and then press the **Multi Function Selector Dial**.<br>**Result:** The following indications are displayed:<br>(microwave & grill combi mode)<br>450 W (output power) |
| | **3.** Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (450, 300 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.<br>• You cannot set the temperature of the grill.<br>• If don’t set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. |
| | **4.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.<br>• The maximum cooking time is 60 minutes. |
| | **5.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:**<br>• Combination cooking starts.<br>• When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 26 2014-02-07 7:20:11

## COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

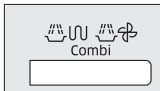
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

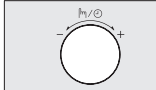
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

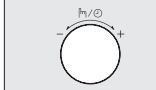
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.




**1.** Press the **Combi** button.
**Result:** The following indications are displayed:
Cb - 1 (Microwave + Grill)



**2.** Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the **Multi Function Selector Dial**, and then press the **Multi Function Selector Dial**.



**3.** Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
- If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C )

**4.** Select the appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector Dial** (Temperature : 200~40 °C). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
- If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

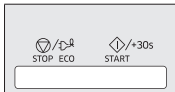
**Result:** The following indications are displayed:
(microwave & convection combi mode)
450 W (output power)
180 °C (temperature)

**5.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
- The maximum cooking time is 60 minutes.

**6.** Press the **START/+30s** button.
**Result:**
- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

## SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.




**1.** Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time.
**Result:** The oven does not beep to indicate the end of a function.

**2.** To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time.
**Result:** The oven operates normally.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 27 2014-02-07 7:20:12

## USING THE CHILD LOCK FEATURES

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

| | |
|---|---|
| | **1.** Press the **Child Lock** button for 3 second.<br>**Result:**<br>• The oven is locked (no functions can be selected).<br>• The display shows “L”.<br> |
| | **2.** To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 second.<br>**Result:** The oven can be used normally. |

## USING THE TURNTABLE ON/OFF FEATURES

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

WARNING Never operate the turntable without food in the oven.
**Reason:** This may cause fire or damage to the unit.

| | |
|---|---|
| | **1.** Press the **Turntable On/Off** button.<br>**Result:** The turntable will not rotate. |
| | **2.** To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again.<br>**Result:** The turntable will rotate. |

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

# cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

| Cookware | Microwave-safe | Comments |
|---|---|---|
| **Aluminum foil** | ✓ ✗ | 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. |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 28 2014-02-07 7:20:12

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

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

## 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.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 29 2014-02-07 7:20:12

### 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 | Portion | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Spinach | 150 g | 600 W | 5-6 |
| | **Instructions**<br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Broccoli | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Instructions**<br>Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Peas | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Instructions**<br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Green Beans | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Instructions**<br>Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn) | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | **Instructions**<br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Mixed Vegetables (Chinese style) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Instructions**<br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing. | | |

### Cooking Guide for fresh vegetables

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

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

| Food | Portion | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Broccoli | 250 g<br>500 g | 900 W | 4½-5<br>7-8 |
| | **Instructions**<br>Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Brussels Sprouts | 250 g | 900 W | 6-6½ |
| | **Instructions**<br>Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Carrots | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Instructions**<br>Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Cauliflower | 250 g<br>500 g | 900 W | 5-5½<br>7½-8½ |
| | **Instructions**<br>Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Courgettes | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Instructions**<br>Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Egg plants | 250 g | 900 W | 3½-4 |
| | **Instructions**<br>Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 30 2014-02-07 7:20:12

| Food | Portion | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Leeks | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | **Instructions**<br>Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Mushrooms | 125 g<br>250 g | 900 W | 1½-2<br>2½-3 |
| | **Instructions**<br>Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Onions | 250 g | 900 W | 5-5½ |
| | **Instructions**<br>Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Pepper | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | **Instructions**<br>Cut pepper into small slices. | | |
| Potatoes | 250 g<br>500 g | 900 W | 4-5<br>7-8 |
| | **Instructions**<br>Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Turnip Cabbage | 250 g | 900 W | 5½-6 |
| | **Instructions**<br>Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing. | | |

Cooking Guide for rice and pasta

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

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

| Food | Portion | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| White Rice (Parboiled) | 250 g<br>375 g | 900 W | 15-16<br>17½-18½ |
| | **Instructions**<br>Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing. | | |
| Brown Rice (Parboiled) | 250 g<br>375 g | 900 W | 20-21<br>22-23 |
| | **Instructions**<br>Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing. | | |
| Mixed Rice (Rice + Wild rice) | 250 g | 900 W | 16-17 |
| | **Instructions**<br>Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing. | | |
| Mixed Corn (Rice + Grain) | 250 g | 900 W | 17-18 |
| | **Instructions**<br>Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing. | | |
| Pasta | 250 g | 900 W | 10-11 |
| | **Instructions**<br>Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing. | | |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 31 2014-02-07 7:20:13

## REHEATING

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

### Arranging and covering

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

### Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

### Heating and standing times

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

## 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 | Portion | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Drinks (Coffee, Tea and Water) | 150 ml (1 cup) | 900 W | 1-1½ |
| | 300 ml (2 cups) | | 2-2½ |
| | 450 ml (3 cups) | | 3-3½ |
| | 600 ml (4 cups) | | 3½-4 |
| | **Instructions**<br>Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing. | | |
| Soup (Chilled) | 250 g | 900 W | 2½-3 |
| | 350 g | | 3-3½ |
| | 450 g | | 3½-4 |
| | 550 g | | 4½-5 |
| | **Instructions**<br>Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 32 2014-02-07 7:20:13

| Food | Portion | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Stew (Chilled) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Instructions**<br>Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.<br>Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Pasta with Sauce (Chilled) | 350 g | 600 W | 3½-4½ |
| | **Instructions**<br>Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.<br>Serve after 3 minutes standing. | | |
| Filled Pasta with Sauce (Chilled) | 350 g | 600 W | 4-5 |
| | **Instructions**<br>Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Plated Meal (Chilled) | 350 g<br>450 g | 600 W | 4½-5<br>5½-6½ |
| | **Instructions**<br>Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing. | | |
| Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled) | 400 g | 600 W | 6-7 |
| | **Instructions**<br>Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing. | | |

### Reheating Baby Food and Milk

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

| Food | Portion | Power | Time |
|---|---|---|---|
| Baby Food (Vegetables + Meat) | 190 g | 600 W | 30 sec. |
| | **Instructions**<br>Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit) | 190 g | 600 W | 20 sec. |
| | **Instructions**<br>Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing. | | |
| Baby Milk | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 sec.<br>1 min. to 1 min. 10 sec. |
| | **Instructions**<br>Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing. | | |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 33 2014-02-07 7:20:13

## DEFROSTING

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

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

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

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

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

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

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

| Food | Portion | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| **Meat** | | | |
| Minced Meat | 250 g<br>500 g | 180 W | 6-7<br>8-13 |
| Pork Steaks | 250 g | 180 W | 7-8 |
| | **Instructions**<br>Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!<br>Serve after 15-30 minutes standing. | | |
| **Poultry** | | | |
| Chicken Pieces | 500 g (2 pcs) | 180 W | 14-15 |
| Whole Chicken | 1200 g | 180 W | 32-34 |
| | **Instructions**<br>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!<br>Serve after 15-60 minutes standing. | | |
| **Fish** | | | |
| Fish Fillets | 200 g | 180 W | 6-7 |
| Whole Fish | 400 g | 180 W | 11-13 |
| | **Instructions**<br>Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!<br>Serve after 10-25 minutes standing. | | |
| **Fruits** | | | |
| Berries | 300 g | 180 W | 6-7 |
| | **Instructions**<br>Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).<br>Serve after 5-10 minutes standing. | | |
| **Bread** | | | |
| Bread Rolls<br>(Each ca. 50 g) | 2 pcs<br>4 pcs | 180 W | 1-1½<br>2½-3 |
| Toast/Sandwich | 250 g | 180 W | 4-4½ |
| | **Instructions**<br>Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing. | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 34 2014-02-07 7:20:13

## GRILL

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

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

**Food suitable for grilling:**
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

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

## MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

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

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

**Important remark:**
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

### Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

| Fresh food | Portion | Power | 1 step (min.) | 2 step (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Toast Slices | 4 pcs (each 25 g) | Grill only | 3-4 | 2-3 |
| | **Instructions** Put toast slices side by side on the high rack. | | | |
| Grilled Tomatoes | 400 g (2 pcs) | 300 W + Grill | 7-8 | - |
| | **Instructions** Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Tomato-Cheese Toast | 4 pcs (300 g) | 300 W + Grill | 6-7 | - |
| | **Instructions** Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices) | 4 pcs (500 g) | 300 W + Grill | 6-7 | - |
| | **Instructions** Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Baked Potatoes | 500 g | 600 W + Grill | 9-10 | - |
| | **Instructions** Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill. | | | |
| Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled) | 450 g | 450 W + Grill | 11-13 | - |
| | **Instructions** Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes. | | | |

(continued)



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 35 2014-02-07 7:20:13

| Fresh food | Portion | Power | 1 step (min.) | 2 step (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Baked Apples | 2 apples (ca. 400 g) | 300 W + Grill | 9-10 | - |
| | **Instructions** Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack. | | | |
| Chicken Pieces | 500 g (2 pcs) | 300 W + Grill | 9-11 | 8-10 |
| | **Instructions** Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes. | | | |
| Roast Chicken | 1200 g | 450 W + Grill | 20-21 | 19-20 |
| | **Instructions** Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes. | | | |
| Roast Fish | 400-500 g | 300 W + Grill | 6-8 | 7-8 |
| | **Instructions** Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes. | | | |

## CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

**Cookware for convection cooking:**
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

**Food suitable for convection cooking:**
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

## MICROWAVE + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

**Cookware for cooking with microwaves + convection:**
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

**Food suitable for Microwave + Convection cooking:**
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 36 2014-02-07 7:20:13

### Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

| Fresh food | Portion | Power | 1 step (min.) | 2 step (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **PIZZA** | | | | |
| Frozen Pizza (Ready baked) | 300 g | 1 step 300 W + 200 °C<br>2 step Grill | 12-13 | 2-3 |
| | **Instructions**<br>Place the pizza on the low rack.<br>After baking stand for 2-3 minutes. | | | |
| **PASTA** | | | | |
| Frozen Lasagne | 400 g | 1 step 450 W + 200 °C<br>2 step Convt. 200 °C | 17-18 | 5-6 |
| | **Instructions**<br>Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes. | | | |
| **MEAT** | | | | |
| Roast Beef/ Roast Lamb (Medium) | 1200-1300 g | 600 W + 180 °C | 22-24 | 11-13 |
| | **Instructions**<br>Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes. | | | |
| Roast Chicken | 1000-1100 g | 450 W + 200 °C | 22-23 | 22 |
| | **Instructions**<br>Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes. | | | |

| Fresh food | Portion | Power | 1 step (min.) | 2 step (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **BREAD** | | | | |
| Fresh Bread Rolls | 6 pcs (350 g) | 100 W + 180 °C | 9-11 | - |
| | **Instructions**<br>Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Garlic Bread (Chilled, Prebaked) | 200 g (1 pc) | 180 W + 200 °C | 9-11 | - |
| | **Instructions**<br>Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes. | | | |
| **CAKE** | | | | |
| Marble Cake (Fresh Dough) | 500 g | Only 180 °C | 38-43 | - |
| | **Instructions**<br>Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes. | | | |
| Small Cakes (Fresh Dough) | 10 x 28 g | Only 160 °C | 26-28 | - |
| | **Instructions**<br>Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack.<br>After baking stand for 5 minutes. | | | |
| Cookies (Fresh Dough) | 200-250 g | Only 200 °C | 15-20 | - |
| | **Instructions**<br>Put the chilled croissants on baking paper on the low rack. | | | |
| Frozen Cake | 1000 g | 180 W + 180 °C | 19-21 | - |
| | **Instructions**<br>Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes. | | | |



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 37 2014-02-07 7:20:14

## TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

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

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

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

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

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

# troubleshooting and error code

## TROUBLESHOOTING

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

**This is normal.**

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

**The oven does not start when you press the START/+30s button.**

- Is the door completely closed?

**The food is not cooked at all.**

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

**The food is either overcooked or undercooked.**

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

**The light bulb is not working.**

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

**The oven causes interference with radios or televisions.**

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.



MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 38 2014-02-07 7:20:14

**Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).**

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

**Smoke and bad smell when initial operating.**

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

## ERROR CODE

**"SE" message indicates.**

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

**"E-12" message indicates.**

- The "E-12" message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished. In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

**"E-24" message indicates.**

- Before the microwave can overheat, the "E-24" message appears on the display. If the "E-24" message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the oven cools, try operating the oven. If the "E-24" message appears again, contact your local Samsung Customer Care Centre.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

## technical specifications

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

| Model | MC28H5185** |
|---|---|
| Power source | 230 V ~ 50 Hz AC |
| Power consumption | |
| Maximum power | 2100 W |
| Microwave | 1400 W |
| Grill (heating element) | 1500 W |
| Convection (heating element) | Max. 2100 W |
| Output power | 100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705) |
| Operating frequency | 2450 MHz |
| Dimensions (W x D x H) | |
| Outside | 517 x 475.6 x 310 mm |
| Oven cavity | 358 x 327 x 235.5 mm |
| Volume | 28 liter |
| Weight | |
| Net | 17.8 kg approx. |





MC28H5185CK_EE_DE68-04245Q-00_EN.indd 39 2014-02-07 7:20:14

QUESTIONS OR COMMENTS

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr/support (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com/dk/support |
| FINLAND | 030-6227 515 | www.samsung.com/fi/support |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr/support |
| GERMANY | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz,<br>aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | www.samsung.com/de/support |
| ITALIA | 800-SAMSUNG (800.7267864) | www.samsung.com/it/support |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline, toll free | www.samsung.com/gr/support |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com/support |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | www.samsung.com/nl/support |
| NORWAY | 815 56480 | www.samsung.com/no/support |
| PORTUGAL | 808 20 7267 | www.samsung.com/pt/support |
| SPAIN | 0034902172678 | www.samsung.com/es/support |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | www.samsung.com/se/support |
| SWITZERLAND | 0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG) | www.samsung.com/ch/support (German)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com/uk/support |
| EIRE | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

DE68-04245Q-00