MG23H3185**

Mikrovågsugn

Bruksanvisning och tillagningstips

föreställ dig möjligheterna

Tack för att du har valt den här Samsung-produkten.

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 13
Tillbehör 13
Använda ugnen.....14
Så här fungerar en mikrovågsugn.....14
Kontrollera att ugnen fungerar korrekt 14
Ställa in tiden 15
Tillagning/Uppvärmning.....15
Effektnivåer 16
Justera tillagningstiden.....16
Stoppa tillagningen.....16
Ställa in energisparläge 16
Använda ångrengöring (Endast modellerna MG23H3185B*, MG23H3185P*).....17
Använda sensortillagningsfunktionen.....17
Använda den hälsosamma tillagningsfunktionen.....19
Använda den automatiska upptiningsfunktionen.....21
Använda funktionen min tallrik.....22
Val av tillbehör.....22
Grillning.....23
Kombinera mikrovågsugn och grill.....23
Tips vid ångtillagning (endast modellerna MG23H3185P*).....24
Stänga av ljudsignalen.....25
Säkerhetsspärra mikrovågsugnen 25
Guide över matlagningskärl 26
Tillagningsguide 27
Felsökning och felkod.....34
Felsökning.....34
Felkod.....35
Tekniska specifikationer.....35

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		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 2 2014-02-27 4:38:24

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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 3 2014-02-27 4:38:24

★	**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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 4 2014-02-27 4:38:24

★	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. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen. 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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 5 2014-02-27 4:38:25

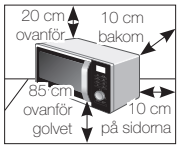
★	Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 6 2014-02-27 4:38:25

- 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.

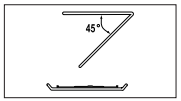
4. Tvätta den diskmaskinståliga tallriken när det behövs.

- 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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 7 2014-02-27 4:38:25

✎ **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.	✓	✓	✓	✓

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 8 2014-02-27 4:38:26

	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. Följ dessa anvisningar för FÖRSTA HJÄLPEN i händelse av skållskador: • Håll det skållade området under kallt vatten i minst 10 minuter. • Täck med ett rent och torrt förband. • 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.				✓

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 9 2014-02-27 4:38:31

	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. Ta bort metallfästen från pappers- och plastpåsar. 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. (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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 10 2014-02-27 4:38:32

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)

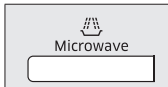
Denna symbol på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Dessa föremål bör hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna för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

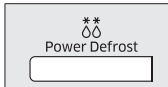
Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

guide för snabbsökning

Om du vill laga mat.

	**1.** Placera maten i ugnen. Tryck på knappen **Microwave (Mikrovågsugn)** för att starta tillagningen.
	2. Vrid på **Ratten** tills lämplig effektnivå visas. Då trycker du på **Ratten** för att ställa in effektnivån.
	3. Välj tillagningstiden genom att vrida på **Ratten**.
	4. Tryck på knappen **START/+30s**. **Resultat:** Tillagning startar. Ugnen piper 4 gånger när tillagningen har avslutats.

Om du vill tina upp mat automatiskt.

	**1.** Placera den frysta maten i ugnen. Tryck på knappen **Power Defrost (Upptining)**.
	2. Välj tillagningskategorin genom att vrida på **Ratten**. Tryck på **Ratten** för att ställa in önskad kategori.
	3. Välj vikt genom att vrida på **Ratten** till önskat läge.
	4. Tryck på knappen **START/+30s**.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 11 2014-02-27 4:38:33

Om du vill lägga till 30 sekunder extra.

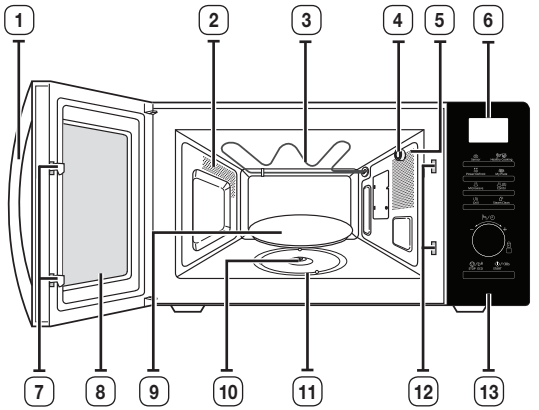
/+30s START	Lämna maten i ugnen. Tryck på knappen **START/+30s** en eller fler gånger för varje extra 30 sekunder du vill lägga till.

Om du vill grilla mat.

Grill	**1.** Tryck på knappen **Grill**.
	2. Välj tillagningstiden genom att vrida på **Ratten** till önskat läge.
/+30s START	**3.** Tryck på knappen **START/+30s**.

ugnsegenskaper

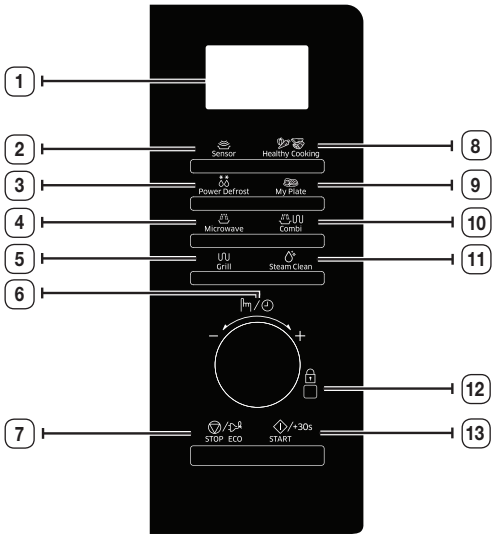
UGN



1. DÖRRHANDTAG
2. VENTILATIONSHÅL
3. GRILL
4. STÖD FÖR VATTENBEHÅLLARE
5. LAMPA
6. DISPLAY
7. LUCKSPÄRRAR
8. LUCKA
9. ROTERANDE TALLRIK
10. KOPPLING
11. RULLSKENA
12. HÅL FÖR SÄKERHETSSPÄRRAR
13. MANÖVERPANEL

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 12 2014-02-27 4:38:34

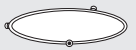
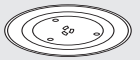
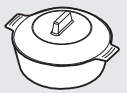
MANÖVERPANEL



1. DISPLAY
2. TILLAGNINGSKNAPPEN SENSOR
3. KNAPPEN UPPTINING
4. KNAPPEN MIKROVÅGSUGN
5. KNAPPEN GRILL
6. RATT (VIKT/PORTION/TID/VÄLJ)
7. KNAPPEN STOPP/EKO
8. KNAPPEN HÄLSOSAM TILLAGNING
9. KNAPPEN MIN TALLRIK
10. KNAPPEN KOMBI
11. KNAPPEN ÅNGRENGÖRING
12. KNAPP FÖR BARNLÅS
13. KNAPPEN START/+30s

TILLBEHÖR

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

	**1. Rullskena**, placeras i mitten av ugnen. **Syfte:** Rullskenan bär upp den roterande tallriken.
	**2. Roterande tallrik**, placeras på rullskenan med mittfästet på kopplingen. **Syfte:** Den roterande tallriken är den huvudsakliga matlagningsytan och kan lätt tas bort för rengöring.
	3. Metallgaller, placeras på den roterande plattan. **Syfte:** Metallgallret kan användas för grill och kombinerad tillagning.
	4. Ren vattenbehållare, se sidan 17. (Endast modellerna MG23H3185B*, MG23H3185P*) **Syfte:** Vattenbehållaren kan användas för rengöring.
	**5. Ångkokare,** se sidorna 24 till 25. (Endast modellen MG23H3185P*) **Syfte:** Använd ångkokkärlet i plast vid användning av ångfunktionen.

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

Använd **INTE GRILL-** och **KOMBI** läge med ångkokaren.

Driftläge	MW	GRILL	KOMBI
(Ångkokkärl)	O	X	X

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 13 2014-02-27 4:38:35

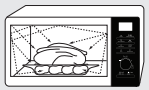
SÅ HÄR FUNGERAR EN MIKROVÅGSUGN

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

Du kan använda din mikrovågsugn för:

- Upptining (manuellt och automatiskt)
- Tillagning
- Uppvärmning

Tillagningsprincip.



1. Mikrovågorna som genereras av magnetron fördelas jämnt medan maten roterar på den roterande tallriken. 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)

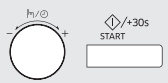
Eftersom matens kärna tillagas genom värmefördelning fortsätter tillagningen även då du tagit ut maten ur ugnen. Väntetider som är angivna i recept och i den här foldern måste respekteras för att säkerställa att:

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

KONTROLLERA ATT UGNEN FUNGERAR KORREKT

Med följande enkla procedur kan du kontrollera att din ugn alltid fungerar korrekt. Öppna ugnsluckan genom att dra i handtaget på luckans högra sida. Placera ett glas vatten på den roterande tallriken. Stäng sedan luckan.

1. Tryck på knappen **Microwave (Mikrovågsugn)**.
   Resultat: Indikatorn för 800 W (maximal effekt) visas



2. Efter att du har tryckt på **Ratten** (800 W) ska du ställa in tiden på 4-5 minuter genom att vrida **Ratten** och trycka på knappen **START/+30s**.
   Resultat: Ugnslampan tänds och den roterande tallriken börjar rotera.
   1) Tillagningen startar och när den har avslutats hörs en signal från ugnen 4 gånger.
   2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
   3) Den aktuella tiden visas igen.

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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 14 2014-02-27 4:38:35

STÄLLA IN TIDEN

Mikrovågsugnen har en inbyggd klocka. När strömmen är påkopplad visas ":0", "88:88" eller "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 **Ratten**.
   Så här visar du tiden med ...
   24-timmarsklocka.
   12-timmarsklocka.
2. Vrid på **Ratten** för att ställa in tidsvisningstyp. (24-timmars- eller 12-timmarsvisning). Då trycker du på **Ratten** för att ställa in tidstyp.
3. Vrid på **Ratten** för att ställa in timmarna. Då trycker du på **Ratten** för att ställa in timmarna.
4. Vrid på **Ratten** för att ställa in minuterna.
5. Tryck på **Ratten** för att slutföra inställningen.

TILLAGNING/UPPVÄRMNING

Anvisningarna nedan förklarar hur mat tillagas eller värms upp.
Kontrollera ALLTID inställningarna innan ugnen lämnas utan tillsyn.

Placera maten i mitten på den roterande tallriken. Stäng sedan luckan.

1. Tryck på knappen **Microwave (Mikrovågsugn)**.
   Resultat: Indikatorn för 800 W (maximal tillagningseffekt) visas:

2. Vrid på **Ratten** tills lämplig effektnivå visas. Då trycker du på **Ratten** för att ställa in effektnivån.

3. Välj tillagningstiden genom att vrida på **Ratten.**
   Resultat: Tillagningstiden visas.

4. Tryck på knappen **START/+30s**.
   Resultat: Ugnslampan tänds och den roterande tallriken börjar rotera.
   1) Tillagningen startar och när den har avslutats hörs en signal från ugnen 4 gånger.
   2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
   3) Den aktuella tiden visas igen.

Slå **aldrig** på mikrovågsugnen när den är tom.

Om du vill värma upp en rätt under en kort tid på högsta effekt (800 W), trycker du bara på knappen **START/+30s** en gång per 30 sekunders tillagningstid.
Ugnen startar omedelbart.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 15 2014-02-27 4:38:36

EFFEKTNIVÅER

Du kan välja bland effektnivåerna nedan.

Effektnivå	Effekt	
	MWO	GRILL
HÖG	800 W	-
MEDELHÖG	600 W	-
MEDEL	450 W	-
MEDELLÅG	300 W	-
UPPTINING	180 W	-
LÅG/HÅLL VARMT	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBI MWO + GRILL	800 W (33 %)	1100 W (67 %)

Om du väljer en högre effektnivå måste tillagningstiden minskas.

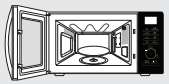
Om du väljer lägre effektnivå måste tillagningstiden ökas.

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.
	Du kan öka tillagningstiden genom att vrida **Ratten** en gång för varje steg om 10 sekunder som ska läggas till.

STOPPA TILLAGNINGEN

Tillagningen kan stoppas när som helst om du vill kontrollera maten.

	**1.** För att stoppa tillfälligt: **1)** Öppna luckan. **Resultat:** Tillagning stoppas. För att återuppta tillagningen stänger du luckan och trycker på knappen **START/+30s** igen. **2)** Tryck på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)**. **Resultat:** Tillagning stoppas. För att återuppta tillagningen trycker du på knappen **START/+30s** igen.
	2. För att stoppa helt; Tryck på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)**. **Resultat:** Tillagningen stoppas. Om du önskar avbryta tillagningsinställningarna trycker du på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)** igen.

Inställningar kan tas bort innan tillagningen börjar genom att trycka på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)**.

STÄLLA IN ENERGISPARLÄGE

Ugnen har ett energisparläge. Den här enheten sparar el när ugnen inte används. Normalt läge är standby-läge, och klockan visas när ugnen inte används.

	• Tryck på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)**. **Resultat:** Display av. • Om du vill inaktivera energisparläget öppnar du luckan eller trycker på knappen **STOP/ECO (STOPP/EKO)** 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.

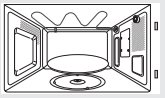
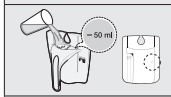
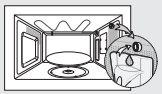
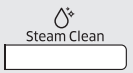
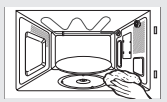
MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 16 2014-02-27 4:38:36

ANVÄNDA ÅNGRENGÖRING (ENDAST MODELLERNA MG23H3185B*, MG23H3185P*)

Den ånga som tillhandahålls av ångrengöringssystemet fuktar ugnens insida.
Då du använt ångrengöringsfunktionen kan du enkelt rengöra ugnens insida.

Använd endast funktionen då ugnen svalnat helt.
(Rumstemperatur)

Använd bara vanligt vatten, inte destillerat.

	**1.** Öppna dörren.
	**2.** Fyll med vatten enligt instruktionerna (vattennivå) på insidan av vattenbehållaren. (Upp till ca 50 ml.)
	**3.** Infoga vattenbehållaren i det övre stödet för vattenbehållare på höger vägg i tillagningskammaren. Stäng nu dörren.
	**4.** Tryck på knappen **Steam Clean (Ångrengöring)** så startar den automatiskt. (Du kan inte justera rengöringstiden, rengöringstiden är inställd på 15 min.) Den kan vara **DIMMIGT** under ångrengöring, men detta beror inte på något fel **UTAN ATT ÅNGA LÄGGER SIG PÅ INSIDAN**.
	**5.** Öppna dörren och rengör ugnens insida med en torr diskhandduk. Avlägsna den roterande plattan och torka under gallret med hushållspapper.

VARNING

Vattenbehållaren får endast användas i läget "**Ångrengöring**".

Vid tillagning av icke flytande föda, avlägsna vattenbehållaren då den kan orsaka brandskador på mikrovågsugnen.

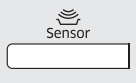
Mer än 50 ml kan orsaka läckage genom hålen på baksidan. Se till att det inte är mer än 50 ml.

ANVÄNDA SENSORTILLAGNINGSFUNKTIONEN

Funktionen Sensortillagning har sju förprogrammerade tillagningstider.
Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån.
Du kan justera sensortillagningskategori genom att vrida på ratten.

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

Använd enbart kärl som är mikrovågståliga.

	**1.** Tryck på knappen **Sensor Cook (Sensortillagning)**.
	2. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Ratten**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar.
	3. Tryck på knappen **START/+30s**. **Resultat:** Tillagning startar. När den är klar. 1) Piper ugnen fyra gånger. 2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten). 3) Den aktuella tiden visas igen.

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 17 2014-02-27 4:38:38

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1 Broccolifloretter	200-500 g	Skölj och rensa broccolin och förbered buketterna. 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. Det här programmet passar för broccoli samt zucchini, äggplanta, pumpa och paprika. Låt stå i 1-2 minuter.
2 Skivade morötter	200-500 g	Skölj och rensa morötter och skär dem i runda 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. Det här programmet passar för morots- och blomkålsbitar eller kålrabbi. Låt stå i 1-2 minuter.
3 Skalad potatis	200-800 g	Skölj och rensa potatis och skär i mindre storlek. Lägg dem i en glasskål med lock. Tillsätt 45-60 ml (3-4 msk) vatten. Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Låt stå i 2-3 minuter.
4 Kyld soppa	250-500 g	Häll i en djup keramiktallrik eller -skål och täck över med ett plastlock under uppvärmningen och väntetiden. Placera soppan i mitten av den roterande tallriken. Rör om försiktigt före och efter väntetiden. Låt stå i 2-3 minuter.
5 Frusen soppa	250-500 g	Stick hål på filmen för den frysta soppan och placera den i mitten på den roterande tallriken. Placera soppan i mitten av den roterande tallriken. Rör om försiktigt före och efter väntetiden. Låt stå i 2-3 minuter.
6 Fryst färdiglagad mat	300-500 g	Kontrollera om tallriken passar för mikrovågsugn. Stick hål i filmen ovanpå måltiden. Ställ den frysta rätten i på gallret. Låt stå i 2-3 minuter. Detta program är lämpligt för frysta rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta).
7 Fryst pizza	200-400 g	Placera fryst pizza på en brynplatta och ställ den på den roterande tallriken. Täck inte med lock eller plastfilm. Låt stå i 1-2 minuter.

Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Instruktioner för autosensortillagning

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

- Vid tillagning av mat genereras många typer av gas. Autosensorn avgör rätt tid och effektnivå genom att detektera de här gaserna från maten, vilket eliminerar behovet av att ställa in tillagningstid och effektnivå.
- När du täcker över en behållare med locket eller plastfilm under sensortillagning identifierar autosensorn gaser som genereras efter att behållaren har mättats med ånga.
  Om du använder plastfolie ska du se till att du lämnar en liten öppning nära kanten på fatet för ventilation, eller så kan du sticka hål på den flera gånger.
- Strax innan tillagningen tar slut börjar återstående tillagningstid att räknas ned. Detta är ett bra tillfälle för dig att röra om i maten för jämn tillagningseffekt.
- Före autosensortillagning av mat kan maten kryddas med örter, kryddor eller brunsås. En varningens ord måste dock sägas, då salt eller socker kan orsaka brännskador på mat, så de här ingredienserna ska tillsättas efter tillagningen.
- För att få goda tillagningsresultat med den här funktionen följer du anvisningarna för att välja lämpliga behållare och omslag i tabellerna i den här boken.
- Använd alltid mikrosäkra behållare och täck över dem med sina lock eller plastfilm. När du använder plastfilm ska du vrida tillbaka ett hörn för att göra det möjligt för ångan att komma ut i rätt riktning.
- Täck alltid över med det avsedda locket för de kärl som används. Om kärlet inte har ett eget lock, kan du använda plastfilm.
- Fyll behållarna minst halvfulla.
- Mat som kräver omrörning eller rotering ska röras eller vridas mot slutet av sensortillagningscykeln, efter att tiden har startat för nedräkning i teckenfönstret.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 18 2014-02-27 4:38:39

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.

ANVÄNDA DEN HÄLSOSAMMA TILLAGNINGSFUNKTIONEN

Den hälsosamma tillagningsfunktionen har sjutton förprogrammerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån. Du kan justera portionsstorleken genom att vrida på ratten.

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

	1. Tryck på knappen **Healthy Cooking (Hälsosam tillagning)**.
	2. Välj den kategori som du tillagar genom att vrida på **Ratten**. Då trycker du på **Ratten**. Välj sedan den mat som du tillagar genom att vrida på **Ratten**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar.
	3. Tryck på knappen **START/+30s**. **Resultat:** Tillagning startar. När den är klar. 1) Piper ugnen 4 gånger. 2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten). 3) Den aktuella tiden visas igen.

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

1. Grönsaker och gryn

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1-1 Gröna bönor	250 g	Skölj och rensa de gröna bönorna. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten när du tillagar 250 g. Ställ skålen i mitten på den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Låt stå i 1-2 minuter.
1-2 Spenat	150 g	Skölj och rensa spenaten. Lägg den i en glasskål med lock. Tillsätt inget vatten. Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Låt stå i 1-2 minuter.

(fortsättning)

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 19 2014-02-27 4:38:39

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1-3 Majskolvar	250 g (1 st.)	Skölj och rensa majskolven och lägg den i en oval glasform. Täck med mikrovågsfilm och stick hål i filmen. Låt stå i 1-2 minuter.
1-4 Brunt ris(förvällt)	125 g	Använd en stor ugnssäker glasform med lock. Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten (250 ml). Täck över under tillagning. Rör om innan väntetiden och tillsätt salt och örter. Låt stå i 5-10 minuter.
1-5 Fullkornsmakaroner	125 g	Använd en stor ugnssäker glasform med lock. Tillsätt 500 ml kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Täck ej över under tillagningen. Rör om innan väntetiden och häll av ordentligt efteråt. Låt stå i 1 minuter.
1-6 Quinoa	125 g	Använd en stor ugnssäker glasform med lock. Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten (250 ml). Täck över under tillagning. Rör om innan väntetiden och tillsätt salt och örter. Låt stå i 1-3 minuter.
1-7 Bulgur	125 g	Använd en stor ugnssäker glasform med lock. Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten (250 ml). Täck över under tillagning. Rör om innan väntetiden och tillsätt salt och örter. Låt stå i 2-5 minuter.
1-8 Grönsaksgratäng	500 g	Lägg grönsakerna, t.ex. potatisskivor, zuchiniskivor, tomater och sås, i en ugnssäker glasskål i lämplig storlek. Tillsätt gratinerad ost ovanpå. Ställ den på gallret. Låt stå i 2-3 minuter.
1-9 Grillade tomater	400 g	Skölj och gör rent tomaterna, skär dem i halvor och lägg dem i en ugnssäker form. Tillsätt gratinerad ost ovanpå. Ställ den på gallret. Låt stå i 1-2 minuter.

2. Fågel och fisk

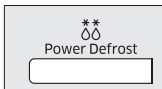
Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
2-1 Kycklingbröst	300 g (2 st.)	Skölj delarna och lägg dem på en keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Stick hål på filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 2 minuter.
2-2 Kalkonbröst	300 g (2 st.)	Skölj delarna och lägg dem på en keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Stick hål på filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 2 minuter.
2-3 Färska fiskfiléer	300 g (2 st.)	Skölj fisken och lägg den på en keramiktallrik. Tillsätt 1 msk citronjuice. Täck med mikrovågssäker film. Stick hål på filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 1-2 minuter.
2-4 Färska laxfiléer	300 g (2 st.)	Skölj fisken och lägg den på en keramiktallrik. Tillsätt 1 msk citronjuice. Täck med mikrovågssäker film. Stick hål på filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 1-2 minuter.
2-5 Färska räkor	250 g	Skölj räkorna och lägg dem på en keramiktallrik. Tillsätt 1 msk citronjuice. Täck med mikrovågssäker film. Stick hål på filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 1-2 minuter.
2-6 Färsk öring	200 g (1 fisk)	Lägg 1 hel färsk fisk i en ugnssäker form. Tillsätt en nypa salt, 1 msk citronjuice och örter. Täck med mikrovågssäker film. Stick hål på filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 2 minuter.
2-7 Ugnsstekt fisk	200 g (1 fisk)	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 ett pipande ljud. Låt stå i 3 minuter.
2-8 Grillade laxkotletter	300 g (2 kotletter)	Placera laxkotletterna jämnt på det övre gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Låt stå i 2 minuter.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 20 2014-02-27 4:38:39

ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA UPPTININGSFUNKTIONEN

Med den automatiska upptiningsfunktionen kan du tina kött, fågel, fisk och bröd/kakor. Upptiningstid och effektnivå ställs in automatiskt.
Du väljer bara program och vikt.

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

	**1.** Tryck på knappen **Power Defrost (Upptining)**.
	2. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Ratten**. (Se tabellen på sidan).
	3. Tryck på **Ratten** för att välja typ av mat.
	4. Välj matvikt genom att vrida på **Ratten**.
	5. Tryck på knappen **START/+30s**. **Resultat:** • Upptiningen börjar. • Ugnen piper halvvägs under upptiningen för att påminna dig om att vända på maten. • Tryck på knappen **START/+30s** igen för att slutföra upptiningen.

Du kan även tina upp mat manuellt. Detta gör du genom att välja mikrovågsfunktionen Tillagning/Uppvärmning med en effektnivå på 180 W. Se avsnittet med rubriken "Tillagning/Uppvärmning" på sidorna 15 för mer information.

Använd enbart kärl som är mikrovågståliga.

I tabellen som följer visas de olika programmen för automatisk upptining, mängder och lämpliga instruktioner. Ta bort allt förpackningsmaterial innan upptining. Placera kött, kyckling, fisk, bröd/kakor på en keramikplatta.

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1 **Kött**	200-1500 g	Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd köttet när ugnen piper. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter och köttfärs. Låt stå i 10-30 minuter.
2 **Fågel**	200-1500 g	Skydda benen och vingspetsarna med aluminiumfolie. Vänd fågeln när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hel kyckling och kycklingdelar. Låt stå i 10-30 minuter.
3 **Fisk**	200-1500 g	Skydda fiskstjärten med aluminiumfolie. Vänd fisken när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hel fisk och fiskfiléer. Låt stå i 10-30 minuter.
4 **Bröd/kakor**	125-625 g	Lägg brödet 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 gå, men stoppas när du öppnar luckan. Programmet är lämpligt för alla typer av bröd, skivat eller hela limpor, samt kuvertbröd och baguetter. Lägg kuvertbröden i en cirkel. Programmet är lämpligt för alla typer av jästa kakor, småkakor, cheesecakes och smördeg. Det är inte lämpligt för pajdeg, frukt och gräddbakelser eller kakor med chokladöverdrag. Låt stå i 5-30 minuter.

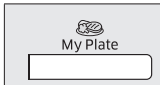
Välj funktionen för manuell upptining med en effektnivå på 180 W om du vill tina maten manuellt. Se sidan 31 för ytterligare information om manuell upptining och upptiningstid.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 21 2014-02-27 4:38:39

ANVÄNDA FUNKTIONEN MIN TALLRIK

Funktionen Min tallrik har 2 förprogrammerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån. Du kan justera antalet portioner genom att vrida på ratten.

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

	**1.** Tryck på knappen **My Plate (Min tallrik)**.
	2. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Ratten**.
	3. Tryck på **Ratten** för att välja typ av mat.
	4. Välj portionsstorlek genom att vrida på **Ratten.** (se tabellen på sidan.)
	5. Tryck på knappen **START/+30s**. **Resultat:** Tillagning startar. När den är klar. 1) Piper ugnen 4 gånger. 2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten). 3) Den aktuella tiden visas igen.

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

I tabellen som följer visas de olika programmen för automatisk upptining för Min tallrik, mängder och lämpliga instruktioner. Dessa program körs endast med mikrovågseffekt.

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1 Kall färdigmat	300-350 g 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.
2 Kall vegetarisk måltid	300-350 g 400-450 g	Placera maten på en keramiktallrik och täck med mikrovågstålig film. Det här programmet är lämpligt för måltider som består av 2 komponenter (t.ex. spaghetti med sås, eller ris med grönsaker). Låt stå i 2-3 minuter.

VAL AV TILLBEHÖR

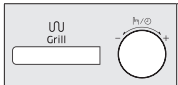
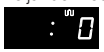
	Använd mikrovågståliga kärl; använd inte plastskålar, tallrikar, papperskoppar, servetter etc. Om du vill välja ett kombinerat tillagningsläge (mikrovåg och grill), skall du endast använda kärl som är mikrovågs- och ugnssäkra.

För mer information om lämpliga kärl och redskap hänvisar vi till Guiden över matlagningskärl på sidan 26.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 22 2014-02-27 4:38:40

GRILLNING

Med grillen kan du värma och bryna mat snabbt, utan att använda mikrovågor.
Ett grillgaller har levererats med din mikrovågsugn för detta ändamål.

	**1.** Värm upp grillen till önskad temperatur genom att trycka på knappen **Grill** och ange uppvärmningstiden genom att vrida på **Ratten**.
	2. Tryck på knappen **START/+30s**.
	3. Efter att förvärmningen har slutförts öppnar du luckan och placerar maten på gallret. Stäng luckan.
	4. Tryck på knappen **Grill**. **Resultat:** Följande meddelanden visas: 
	5. Ställ in grillningstiden genom att vrida på **Ratten**. Den högsta grillningstiden är 60 minuter.
	6. Tryck på knappen **START/+30s**. **Resultat:** Grilltillagning startar. När den är klar. 1) Piper ugnen 4 gånger. 2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten). 3) Den aktuella tiden visas igen.

Oroa dig inte för om värmaren slås av och på under grillningen.
Det här systemet är utformat för att förhindra överhettning av ugnen.

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

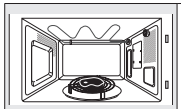
Du kan inte reglera temperaturen för grillen.

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 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.** Öppna ugnens lucka. Placera maten på gallret och gallret på den roterande tallriken. Stäng luckan.
	2. Tryck på knappen **Combi (Kombi)**.
	3. Ställ in grillningstiden genom att vrida på **Ratten**. Den högsta grillningstiden är 60 minuter.
	4. Tryck på knappen **START/+30s**. **Resultat:** Kombinationstillagning startar. När den är klar: 1) Piper ugnen 4 gånger. 2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten). 3) Den aktuella tiden visas igen.

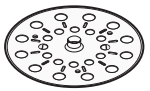
Du kan inte ställa in temperaturen för kombi.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 23 2014-02-27 4:38:40

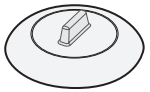
TIPS VID ÅNGTILLAGNING (ENDAST MODELLERNA MG23H3185P*)

Ångkokaren baseras på ångkoksprincipen och har utformats för snabb och hälsosam matlagning i din mikrovågsugn från Samsung.
Det här tillbehöret är perfekt för att snabbt koka ris, pasta, grönsaker etc., samtidigt som näringsvärdet bibehålls.
Ångkokssatsen består av 3 föremål:

Kärl



Infogad form



Lock

Alla delar klarar temperaturer från -20 °C till 140 °C.
Lämpliga för frysförvaring. Kan användas separat eller tillsammans.

ANVÄNDNINGSVILLKOR:

- Använd den inte:
  - för att laga mat med högt socker- eller fettinnehåll,
  - med grillfunktionen eller funktionen med roterande värme eller på en häll.
- Diska alla delar i vatten med diskmedel före första användningstillfället.
- Information om tillagningstider hittar du i instruktionerna i tabellen på nästa sida.

UNDERHÅLL:

- Ångkokaren kan diskas i diskmaskin.
- När den diskas för hand ska varmt vatten och diskmedel användas. Använd inte produkter med slipeffekt.
- Vissa livsmedel (exempelvis tomat) kan missfärga plasten. Det här är normalt och inget tillverkningsfel.

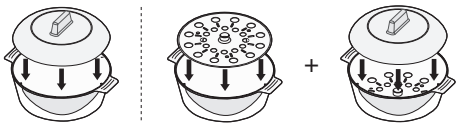
TILLAGNING:

Mat	Portionsstorlek	Effektnivåer	Tillagningstid i min	Hantering
Kronärtskockor	300 g (1-2 st)	800 W	5-6	Kärl med infogad form + lock
	Instruktioner Skölj och rensa kronärtskockorna. Placera formen i skålen. Lägg kronärtskockorna i formen. Tillsätt 1 msk citronsaft. Täck med ett lock. Låt stå i 1-2 minuter.			
Färska grönsaker	300 g	800 W	4-5	Kärl med infogad form + lock
	Instruktioner Väg grönsakerna (exempelvis broccoli, blomkål, morot, paprika) efter att du har sköljt och skurit dem i lika stora småbitar. Placera formen i skålen. Fördela grönsakerna i formen. Tillsätt 2 msk vatten. Täck med ett lock. Låt stå i 1-2 minuter.			
Frysta grönsaker	300 g	600 W	7-8	Kärl med infogad form + lock
	Instruktioner Lägg i de frysta grönsakerna i ångkokkärlet. Placera formen i skålen. Tillsätt 1 msk vatten. Täck med ett lock. Rör om noggrant efter tillagning och väntetid. Låt stå i 2-3 minuter.			
Ris	250 g	800 W	15-18	Kärl + lock
	Instruktioner Lägg riset i ångkokkärlet. Tillsätt 500 ml kallt vatten. Täck med ett lock. Låt vitt ris stå i 5 minuter efter tillagning och brunt ris i 10 minuter.			
Bakpotatis	500 g	800 W	7-8	Kärl + lock
	Instruktioner Väg och skölj potatisen och placera dem i ångkokkärlet. Tillsätt 3 msk vatten. Täck med ett lock. Låt stå i 2-3 minuter.			
Stuvning (kyld)	400 g	600 W	5-6	Kärl + lock
	Instruktioner Lägg stuvningen i ångkokkärlet. Täck med ett lock. Rör om noggrant före väntetiden. Låt stå i 1-2 minuter.			

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 24 2014-02-27 4:38:41

Mat	Portionsstorlek	Effektnivåer	Tillagningstid i min	Hantering
Soppa (kyld)	400 g	800 W	3-4	Kärl + lock
	Instruktioner Häll i den i en skål för ångkokning. Täck med ett lock. Rör om noggrant före väntetiden. Låt stå i 1-2 minuter.			
Frusen soppa	400 g	800 W	8-10	Kärl + lock
	Instruktioner Placera den frysta soppan i ångkokkärlet. Täck med ett lock. Rör om noggrant före väntetiden. Låt stå i 2-3 minuter.			
Fryst jäst degknyte med syltfyllning	150 g	600 W	1-2	Kärl + lock
	Instruktioner Fukta toppen på de fyllda degknytena med kallt vatten. Placera 1-2 frysta degknyten intill varandra i ångkokkärlet. Täck med ett lock. Låt stå i 2-3 minuter.			
Fruktkompott	250 g	800 W	3-4	Kärl + lock
	Instruktioner Väg den färska frukten (t.ex. äpplen, päron, plommon, aprikoser, mango och ananas) efter att du har skalat, tvättat och skurit dem i små bitar eller kuber. Lägg dem i ångkokkärlet. Tillsätt 1-2 msk vatten och 1-2 msk socker. Täck med ett lock. Låt stå i 2-3 minuter.			

Hantering av ångkokkärlet



Kärl + lock Kärl med infogad form + lock

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER:

- Var försiktig när du öppnar locket på ångkokaren eftersom ångan som strömmar ut kan vara mycket varm.
- Använd grytvantar när du hanterar kärlen efter tillagning.

STÄNGA AV LJUDSIGNALEN

Du kan stänga av ljudsignalen när som helst.

1. Tryck på knapparna **STOP/ECO (STOPP/EKO)** och **START/+30s** samtidigt.
Resultat:
- Följande indikator visas.

- Ugnen slutar pipa varje gång du trycker på en knapp.

2. Om du vill aktivera ljudsignalen igen trycker du på knapparna **STOP/ECO (STOPP/EKO)** och **START/+30s** igen samtidigt.
Resultat:
- Följande indikator visas.

- Ljudsignalen fungerar igen.

SÄKERHETSSPÄRRA MIKROVÅGSUGNEN

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.
Ugnen kan spärras när som helst.

1. Tryck på knappen **Barnlås** i tre sekunder.
Resultat:
- Ugnen spärras (inga funktioner kan väljas).
- På displayen visas ”L”.

2. För att låsa upp ugnen trycker du på knappen **Barnlås** i tre sekunder.
Resultat: Ugnen kan användas som vanligt.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 25 2014-02-27 4:38:42

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.
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.

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**

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 26 2014-02-27 4:38:42

tillagningsguide

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.

Matlagningsguide för frysta grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Värm maten övertäckt 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	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Spenat	150 g	600 W	4½-5½
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instruktioner Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter.		
Ärtor	300 g	600 W	7½-8½
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter.		
Gröna bönor	300 g	600 W	8-9
	Instruktioner Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter.		
Blandade grönsaker (morötter/ärtor/majs)	300 g	600 W	7½-8½
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter.		
Blandade grönsaker (kinesisk stil)	300 g	600 W	8-9
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 27 2014-02-27 4:38:42

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	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Vitt ris (förvällt)	250 g	800 W	16-17
	Instruktioner Tillsätt 500 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter.		
Brunt ris (förvällt)	250 g	800 W	21-22
	Instruktioner Tillsätt 500 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter.		
Blandat ris (ris och vildris)	250 g	800 W	17-18
	Instruktioner Tillsätt 500 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter.		
Blandade korn (ris + gryn)	250 g	800 W	18-19
	Instruktioner Tillsätt 400 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instruktioner Tillsätt 1000 ml varmt vatten. Låt stå i 5 minuter.		

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	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Broccoli	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Instruktioner Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten. Låt stå i 3 minuter.		
Brysselkål	250 g	800 W	5½-6½
	Instruktioner Tillsätt 60-75 ml (4-5 msk) vatten. Låt stå i 3 minuter.		
Morötter	250 g	800 W	4½-5
	Instruktioner Skär morötterna i jämnstora skivor. Låt stå i 3 minuter.		
Blomkål	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Instruktioner Förbered jämnstora delar. Skär stora delar i halvor. Sortera stjälkarna mot mitten. Låt stå i 3 minuter.		
Squash	250 g	800 W	3½-4
	Instruktioner Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Tillaga tills den är mjuk. Låt stå i 3 minuter.		
Aubergine	250 g	800 W	3½-4
	Instruktioner Skär auberginen i tunna skivor och skvätt över 1 tesked citronsaft. Låt stå i 3 minuter.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 28 2014-02-27 4:38:42

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Purjolök	250 g	800 W	4½-5
	Instruktioner Skär purjolöken i tjocka skivor. Låt stå i 3 minuter.		
Svamp	125 g 250 g	800 W	1½-2 3-3½
	Instruktioner Tillaga hela eller skivade svampar. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Häll av före servering. Låt stå i 3 minuter.		
Lök	250 g	800 W	5½-6
	Instruktioner Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 3 minuter.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Instruktioner Skär paprikan i tunna skivor. Låt stå i 3 minuter.		
Potatis	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Instruktioner Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller fjärdedelar. Låt stå i 3 minuter.		
Kålrabbi	250 g	800 W	5-5½
	Instruktioner Skär kålrabbin i små kuber. Låt stå i 3 minuter.		

UPPVÄRMNING

Du värmer upp mat på bara en bråkdel av den tid det tar för traditionella ugnar att värma mat på.
Använd de effektnivåer och uppvärmningstider som anges i följande tabell som guide. Tiderna i tabellen avser vätskor i rumstemperatur mellan +18 till +20 °C eller en temperatur på omkring +5 till +7 °C för kyld mat.

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

Effektnivåer och omrörning
Vissa maträtter kan värmas med 800 W effekt medan andra bör värmas med 600 W, 450 W eller till och med 300 W.
Läs tabellerna för att få tips och vägledning. I allmänhet är det bättre att värma upp mat på lägre effekt, om maten är känslig eller i större kvantitet om den värms väldigt snabbt (exempelvis 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 - som 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 tillagningen 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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 29 2014-02-27 4:38:42

Uppvärmning av vätskor och mat

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

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Drycker (kaffe, te och vatten)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 mugg)	800 W	1-1½ 1½-2
	Instruktioner Häll i koppar och värm utan att täcka över. Placera en kopp/mugg i mitten av den roterande tallriken. Behåll i mikrovågsugnen för värmeutjämning och rör om ordentligt. Låt stå i 1-2 minuter.		
Soppa (kyld)	250 g	800 W	3-3½
	Instruktioner Häll i en djup porslinstallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering. Låt stå i 2-3 minuter.		
Stuvning (kyld)	350 g	600 W	5½-6½
	Instruktioner Häll stuvningen i en djup keramiktallrik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och innan väntetiden och servering. Låt stå i 2-3 minuter.		
Pasta med sås (kyld)	350 g	600 W	4½-5½
	Instruktioner Häll i pastan (exempelvis spagetti eller äggnudlar) i en djup keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Rör om före servering. Låt stå i 3 minuter.		
Fylld pasta med sås (kyld)	350 g	600 W	5-6
	Instruktioner Häll i den fyllda pastan (exempelvis ravioli eller tortellini) i en djup keramiktallrik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och innan väntetiden och servering. Låt stå i 3 minuter.		
Tallriksmål (kylt)	350 g	600 W	5½-6½
	Instruktioner Placera en måltid med 2-3 kylda komponenter på ett keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Låt stå i 3 minuter.		

VÄRMA BARNMAT

BARNMAT: Töm den i en djup tallrik i keramik. 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.

Värma barnmat och mjölk

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

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid
Barnmat (grönsaker + kött)	190 g	600 W	30 sek.
	Instruktioner Töm i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen. Låt stå i 2-3 minuter.		
Barngröt (gryn + mjölk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.
	Instruktioner Töm i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen. Låt stå i 2-3 minuter.		
Babymjölk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sek till 1 min.
	Instruktioner Skaka eller rör om noggrant och häll i en steriliserad glasflaska. Placera i mitten av den roterande plattan. Täck ej över under tillagningen. Skaka om noggrant och låt stå i minst 3 minuter. Skaka noggrant före servering och kontrollera temperaturen. Låt stå i 2-3 minuter.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 30 2014-02-27 4:38:42

MANUELL UPPTINING

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

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

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

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Kött			
Köttfärs	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Fläskkotletter	250 g	180 W	7½-8½
	Instruktioner Placera maten på en plan keramiktallrik. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden! Låt stå i 5-25 minuter.		
Fågel			
Kycklingdelar	500 g (2 st)	180 W	14½-15½
Hel kyckling	900 g	180 W	28-30
	Instruktioner Lägg först kycklingdelarna med skinnet nedåt eller hela kycklingen med bröstsidan nedåt på en tallrik i keramik. Täck de tunnare delarna, som vingar och bakdel, med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden! Låt stå i 15-40 minuter.		
Fisk			
Fiskfiléer	250 g (2 st) 400 g (4 st)	180 W	6-7 12-13
	Instruktioner Placera fisk i mitten av en plan keramiktallrik. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden! Låt stå i 5-15 minuter.		
Frukt			
Bär	250 g	180 W	6-7
	Instruktioner Fördela frukten på en platt och rund glastallrik (med stor diameter). Låt stå i 5-10 minuter.		
Bröd			
Frallor (ca 50 g styck)	2 st. 4 st.	180 W	½-1 2-2½
Rostat bröd/ sandwich	250 g	180 W	4½-5
Tyskt bröd (vete + råg)	500 g	180 W	8-10
	Instruktioner Placera bröden i en cirkel eller horisontalt på hushållspapper på mitten av den roterande tallriken. Vänd efter halva upptiningstiden! Låt stå i 5-20 minuter.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 31 2014-02-27 4:38:42

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 3-4 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:
Vid användning av endast grilläget, se till att grillens värmeelement placeras under taket i vågrätt läge och inte mot den bakre väggen i vertikalt läge. Kom ihåg att maten måste 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:
Vid användning av kombinationsläget (mikrovågsugn-grill), se till att grillens värmeelement placeras under taket i vågrätt läge och inte mot den bakre väggen i vertikalt läge. Maten måste placeras på det övre gallret, om inte annat rekommenderas. I annat fall skall den placeras direkt på den roterande plattan. Se instruktionerna i följande tabell.
Maten måste vändas för att den skall brynas på båda sidor.

Grillguide för frusen mat

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

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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 32 2014-02-27 4:38:43

Grillguide för färsk mat

Värm upp grillen med grillfunktionen i 3-4 minuter.
Använd de effektnivåer och grilltider i som anges i följande tabell som guide.

Färsk mat	Portionsstorlek	Effekt	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Rostat bröd	6-7 st. (25 g var)	Endast grill	6-8	4-5½
	Instruktioner Placera brödskivorna sida vid sida på gallret.			
Frallor (färdiggräddade)	2-4 st.	Endast grill	2-3	2-3
	Instruktioner Placera frallorna med undersidan upp i en cirkel direkt på den roterande plattan.			
Grillade tomater	200 g (2 st)	Endast grill	12-15	-
	Instruktioner Skär tomaterna i halvor. Placera ost på toppen. Placera i en cirkel i en låg ugnsfast glasform. Placera formen på gallret.			
Toast Hawaii (skinka, ananas, ostskivor)	300 g (2 st)	MW-Grill-Cykel	Mw-Grill 3½-4½	Endast grill 3-4
	Instruktioner Rosta först brödskivorna. Placera brödskivorna med pålägg på gallret. Placera de 2 brödskivorna mot varandra på gallret. Låt stå i 2-3 minuter.			
Bakad potatis	300 g (2 potatisar)	MW-Grill-Cykel	16-18	-
	Instruktioner Skär potatisarna i halvor. Lägg dem i en cirkel på gallret med den skurna sidan mot grillen.			
Kycklingdelar	450-500 g (2 st.)	MW-Grill-Cykel	12-15	10-12
	Instruktioner Pensla kycklingdelarna med olja och kryddor. Placera dem i en cirkel med benen i mitten. Placera 1 knuten kycklingbit i mitten på gallret. Låt stå i 2-3 minuter.			

Färsk mat	Portionsstorlek	Effekt	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Lammkotletter/ Biffstekar (medium)	400 g (4 st)	Endast grill	12-15	9-12
	Instruktioner Pensla lammkotletterna med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på gallret. Efter grillning. Låt stå i 2-3 minuter.			
Fläskkotletter	250 g (2 st)	MW-Grill-Cykel	MW-Grill 7-8	Endast grill 10-15
	Instruktioner Pensla fläskköttet med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på gallret. Efter grillning. Låt stå i 2-3 minuter.			
Ugnsbakade äpplen	2 äpplen (300 g)	MW-Grill-Cykel	9-12	-
	Instruktioner Kärna ur äpplena och fyll dem med russin och sylt. Placera lite skivad mandel på toppen. Placera äpplena på en platt värmetålig glasskiva. Placera fatet direkt på den roterande plattan.			
Ugnsstekt kyckling	1200 g	MW-Grill-Cykel	33	33
	Instruktioner Pensla kycklingen med olja och kryddor. Placera första kycklingbröstet nedåt och det andra med bröstsidan uppåt på en ugnssäker form. Låt stå i 5 min efter grillning.			

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 33 2014-02-27 4:38:43

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 800 W, tills smöret har smält.

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

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

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

TILLAGNING AV GLASYR (FÖR KAKOR OCH TÅRTOR)
Blanda snabbglasyr (ca 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten.
Värm utan att täcka i en glasskål i 3½ till 4½ minuter på 800 W, tills glasyren är genomskinlig. Rör om två gånger under tillagningen.

TILLAGNING AV SYLT
Häll i 600 g frukt (exempelvis blandade bär) i en ugnssäker glasskål av lämplig storlek.
Tillsätt 300 g socker och rör om ordentligt.
Täck över och tillaga i 10-12 minuter på 800 W.
Rör om flera gånger under tillagningen. Töm direkt i små syltglas med skruvlock.
Låt dem stå på locket i 5 minuter.

TILLAGNING AV PUDDING
Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en ugnsfast glasskål i lämplig storlek med lock. Täck över och tillaga i 6½ till 7½ minuter på 800 W.
Rör om ordentligt 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 START/+30s-knappen.
- 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 störning detekteras av ugnens mikroprocessor kan teckenfönstret återställas. För att lösa problemet ska du koppla ur strömkontakten och koppla in 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?

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 34 2014-02-27 4:38:43

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. Det här felet kan uppstå på grund av den höga fuktigheten i ugnen när du använder mikrovågsugnen igen kort efter att föregående användning av mikrovågsugnen har avslutats.
  Eftersom det finns en möjlighet att gassensorn inte är sönder ska du i det här fallet stänga av mikrovågsugnen och sedan slå på den och försöka igen. Om det här felet inträffar 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	MG23H3185**
Strömförsörjning	230 V - 50 Hz
Strömförbrukning Mikrovågsugn Grill Kombinationsläge	 1200 W 1100 W 1400 W
Uteffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kylmetod	Kylfläktsmotor
Mått (B x H x D) Utsida Ugnsutrymme	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volym	23 liter
Vikt Netto	 Ca 13,5 kg

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 35 2014-02-27 4:38:43

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) 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. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, 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 (+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) 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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_SV.indd 36 2014-02-27 4:38:44

MG23H3185**

Mikrobølgeovn

Brukerveiledning og tilberedningsveiledning

tenk deg mulighetene

Takk for at du kjøpte dette Samsung-produktet.

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

innhold

Sikkerhetsinformasjon 2
Guide for hurtigoppslag 11
Ovnsfunksjoner 12
Ovn 12
Kontrollpanel 13
Tilbehør 13
Bruk av ovnen 14
Slik virker en mikrobølgeovn 14
Kontrollere at ovnen fungerer riktig 14
Stille inn klokken 15
Tilberedning/Oppvarming 15
Effektnivåer 16
Justere tilberedningstiden 16
Stanse tilberedningen 16
Stille inn strømsparingsmodus 16
Bruke damprengjøring (Bare MG23H3185B*- og MG23H3185P*-modeller) 17
Bruke sensortilberedningsfunksjonene 17
Bruke funksjonene for sunn matlaging 19
Bruke funksjonene for automatisk tining 21
Bruke min tallerken-funksjonene 22
Velge tilbehør 22
Grilling 23
Kombinere mikrobølger og grill 23
Veiledning for dampkoking (Bare MG23H3185P*-modeller) 24
Slå av pipesignalet 25
Sikkerhetslåse mikrobølgeovnen 25
Veiledning for kokekar 26
Tilberedningsveiledning 27
Feilsøking og feilkode 34
Feilsøking og problemløsning 34
Feilkode 35
Tekniske spesifikasjoner 35

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	

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 2 2014-02-27 4:36:52

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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 3 2014-02-27 4:36:52

	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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 4 2014-02-27 4:36:52

★	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. Unngå å berøre varmeelementene. 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.

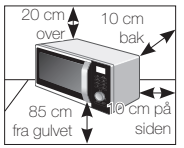
MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 5 2014-02-27 4:36:52

⦸	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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 6 2014-02-27 4:36:53

- 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)

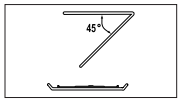
- Pass **ALLTID** på at dørlistene er rene og at døren kan lukkes ordentlig.
- Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.

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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 7 2014-02-27 4:36:53

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.	✓	✓	✓	✓

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 8 2014-02-27 4:36:54

	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: • Senk det forbrente området ned i kaldt vann i minst 10 minutter. • Dekk med en ren, tørr forbinding. • 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.				✓

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 9 2014-02-27 4:36:59

⊘	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. Fjern poseklips med metallstrenger fra papir- eller plastposer. 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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 10 2014-02-27 4:37:00

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

Hvis du ønsker å lage mat.

Microwave	**1.** Sett maten i ovnen. Trykk på **Microwave (Mikrobølge)**-knappen for å begynne å tilberede.
	2. Drei **hjulet** til det ønskede effektnivået vises. Da trykker du på **hjulet** for å angi effektnivået.
	3. Still inn tilberedningstiden ved å dreie **hjulet**.
/+30s START	**4.** Trykk på **START/+30s**-knappen. **Resultat:** Tilberedningen starter. Ovnen piper 4 ganger når tilberedningen er over.

Hvis du ønsker å tine mat automatisk.

Power Defrost	**1.** Sett den frosne maten inn i ovnen. Trykk på knappen **Power Defrost (Automatisk tining)**.
	2. Still inn tilberedningskategorien ved å dreie **hjulet**. Trykk på **hjulet** for å stille inn ønsket kategori.
	3. Velg vekten ved å dreie **hjulet** til ønsket posisjon.
/+30s START	**4.** Trykk på **START/+30s**-knappen.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 11 2014-02-27 4:37:02

Hvis du ønsker å legge til 30 sekunder ekstra.

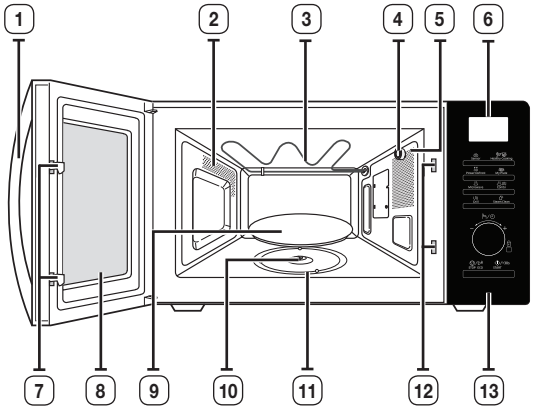
/+30s START	La maten være i ovnen. Trykk på **START/+30s** en eller flere ganger for hvert ekstra 30-sekundersintervall du ønsker å legge til.

Hvis du ønsker å grille mat.

Grill	**1.** Trykk på **Grill**-knappen.
	2. Velg tilberedningstiden ved å dreie **hjulet** til ønsket posisjon.
/+30s START	**3.** Trykk på **START/+30s**-knappen.

ovnsfunksjoner

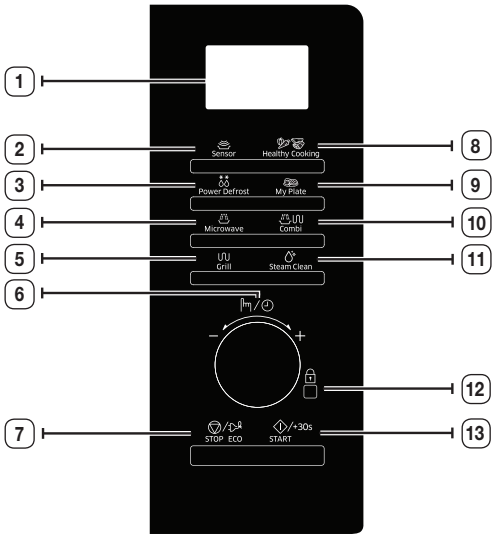
OVN



1. DØRHÅNDTAK
2. VENTILASJONSHULL
3. GRILL
4. HOLDER FOR VANNBOLLE
5. LYS
6. DISPLAY
7. LÅSEHAKER
8. DØR
9. ROTERENDE TALLERKEN
10. KOBLING
11. ROTERENDE RING
12. HULL FOR SIKKERHETSSPERRER
13. KONTROLLPANEL

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 12 2014-02-27 4:37:03

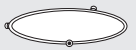
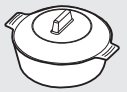
KONTROLLPANEL



1. DISPLAY
2. SENSORTILBEREDNING-KNAPP
3. AUTOMATISK TINING-KNAPP
4. MIKROBØLGE-KNAPP
5. GRILL-KNAPP
6. HJUL (VEKT/PORSJON/TID/VELG)
7. STOPP/ØKO-KNAPP
8. SUNN MATLAGING-KNAPP
9. MIN TALLERKEN-KNAPP
10. KOMBINASJON-KNAPP
11. DAMPRENGJØRING-KNAPP
12. BARNESIKRING-KNAPP
13. START/+30s-KNAPP

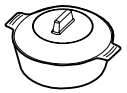
TILBEHØR

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

	1. **Støttering:** Plasseres i bunnen av ovnen. **Formål:** Sørge for jevn gange på glasstallerkenen.
	2. **Roterende glasstallerken:** Skal plasseres på støtteringen, pass på at koblingen under får tak. **Formål:** Sørge for jevn oppvarming av maten. Kan enkelt tas ut for rengjøring.
	3. **Grillstativet**, som skal plasseres på den roterende tallerkenen. **Formål:** Metallstativet kan brukes til grilling og kombinasjonstilberedning.
	4. **Beholder for rent vann,** se side 17. (Bare MG23H3185B*- og MG23H3185P*-modeller) **Formål:** Vannbeholderen kan benyttes til rengjøring.
	5. **Dampkoker,** se side 24 til 25. (Bare MG23H3185P*-modeller) **Formål:** Bruk plastdampkokeren når du bruker dampkokefunksjonen.

IKKE bruk mikrobølgeovnen uten den roterende ringen og fatet.

IKKE bruk **GRILL**- og **KOMBINASJON**-modus med dampkoker.

Driftsmodus	MW	GRILL	COMBI
 (Dampkoker)	O	X	X

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 13 2014-02-27 4:37:04

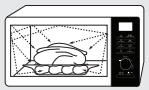
SLIK VIRKER EN MIKROBØLGEOVN

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

Du kan benytte mikrobølgeovnen til:

- Tining (manuell og automatisk)
- Koking
- Gjenoppvarming

Kokeprinsipp.



1. Mikrobølgene genereres av magnetronen 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 utstyret som brukes og matens egenskaper:
   - Mengde og tetthet
   - Vanninnhold
   - Starttemperatur (nedkjølt eller ikke)

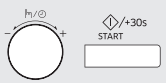
Etter som midten av maten kokes ved varmespredning, fortsetter kokingen også etter at du har tatt maten ut av ovnen. Ventetiden angitt i oppskrifter og i dette heftet må derfor overholdes for å sikre:

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

KONTROLLERE AT OVNEN FUNGERER RIKTIG

Med følgende enkle prosedyre kan du kontrollere at ovnen virker riktig hele tiden. Åpne ovnsdøren ved å trekke i håndtaket på høyre side av døren. Sett et glass vann på tallerkenen. Deretter lukker du døren.

1. Trykk på **Microwave (Mikrobølge)**-knappen.
   Resultat: Indikatoren for 800 W (maksimal effekt) vises.



2. Etter du har trykket på **hjulet** (800 W), stiller du inn tiden til 4 til 5 minutter ved å dreie **hjulet** og trykke på **START/+30s**-knappen.
   Resultat: Ovnslyset blir tent og tallerkenen begynner å rotere.
   1) Tilberedningen starter, og ovnen gir fra seg 4 pip når den er ferdig.
   2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
   3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

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, trenger vannet lengre tid for å koke.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 14 2014-02-27 4:37:04

STILLE INN KLOKKEN

Mikrobølgeovnen har en innebygd klokke. Når strømmen er tilkoblet, vises ":0", "88:88" eller "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 **hjulet**.
   For å vise tiden i...
   24-timers visning.
   12-timers visning.
2. Drei **hjulet** for å angi visningsformat for tid. (24T eller 12T). Da trykker du på **hjulet** for å angi tidsformat.
3. Vri på **hjulet** for å stille inn timene. Da trykker du på **hjulet** for å angi timene.
4. Vri på **hjulet** for å stille inn minuttene.
5. Trykk på **hjulet** for å fullføre innstillingen.

TILBEREDNING/OPPVARMING

Følgende fremgangsmåte forklarer hvordan du tilbereder eller varmer opp mat.
Kontroller ALLTID innstillingene før du forlater ovnen.

Først plasserer du maten midt på den roterende tallerkenen. Deretter lukker du døren.

1. Trykk på **Microwave (Mikrobølge)**-knappen.
   Resultat: Indikatoren for 800 W (maksimal effekt) vises:

2. Drei **hjulet** til det ønskede effektnivået vises. Da trykker du på **hjulet** for å angi effektnivået.

3. Still inn tilberedningstiden ved å dreie **hjulet**.
   Resultat: Tilberedningstiden vises.

4. Trykk på **START/+30s**-knappen.
   Resultat: Ovnslyset blir tent og tallerkenen begynner å rotere.
   1) Tilberedningen starter, og ovnen gir fra seg 4 pip når den er ferdig.
   2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
   3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

Ikke slå på mikrobølgeovnen når den er tom.

Hvis du vil varme en tallerken i kort tid på maksimal effekt (800 W), trykker du ganske enkelt på knappen **START/+30s** en gang for hvert 30. sekund koketid. Ovnen starter umiddelbart.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 15 2014-02-27 4:37:04

EFFEKTNIVÅER

Du kan velge mellom effektnivåene nedenfor.

Effektnivå	Effekt	
	MWO (mikrobølgeovn)	GRILL
HØYT	800 W	-
MIDDELS HØYT	600 W	-
MIDDELS	450 W	-
MIDDELS LAVT	300 W	-
TINING	180 W	-
LAV / HOLD VARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI MIKROBØLGEOVN + GRILL	800 W (33 %)	1100 W (67 %)

Hvis du velger et høyere effektnivå, må tilberedningstiden reduseres.

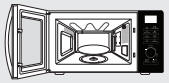
Hvis du velger et lavere effektnivå, må tilberedningstiden økes.

JUSTERE TILBEREDNINGSTIDEN

	Du kan øke tilberedningstiden ved å trykke på knappen **START/+30s** en gang for hvert 30-sekundersintervall som skal legges til.
	Du kan også øke tilberedningstiden ved å vri **hjulet** én gang for hvert 10-sekundersintervall som skal legges til.

STANSE TILBEREDNINGEN

Du kan når som helst stanse tilberedningen for å kontrollere maten.

	**1.** Slik stopper du midlertidig: **1)** Åpne døren. **Resultat:** Tilberedningen stopper. Hvis du vil fortsette tilberedningen, lukker du døren igjen og trykker på **START/+30s-**knappen på nytt. **2)** Trykk på **STOP/ECO (STOPP/ØKO)**-knappen. **Resultat:** Tilberedningen stopper. Hvis du vil fortsette tilberedningen, trykker du på **START/+30s**-knappen på nytt.
	2. Slik stopper du helt: Trykk på **STOP/ECO (STOPP/ØKO)**-knappen. **Resultat:** Tilberedningen stopper. Hvis du ønsker å annullere tilberedningsinnstillingene, trykker du på **STOP/ECO (STOPP/ØKO)**-knappen på nytt.

Du kan også annullere alle innstillinger før du begynner tilberedningen ved ganske enkelt å trykke på **STOP/ECO (STOPP/ØKO)**-knappen.

STILLE INN STRØMSPARINGSMODUS

Ovnen har en strømsparingsmodus. Denne funksjonen sparer elektrisitet når ovnen ikke er i bruk. Normaltilstand er ventemodus og klokken vises når den ikke er i bruk.

	• Trykk på **STOP/ECO (STOPP/ØKO)**-knappen. **Resultat:** Skjerm av. • 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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 16 2014-02-27 4:37:05

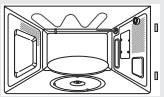
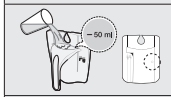
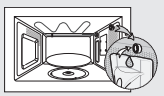
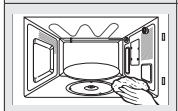
BRUKE DAMPRENGJØRING (BARE MG23H3185B*- OG MG23H3185P*-MODELLER)

Dampen som kommer fra damprengjøringssystemet, vil gjøre overflaten inne i ovnsrommet våt.

Etter at du har brukt damprengjøringsfunksjonen, kan du enkelt rengjøre ovnsrommet.

Bruk denne funksjonen bare når ovnen er helt avkjølt. (Romtemperatur)

Bruk kun normalt vann, ikke destillert vann.

	**1.** Åpne døren.
	**2.** Fyll med vann i tråd med veiledningen (vannivået) utenpå vannskålen. (Linjen er omtrent 50 ml.)
	**3.** Sett inn vannskålen inn i den øverste vannskålholderen på den høyre veggen i ovnsrommet. Lukk deretter døren.
	4. Trykk på **Steam Clean (Damprens)**-knappen. Rensingen starter automatisk. (Du kan ikke justere tiden for rensingen, som er stilt inn på 15 min.) Du kan se **TÅKE** under damprensingen. Dette er ikke en defekt, **MEN DAMPEN SKYGGER FOR DET INNVENDIGE LYSET**.
	**5.** Åpne døren og rengjør ovnsrommet med en tørr klut. Fjern det roterende fatet og tørk under med kjøkkenpapir.

ADVARSEL

Bare vannbeholderen kan benyttes i modusen "**Damprens**".

Når du tilbereder varer som ikke er flytende, fjernes vannbeholderen siden den vil skade mikrobølgeovnen og forårsake brann i den.

Mer enn 50 ml vann kan forårsake en lekkasje på baksiden, gjennom hullet. Kontroller at det ikke er mer enn 50 ml.

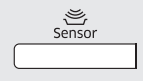
BRUKE SENSORTILBEREDNINGSFUNKSJONENE

Funksjonene for sensortilberedning har tre forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået.

Du kan justere sensortilberedningskategori ved å vri på hjulet.

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

Bruk bare kokekar som er sikre i mikrobølgeovn.

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

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 17 2014-02-27 4:37:06

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1 Brokkolibuketter	200-500 g	Vask og rens brokkoli og forbered 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 tilberedning. Dette programmet passer til brokkoli i tillegg til squash, aubergine, gresskar eller paprika. La stå i 1-2 minutter.
2 Skivede gulrøtter	200-500 g	Vask og rengjør gulrøtter og skjær dem i jevne, runde deler. 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 tilberedning. Dette programmet passer til gulrøtter i tillegg til blomkålbuketter eller turnips/kålrot. La stå i 1-2 minutter.
3 Skrellede poteter	200-800 g	Vask og skrell poteter og skjær dem i like store biter. Putt dem i en glassbolle med lokk. Bruk 45-60 ml (3-4 spiseskjeer) vann. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. La stå i 2-3 minutter.
4 Kald suppe	250-500 g	Hell over i en dyp steingodstallerken eller bolle og dekk med plastlokk under oppvarming. Sett suppen midt på det roterende fatet. Rør forsiktig før og etter hviletiden. La stå i 2-3 minutter.
5 Frossen suppe	250-500 g	Perforer folien til den frosne suppen og plasser midt på fatet. Sett suppen midt på det roterende fatet. Rør forsiktig før og etter hviletiden. La stå i 2-3 minutter.
6 Frossent ferdigmåltid	300-500 g	Kontroller om fatet kan brukes i mikrobølgeovn. Perforer innpakningsfolien. Plasser det frosne ferdigmåltidet på stativet. La stå i 2-3 minutter. Dette programmet passer for frosne måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta).
7 Frossen pizza	200-400 g	Plasser den frosne pizzaen på en crisp-tallerken, og sett den på den roterende tallerkenen. Ikke dekk til med lokk eller plast. La stå i 1-2 minutter.

Bruk grytekluter når du tar ut av ovnen!

Instruksjoner for automatisk sensortilberedning

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

- Når du tilbereder mat, genereres mange typer gasser. Autosensoren bestemmer riktig tid og effektnivå ved å registrere disse gassene fra maten, og fjerner dermed behovet for å stille inn tilberedningstid og effektnivå på egenhånd.
- Når du dekker en beholder med et lokk eller plast under sensortilberedning, vil autosensoren oppdage gassene som dannes etter at beholderen er mettet med damp.
  Hvis du bruker plastfolie eller plast, må du la det være en liten lufteåpning nær kanten av tallerkenen, eller stikke flere hull.
- Kort tid før tilberedningen er fullført, begynner nedtelling av gjenværende tilberedningstid. Dette er et bra tidspunkt for å rotere eller røre i maten for jevn tilberedning om nødvendig.
- Før tilberedning med autosensor, kan maten 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 tilberedning.
- For å oppnå gode resultater med denne funksjonen følger du retningslinjene for å velge passende beholdere og lokk i tabellene i denne boken.
- Bruk alltid beholdere som er egnet for mikrobølgeovn, og dekk dem med lokk eller plast. Når du bruker plast, må du åpne et hjørne for å la dampen slippe ut i passende tempo.
- Dekk alltid til med lokket som er ment å brukes til redskapene. Hvis redskapene ikke har egne lokk, bruker du plast.
- Fyll beholderne minst halvfulle.
- Mat som krever røring eller rotering, skal røres eller vendes mot slutten av sensortilberedningssyklusen, etter at tiden har begynt å telle ned på skjermen.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 18 2014-02-27 4:37:07

Redskaper og lokk til sensortilberedning

- For å oppnå gode resultater med denne funksjonen følger du retningslinjene for å velge passende beholdere og lokk i tabellene i denne boken.
- Bruk alltid beholdere som er egnet for mikrobølgeovn, og dekk dem med lokk eller plast. Når du bruker plast, må du åpne et hjørne for å la dampen slippe ut i passende tempo.
- Dekk alltid til med lokket som er ment å brukes til redskapene. Hvis redskapene ikke har egne lokk, bruker du plast.
- Fyll beholderne minst halvfulle.
- Mat som krever røring eller rotering, skal røres eller vendes mot slutten av sensortilberedningssyklusen, etter at tiden har begynt å telle ned på skjermen.

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 tilberedningsfunksjonen autosensor hele tiden, dvs. til en tilberedning 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.

BRUKE FUNKSJONENE FOR SUNN MATLAGING

Healthy Cooking-funksjonene har 17 forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået. Du kan justere porsjonsstørrelsen ved å dreie hjulet.

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

	1. Trykk på **Healthy Cooking (Sunn matlaging)**-knappen.
	2. Velg kategorien du tilbereder, ved å dreie **hjulet**. Trykk på **hjulet**. Velg deretter maten du tilbereder, ved å dreie **hjulet**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene.
	3. Trykk på **START/+30s**-knappen. **Resultat:** Tilberedningen starter. Når den er ferdig. 1) Ovnen piper fire ganger. 2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt). 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

1. Grønnsaker og korn

Kode/mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1-1 Grønne bønner	250 g	Skyll og rens grønne bønner. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Tilsett 30 ml (2 spiseskjeer) vann når du tilbereder 250 g. Sett bollen midt på tallerkenen. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 1-2 minutter.
1-2 Spinat	150 g	Skyll og rens spinaten. Legg dem i en glassbolle med lokk. Ikke tilsett vann. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 1-2 minutter.

(forts.)

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 19 2014-02-27 4:37:07

Kode/mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1-3 Maiskolber	250 g (1 stk.)	Skyll og rens maiskolben, og legg den i et ovalt glassfat. Dekk med mikrobølge-plastfolie og stikk hull i folien. La stå i 1-2 minutter.
1-4 Brun ris(halvkokt)	125 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle med lokk. Hell i dobbel mengde kaldt vann (250 ml). Dekk til under tilberedning. Rør om før hviletiden og tilsett salt og urter. La stå i 5-10 minutter.
1-5 Fullkornsmakaroni	125 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle med lokk. Hell i 500 ml kokende vann og en klype salt i bollen, og rør godt. Tilbered uten lokk. Rør om før hviletiden og hell av vannet etterpå. La stå i 1 minutter.
1-6 Quinoa	125 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle med lokk. Hell i dobbel mengde kaldt vann (250 ml). Dekk til under tilberedning. Rør om før hviletiden og tilsett salt og urter. La stå i 1-3 minutter.
1-7 Bulgur	125 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle med lokk. Hell i dobbel mengde kaldt vann (250 ml). Dekk til under tilberedning. Rør om før hviletiden og tilsett salt og urter. La stå i 2-5 minutter.
1-8 Grønnsaksgrateng	500 g	Legg grønnsakene, for eksempel forhåndskokte potetskiver, skivet squash og skivede tomater og sausen i en ildfast form av passende størrelse. Legg revet ost oppå. Plasser formen på stativet. La stå i 2-3 minutter.
1-9 Grillede tomater	400 g	Skyll og rense tomatene, kutt dem i to, og legg dem i en ovnssikker bolle. Legg revet ost oppå. Sett tallerkenen på stativet. La stå i 1-2 minutter.

2. Fjærkre og fisk

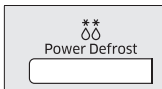
Kode/mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
2-1 Kyllingbryst	300 g (2 stk.)	Skyll stykkene og legg dem på en steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 2 minutter.
2-2 Kalkunbryst	300 g (2 stk.)	Skyll stykkene og legg dem på en steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 2 minutter.
2-3 Ferske fiskefileter	300 g (2 stk.)	Skyll fisken og legg den på en steingodstallerken, og tilsett 1 spiseskje sitronsaft. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 1-2 minutter.
2-4 Fersk laksefilet	300 g (2 stk.)	Skyll fisken og legg den på en steingodstallerken, og tilsett 1 spiseskje sitronsaft. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 1-2 minutter.
2-5 Ferske reker	250 g	Skyll rekene på en steingodstallerken, og tilsett 1 spiseskje sitronsaft. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 1-2 minutter.
2-6 Fersk ørret	200 g (1 fisk)	Legg 1 ferske, hele fisker i et ovnssikkert fat. Tilsett en klype salt, 1 spiseskje sitronsaft og urter. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 2 minutter.
2-7 Stekt fisk	200 g (1 fisk)	Pensle skinnet på den hele fisken (ørret eller sik) med olje, og tilsett urter og krydder. Legg fiskene med hode mot hale på det høye stativet. Snu den når ovnen piper. La stå i 3 minutter.
2-8 Grillede lakseskiver	300 g (2 skiver)	Fordel fiskeskivene jevnt på det høye stativet. Snu den når ovnen piper. La stå i 2 minutter.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 20 2014-02-27 4:37:07

BRUKE FUNKSJONENE FOR AUTOMATISK TINING

Med de automatiske tinefunksjonene kan du tine kjøtt, fjærkre, fisk og brød/kaker. Tinetiden og effektnivået blir stilt inn automatisk.
Du velger bare program og vekt.

Først plasserer du den frosne maten midt på den roterende tallerkenen og lukker døren.

	**1.** Trykk på **Power Defrost (Automatisk tining)**-knappen.
	2. Velg mattypen du tilbereder, ved å dreie **hjulet**. (Se tabellen på siden.)
	3. Trykk på **hjulet** for å velge mattype.
	4. Still inn matens vekt ved å dreie **hjulet**.
	5. Trykk på **START/+30s**-knappen. **Resultat:** • Tiningen begynner. • Ovnen piper når den er halvveis i tineprogrammet, for å minne deg om å snu maten. • Trykk på **START/+30s**-knappen igjen for å avslutte tiningen.

Du kan også tine mat manuelt. Vil du gjøre dette, velger du mikrobølgefunksjon for tilberedning/oppvarming med effektnivå på 180 W. Se kapitlet som heter "Tilberedning/Oppvarming" på side 15 for mer informasjon.

Bruk bare kokekar som er sikre i mikrobølgeovn.

Følgende tabell viser de ulike programmene for Auto power Defrost (Automatisk tining), mengder og relevante instruksjoner. Fjern all emballasje før tining. Plasser kjøtt, fjærkre, fisk og brød/kaker på en steingodstallerken.

Kode/mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1 **Kjøtt**	200-1500 g	Skjerm kantene med aluminiumsfolie. Vend kjøttet når ovnen piper. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter og kjøttdeig. La stå i 10-30 minutter.
2 **Fjærkre**	200-1500 g	Skjerm tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Vend fjærkreet når ovnen piper. Dette programmet passer for hel kylling og kyllingporsjoner. La stå i 10-30 minutter.
3 **Fisk**	200-1500 g	Skjerm halen på den hele fisken med aluminiumsfolie. Vend fisken når ovnen piper. Dette programmet passer for hele fisker og kyllingfileter. La stå i 10-30 minutter.
4 **Brød/Kake**	125-625 g	Legg brødet 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.) Dette programmet passer for alle typer brød, oppskåret eller helt, og for rundstykker og baguetter. Plasser rundstykker i en ring. Dette programmet passer for alle typer gjærbakst, kaker, myke småkaker, ostekake og butterdeig. Det passer ikke for sprø kaker, frukt- og kremkaker eller kaker med sjokoladeglasur. La stå i 5-30 minutter.

Velg den manuelle tinefunksjonen med en effekt på 180 W hvis du vil tine mat manuelt. Se side 31 hvis du vil vite mer om manuell tining og opptiningstider.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 21 2014-02-27 4:37:07

BRUKE MIN TALLERKEN-FUNKSJONENE

Min tallerken-funksjonene har 2 forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået. Du kan justere antall porsjoner ved å vri på hjulet.

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

	1. Trykk på **My plate (Min tallerken)**-knappen.
	2. Velg mattypen du tilbereder, ved å dreie **hjulet**.
	3. Trykk på **hjulet** for å velge mattype.
	4. Velg porsjonsstørrelsen ved å dreie **hjulet**. (Se tabellen på siden.)
	5. Trykk på **START/+30s-**knappen. **Resultat:** Tilberedningen starter. Når den er ferdig. 1) Ovnen piper fire ganger. 2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt). 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

Følgende tabell viser de ulike Min tallerken-programmene for automatisk oppvarming, mengder og relevante instruksjoner. Disse programmene brukes med mikrobølgeenergi.

Kode/mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1 Kaldt ferdigmåltid	300-350 g 400-450 g	Plasser på en tallerken som tåler mikrobølgeovn og dekk med plastfolie for mikrobølgeovn. Dette programmet passer for måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta). La stå i 2-3 minutter.
2 Kaldt vegetarmåltid	300-350 g 400-450 g	Plasser maten på en steingodstallerken og dekk med plastfolie for mikrobølgeovn. Dette programmet passer for måltider som består av 2 komponenter (f.eks. spagetti med saus eller ris med grønnsaker). La stå i 2-3 minutter.

VELGE TILBEHØR

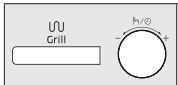
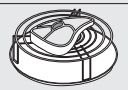
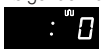
	Bruk utstyr som er egnet for mikrobølgeovn, ikke bruk plastbeholdere, tallerkener, papirkrus, håndklær osv. Hvis du ønsker å velge kombinert tilberedningsmodus (grill og mikrobølger), må du bare bruke utstyr som er sikkert i mikrobølgeovn og i vanlig ovn.

Ønsker du mer informasjon om kokekar og redskaper, kan du se i Veiledning for kokekar på side 26.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 22 2014-02-27 4:37:08

GRILLING

Med grillen kan du varme opp og brune mat raskt, uten bruk av mikrobølger. For dette formålet leveres et grillstativ med mikrobølgeovnen.

	**1.** Forvarm grillen til ønsket temperatur ved å trykke på **Grill**-knappen og stille inn forvarmingstiden ved å dreie **hjulet**.
	2. Trykk på **START/+30s**-knappen.
	**3.** Når forvarmingen er fullført, åpner du døren og plasserer maten på stativet. Lukk døren.
	4. Trykk på **Grill**-knappen. **Resultat:** Følgende indikatorer vises: 
	5. Still inn grilltiden ved å dreie **hjulet**. Maksimal grilltid er 60 minutter.
	6. Trykk på **START/+30s**-knappen. **Resultat:** Grilltilberedningen starter. Når den er ferdig. 1) Ovnen piper fire ganger. 2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt). 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

Det er normalt at varmeelementet slår seg av og på under grilling. Dette systemet er utformet for å forhindre overoppvarming av ovnen.

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

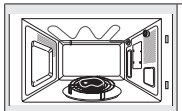
Du kan ikke stille inn temperaturen på grillen.

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.

	**1.** Åpne ovnsdøren. Plasser maten på stativet og stativet på den roterende tallerkenen. Lukk døren.
	2. Trykk på **Combi (Kombinasjon)**-knappen.
	3. Still inn grilltiden ved å dreie **hjulet**. Maksimal grilltid er 60 minutter.
	4. Trykk på **START/+30s**-knappen. **Resultat:** Kombinasjonstilberedning starter. Når den er ferdig. 1) Ovnen piper fire ganger. 2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt). 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

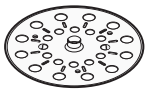
Du kan ikke stille inn temperaturen for kombinasjon.

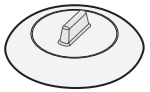
MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 23 2014-02-27 4:37:09

VEILEDNING FOR DAMPKOKING (BARE MG23H3185P*-MODELLER)

Dampkoking er basert på prinsippene for dampkoking og er utformet for rask og sunn koking i din Samsung mikrobølgeovn.
Dette tilbehøret er ideelt for koking av ris, pasta, grønnsaker osv. på rekordtid, samtidig som næringsstoffene ivaretas.
Mikrobølgeovnens dampkokingssett består av 3 elementer:

Bolle


Innsettingsbrett


Lokk

Alle delene tåler temperaturer fra -20 °C til 140 °C.
Passer til oppbevaring i fryser. Kan også brukes separat eller sammen.

BRUKSBETINGELSER:

- Ikke bruk:
  - til å koke mat med høyt sukker- eller fettinnhold,
  - med grillfunksjonen eller den roterende varmefunksjonen eller på en komfyrtopp.
- Vask alle deler godt i såpevann før du bruker dem første gang.
- Se instruksjonene i tabellen på neste side for å finne koketider.

VEDLIKEHOLD:

- Dampkokeren kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Ved håndvask må du bruke varmt vann og flytende oppvaskmiddel. Ikke bruk skurende svamper.
- Noen matvarer (som tomat) kan misfarge plasten. Dette er normalt og ikke en fabrikasjonsfeil.

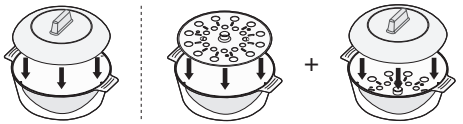
TILBEREDNING:

Mat	Porsjonsstørrelse	Effektnivåer	Tilberedningstid (min.)	Håndtering
Artisjokker	300 g (1-2 stk.)	800 W	5-6	Bolle med innsettingsbrett + lokk
	Instruksjoner Skyll og rens artisjokkene. Legg innsettingsbrettet i bollen. Legg artisjokkene på brettet. Tilsett 1 ts. sitronsaft. Dekk til med lokket. La stå i 1-2 minutter.			
Friske grønnsaker	300 g	800 W	4-5	Bolle med innsettingsbrett + lokk
	Instruksjoner Vei grønnsakene (f.eks. brokkoli, blomkål, gulrøtter, paprika) etter at de er vasket, renset og skjært i omtrent like store biter. Legg brettet i bollen. Fordel grønnsakene på innsettingsbrettet. Tilsett 2 spiseskjeer vann. Dekk til med lokket. La stå i 1-2 minutter.			
Frosne grønnsaker	300 g	600 W	7-8	Bolle med innsettingsbrett + lokk
	Instruksjoner Legg de frosne grønnsakene i dampkokeren. Legg innsettingsbrettet i bollen. Tilsett 1 spiseskjeer vann. Dekk til med lokket. Rør godt etter tilberedning og hviletid. La stå i 2-3 minutter.			
Ris	250 g	800 W	15-18	Bolle + lokk
	Instruksjoner Legg risen i dampbollen. Bruk 500 ml kaldt vann. Dekk til med lokket. Hvit ris skal hvile 5 minutter etter koking, brun ris i 10 minutter.			
Bakte poteter	500 g	800 W	7-8	Bolle + lokk
	Instruksjoner Vei og skyll potetene og legg dem i dampbollen. Tilsett 3 spiseskjeer vann. Dekk til med lokket. La stå i 2-3 minutter.			
Gryterett (kald)	400 g	600 W	5-6	Bolle + lokk
	Instruksjoner Hell gryteretten i dampbollen. Dekk til med lokket. Rør godt før hviletiden. La stå i 1-2 minutter.			

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 24 2014-02-27 4:37:09

Mat	Porsjonsstørrelse	Effektnivåer	Tilberedningstid (min.)	Håndtering
Suppe (kald)	400 g	800 W	3-4	Bolle + lokk
	Instruksjoner Hell i dampbollen. Dekk til med lokket. Rør godt før hviletiden. La stå i 1-2 minutter.			
Frossen suppe	400 g	800 W	8-10	Bolle + lokk
	Instruksjoner Legg frossen suppe i dampbollen. Dekk til med lokket. Rør godt før hviletiden. La stå i 2-3 minutter.			
Frossen gjærbolle med syltetøyfyll	150 g	600 W	1-2	Bolle + lokk
	Instruksjoner Fukt toppen av de fylte bollene med kaldt vann. Legg 1-2 frosne boller side ved side i dampbollen. Dekk til med lokket. La stå i 2-3 minutter.			
Fruktkompott	250 g	800 W	3-4	Bolle + lokk
	Instruksjoner Vei den ferske frukten (f.eks. epler, pærer, plommer, aprikos, mango eller ananas) etter at du har skrelt, vasket og skjært den i omtrent like store biter. Legg i dampbollen. Tilsett 1-2 spiseskjeer vann og 1-2 spiseskjeer sukker. Dekk til med lokket. La stå i 2-3 minutter.			

Håndtering av dampkokeren



Bolle + lokk Bolle med innsettingsbrett + lokk

FORHOLDSREGLER:

- Vær spesielt forsiktig når du åpner lokket på dampkokeren, fordi dampen som kommer ut, kan være svært varm.
- Bruk grytekluter ved håndtering etter koking.

SLÅ AV PIPESIGNALET

Du kan slå av pipingen når du vil.

1. Trykk på knappene **STOP/ECO (STOPP/ØKO)** og **START/+30s** samtidig.
   Resultat:
   - Følgende indikator vises.

   - Ovnen piper ikke hver gang du trykker på en knapp.

2. Trykk på knappene **STOP/ECO (STOPP/ØKO)** og **START/+30s** samtidig for å slå på pipesignalet igjen.
   Resultat:
   - Følgende indikator vises.

   - Pipingen er på igjen når ovnen er i bruk.

SIKKERHETSLÅSE MIKROBØLGEOVNEN

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.
Ovnen kan låses når som helst.

1. Trykk og hold inne **Barnesikring**-knappen i tre sekunder.
   Resultat:
   - Ovnen er låst (ingen funksjoner kan velges).
   - Skjermen viser "L".

2. For å låse opp ovnen trykker du og holder inne **Barnesikring**-knappen i tre sekunder.
   Resultat: Ovnen kan brukes som normalt.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 25 2014-02-27 4:37:10

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.
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.
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**

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 26 2014-02-27 4:37:10

tilberedningsveiledning

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.

Tilberedningsveiledning 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	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Spinat	150 g	600 W	4½-5½
	Instruksjoner Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. La stå i 2-3 minutter.		
Brokkoli	300 g	600 W	9-10
	Instruksjoner Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann. La stå i 2-3 minutter.		
Erter	300 g	600 W	7½-8½
	Instruksjoner Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. La stå i 2-3 minutter.		
Grønne bønner	300 g	600 W	8-9
	Instruksjoner Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann. La stå i 2-3 minutter.		
Grønnsaksblanding (gulrøtter/erter/mais)	300 g	600 W	7½-8½
	Instruksjoner Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. La stå i 2-3 minutter.		
Grønnsaksblanding (kinesisk type)	300 g	600 W	8-9
	Instruksjoner Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. La stå i 2-3 minutter.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 27 2014-02-27 4:37:10

Tilberedningsveiledning 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	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Hvit ris (Halvkokt)	250 g	800 W	16-17
	Instruksjoner Bruk 500 ml kaldt vann. La stå i 5 minutter.		
Brun ris (Halvkokt)	250 g	800 W	21-22
	Instruksjoner Bruk 500 ml kaldt vann. La stå i 5 minutter.		
Blandet ris (Ris + villris)	250 g	800 W	17-18
	Instruksjoner Bruk 500 ml kaldt vann. La stå i 5 minutter.		
Blandet korn (Ris + korn)	250 g	800 W	18-19
	Instruksjoner Bruk 400 ml kaldt vann. La stå i 5 minutter.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instruksjoner Bruk 1000 ml kaldt vann. La stå i 5 minutter.		

Tilberedningsveiledning for friske grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Bruk 30-45 ml kaldt vann (2-3 spiseskjeer) for hver 250 g hvis ikke annet er anbefalt - se tabell. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden 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	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Brokkoli	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Instruksjoner Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten. La stå i 3 minutter.		
Rosenkål	250 g	800 W	5½-6½
	Instruksjoner Bruk 60-75 ml (4-5 spiseskjeer) vann. La stå i 3 minutter.		
Gulrøtter	250 g	800 W	4½-5
	Instruksjoner Skjær gulrøttene i omtrent like store biter. La stå i 3 minutter.		
Blomkål	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Instruksjoner Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stilker i to. Legg stilkene inn mot midten. La stå i 3 minutter.		
Squash	250 g	800 W	3½-4
	Instruksjoner Skjær squash i skiver. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann, eller litt smør. Kok bitene til de er møre. La stå i 3 minutter.		
Eggfrukt (aubergine)	250 g	800 W	3½-4
	Instruksjoner Skjær auberginen i små biter, og stenk med 1 spiseskje sitronsaft over. La stå i 3 minutter.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 28 2014-02-27 4:37:10

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

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 store 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 800 W, mens andre matvarer bør varmes opp med 600 W, 450 W eller til og med 300 W.

Se i tabellen hvis du trenger veiledning. Generelt er det bedre å varme opp mat med lave effektnivåer hvis maten er ømtålig, hvis det er store mengder mat, eller hvis maten blir fort oppvarmet (for eksempel små paier).

Du får best resultat ved å røre godt og snu maten mens den varmes opp. Rør om igjen før servering, hvis det er mulig.

Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babymat. Rør om før, under og etter oppvarming for å unngå at væsken koker over og forårsaker fare for skålding. La væsken stå i mikrobølgeovnen i hviletiden. Vi anbefaler at du setter en plastskje eller glasspinne i væsken. Unngå å varme maten for mye.

Det er bedre å undervurdere tilberedningstiden og heller varme maten mer etterpå om nødvendig.

Oppvarmings- og hviletider

Det kan være nyttig å notere tilberedningstiden første gang du varmer opp mat - for fremtidig referanse.

Kontroller alltid at den oppvarmede maten er gjennomvarm.

La maten hvile noen minutter etter oppvarming, slik at temperaturene jevnes ut.

Anbefalt hviletid er 2-4 minutter, hvis ikke annet er anbefalt i tabellen.

Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babymat. Se også kapitlet med sikkerhetstiltak.

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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 29 2014-02-27 4:37:11

Oppvarming av væske og matvarer

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

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Drikke (kaffe, te og vann)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 krus)	800 W	1-1½ 1½-2
	Instruksjoner Hell i kopper og varm opp utildekket. Sett koppen/kruset midt på den roterende tallerkenen. La stå i mikrobølgeovnen i hviletiden og rør godt om. La stå i 1-2 minutter.		
Suppe (kald)	250 g	800 W	3-3½
	Instruksjoner Hell maten opp i en dyp keramisk tallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering. La stå i 2-3 minutter.		
Gryterett (kald)	350 g	600 W	5½-6½
	Instruksjoner Hell gryteretten i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering. La stå i 2-3 minutter.		
Pasta med saus (kald)	350 g	600 W	4½-5½
	Instruksjoner Hell pasta (f.eks. spagetti eller nudler) på en flat steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Rør om før du serverer. La stå i 3 minutter.		
Fylt pasta med saus (kald)	350 g	600 W	5-6
	Instruksjoner Hell fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyp keramisk tallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering. La stå i 3 minutter.		
Porsjonsmåltid (kaldt)	350 g	600 W	5½-6½
	Instruksjoner Lag til et måltid med 2-3 kalde komponenter på en keramisk tallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. La stå i 3 minutter.		

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 på nytt og sjekk 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 babymat og melk

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

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid
Babymat (grønnsaker + kjøtt)	190 g	600 W	30 sek.
	Instruksjoner Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye. La stå i 2-3 minutter.		
Babygrøt (korn + melk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.
	Instruksjoner Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye. La stå i 2-3 minutter.		
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sek. til 1 min.
	Instruksjoner Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den roterende tallerkenen. Tilbered uten lokk. Rist godt og la den hvile i minst 3 minutter. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye. La stå i 2-3 minutter.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 30 2014-02-27 4:37:11

MANUELL TINING

Mikrobølgeovner er svært velegnet for tining av frossen mat. Mikrobølgeovner tiner frossen mat skånsomt og hurtig. Dette kan være nyttig hvis det for eksempel dukker opp uventede gjester.
Frossent fjærkre må være gjennomtint før tilberedning. Fjern eventuelle metalltråder og fjern innpakningen slik at væsken kan renne av.
Legg de frosne 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	Porsjonsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Kjøtt			
Kjøttdeig	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Svinestek	250 g	180 W	7½-8½
	Instruksjoner Plasser kjøttet på en flat steingodstallerken. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden! La stå i 5-25 minutter.		
Fjærkre			
Kyllingbiter	500 g (2 stk.)	180 W	14½-15½
Hel kylling	900 g	180 W	28-30
	Instruksjoner Legg først kyllingstykkene med skinnet ned, hel kylling med brystet ned på en flat steingodstallerken. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden! La stå i 15-40 minutter.		

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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 31 2014-02-27 4:37:11

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 3-4 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:
Når bare grillmodus brukes alene, må du passe på at grilloppvarmingselementet er under taket i horisontal posisjon og ikke på bakveggen i vertikal posisjon. Husk at maten må plasseres på det høye stativet, 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:
Når kombinasjonsmodusen (mikrobølge + grill) brukes, må du passe på at grilloppvarmingselementet er under taket i horisontal posisjon og ikke på bakveggen i vertikal posisjon. Husk at maten må plasseres på det høye stativet, med mindre andre anbefalinger er gitt. Ellers må den plasseres direkte på den roterende tallerkenen.
Se i instruksjonene i tabellen nedenfor.
Maten må vendes, hvis den skal brunes på begge sider.

Grillveiledning for frossen mat

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

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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 32 2014-02-27 4:37:11

Grillveiledning for fersk mat

Forvarm grillen med grillfunksjonen i 3-4 minutter.
Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Fersk mat	Porsjonsstørrelse	Effekt	1 trinn (min.)	2 trinn (min.)
Toastskiver	6-7 stk. (25 g hver)	Bare grill	6-8	4-5½
	Instruksjoner Legg toastskiver ved siden av hverandre på stativet.			
Rundstykker (allerede stekt)	2-4 stk	Bare grill	2-3	2-3
	Instruksjoner Legg rundstykker først med bunnsiden opp i en ring direkte på den roterende tallerkenen.			
Grillede tomater	200 g (2 stk.)	Bare grill	12-15	-
	Instruksjoner Skjær tomatene i to. Legg litt ost oppå. Ordne i en sirkel på en flat ovnsfast glasstallerken. Sett den på stativet.			
Toast Hawaii (Skinke, ananas, osteskiver)	300 g (2 stk.)	Mikrobølge-grill-syklus	Mikrobølge-grill 3½-4½	Bare grill 3-4
	Instruksjoner Rist brødskivene først. Legg toasten med pålegg på stativet. Legg 2 toaster direkte på stativet mot hverandre. La stå i 2-3 minutter.			
Bakte poteter	300 g (2 poteter)	Mikrobølge-grill-syklus	16-18	-
	Instruksjoner Skjær potetene i to. Legg dem i en sirkel på stativet med skjæreflatene mot grillen.			
Kyllingbiter	450-500 g (2 stk.)	Mikrobølge-grill-syklus	12-15	10-12
	Instruksjoner Pensle kyllingbitene med olje og krydder. Legg dem i en ring med benene inn mot midten. Legg 1 kyllingbit ikke midt på stativet. La stå i 2-3 minutter.			
Lammekoteletter/ Kjøtt (medium)	400 g (4 stk.)	Bare grill	12-15	9-12
	Instruksjoner Pensle lammekoteletter med olje og krydder. Legg dem i en ring på stativet. Etter grilling. La stå i 2-3 minutter.			
Svinestek	250 g (2 stk.)	Mikrobølge-grill-syklus	Mikrobølge-grill 7-8	Bare grill 10-15
	Instruksjoner Pensle svinestek med olje og krydder. Legg dem i en ring på stativet. Etter grilling. La stå i 2-3 minutter.			
Bakte epler	2 epler (300 g)	Mikrobølge-grill-syklus	9-12	-
	Instruksjoner Ta ut kjernene av eplene og fyll dem med rosiner og syltetøy. Legg litt mandelflarn oppå. Plasser eplene på et ildfast glassfat. Plasser tallerkenen direkte på det roterende fatet.			
Stekt kylling	1200 g	Mikrobølge-grill-syklus	33	33
	Instruksjoner Pensle kyllingen med olje og krydder. Legg kyllingen på et pyrex-fat, først med brystet ned, deretter med brystet. La stå i 5 minutter etter grilling.			

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 33 2014-02-27 4:37:11

TIPS OG TRIKS

SMELTE SMØR
Legg 50 g smør i en dyp glasstallerken. Dekk til med plastlokk.
Varm opp i 30-40 sekunder på 800 W, til smøret har smeltet.

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

GLASUR (TIL KAKER)
Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann.
Varm opp i en glassbolle for mikrobølgeovn uten lokk i 3½ til 4½ minutt på 800 W til glasuren er gjennomsiktig. Rør om to ganger under oppvarming.

KOKE SYLTETØY
Legg 600 g frukt (f.eks. bær) i en passende ildfast glassbolle med lokk. Tilsett 300 g sukker og rør godt.
Kok med lokk i 10-12 minutter på 800 W.
Rør om flere ganger under tilberedning. Hell rett over på små syltetøyglass med 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 800 W.
Rør om flere ganger under tilberedning.

BRUNE MANDELFLAK
Fordel 30 g mandler i flak jevnt på en passe stor steingodstallerken.
Rør om flere ganger mens de brunes i 3½ til 4½ minutt på 600 W.
La det stå i 2-3 minutter i 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 knappen START/+30s.
- 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 interferens registreres av ovnens mikroprosessor, kan displayet nullstilles. For å løse problemet kobler du fra strømkontakten og så setter du den inn på nytt. Still inn klokken på nytt.

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?

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 34 2014-02-27 4:37:11

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.

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	MG23H3185**
Strømkilde	230 V - 50 Hz
Strømforbruk Mikrobølger Grill Kombinert modus	 1200 W 1100 W 1400 W
Utgangseffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kjølemetode	Kjøleviftemotor
Dimensjoner (B x H x D) Utside Ovnsrom	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volum	23 liter
Vekt Netto	 ca. 13,5 kg

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 35 2014-02-27 4:37:12

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) 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. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, 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 (+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) 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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_NO.indd 36 2014-02-27 4:37:12

MG23H3185**

Mikroaaltouuni

Käyttöohje ja valmistusopas

ajattele mahdollisuuksia

Kiitos, että ostit tämän Samsungin tuotteen.

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

Planet First **100 % Recycled Paper**

Tämä opas on valmistettu 100 % kierrätyspaperista.

SAMSUNG

sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet..... 2
Pikaopas.....11
Uunin ominaisuudet 12
Uuni.....12
Käyttöpaneeli.....13
Lisätarvikkeet.....13
Uunin käyttäminen 14
Mikroaaltouunin toiminta.....14
Uunin oikean toiminnan tarkastaminen.....14
Kellonajan asettaminen.....15
Ruoanvalmistus/Lämmitys.....15
Tehot.....16
Valmistusajan muuttaminen.....16
Valmistuksen keskeyttäminen.....16
Virransäästötilan asetus.....16
Höyrypuhdistuksen käyttäminen (vain MG23H3185B*- ja MG23H3185P*-mallit).....17
Tunnistintoimintojen käyttäminen.....17
Terveellisen ruoan valmistustoimintojen käyttäminen.....19
Automaattisten tehosulatustoimintojen käyttäminen.....21
Oma annos -toimintojen käyttäminen.....22
Varusteiden valinta.....22
Grillaus.....23
Mikroaaltouunin ja grillin yhteiskäyttö.....23
Tehohöyrykeittimen ohje (vain MG23H3185P*-mallit).....24
Äänimerkin mykistäminen.....25
Mikroaaltouunin turvalukitus.....25
Valmistusastiaopas 26
Valmistusopas.....27
Vianmääritys ja virhekoodit.....34
Vianmääritys.....34
Virhekoodi.....35
Tekniset tiedot 35

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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 2 2014-02-27 4:35:28

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

Varmista, että näitä turvallisuusohjeita noudatetaan aina.

Muista noudattaa seuraavia ohjeita, kun käytät uunia.

⚠ VAROITUS (vain mikroaaltotoiminto)	
	VAROITUS: Jos luukku tai sen tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.
	VAROITUS: Muiden kuin ammattihenkilöiden ei tule tehdä sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa mikroaaltosäteilyltä suojaava kansi on poistettava, sillä tämä on vaarallista.
	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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 3 2014-02-27 4:35:29

	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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 4 2014-02-27 4:35:29

★	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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 5 2014-02-27 4:35:29

★	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.

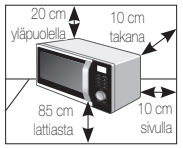
Tämä tuote on ryhmän 2 luokkaan B kuuluva ISM-laite. Ryhmä 2 käsittää kaikki ISM-laitteistot, jotka tarkoituksellisesti synnyttävät tai käyttävät radiotaajuista energiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa jonkin aineen käsittelyyn, sekä EDM- ja kaarihitsauslaitteet.

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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 6 2014-02-27 4:35:30

- 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.

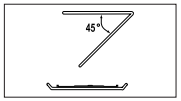
4. Pese konepesun kestävä uunilautanen tarvittaessa.

- **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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 7 2014-02-27 4:35:30

- **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.	✓	✓	✓	✓

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 8 2014-02-27 4:35:31

★	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. Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ENSIAPUOHJEITA: • Kasta palanut alue kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi. • Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä. • 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.	✓			✓

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 9 2014-02-27 4:35:36

⚠ HUOMIO					
★	Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä. ÄLÄ käytä metalliastioita, vartaita, haarukoita tai sellaisia astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset yms. Poista paperi- ja muovipussien metalliset kierresulkijat. 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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 10 2014-02-27 4:35:37

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:

Microwave	**1.** Aseta ruoka uuniin. Aloita valmistus painamalla **Microwave (Mikroaalto)** -painiketta.
	2. Käännä **valitsinta**, kunnes haluamasi teho näytetään. Aseta nyt teho painamalla **valitsinta**.
	3. Valitse valmistusaika kääntämällä **valitsinta**.
+30s START	**4.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. **Tulos:** Valmistus alkaa. Uuni antaa 4 äänimerkkiä, kun valmistus on loppunut.

Jos haluat sulattaa ruokaa automaattisella tehosulatustoiminnolla.

Power Defrost	**1.** Aseta pakastettu ruoka uuniin. Paina **Power Defrost (Tehosulatus)** -painiketta.
	2. Aseta valmistustapa kääntämällä **valitsinta**. Vahvista asetus painamalla **valitsinta**.
	3. Valitse paino kääntämällä **valitsinta** tarpeen mukaan.
+30s START	**4.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 11 2014-02-27 4:35:38

Jos haluat lisätä valmistusaikaan 30 sekuntia.

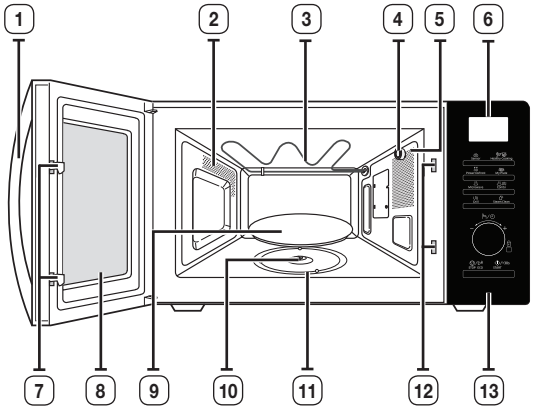
/+30s START	Jätä ruoka uuniin. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta kerran jokaista valmistusaikaan lisättävää 30 sekuntia kohden.

Jos haluat grillata ruokaa.

Grill	**1.** Paina **Grill (Grilli)** -painiketta.
	2. Valitse valmistusaika kääntämällä **valitsinta** tarpeen mukaan.
/+30s START	**3.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

uunin ominaisuudet

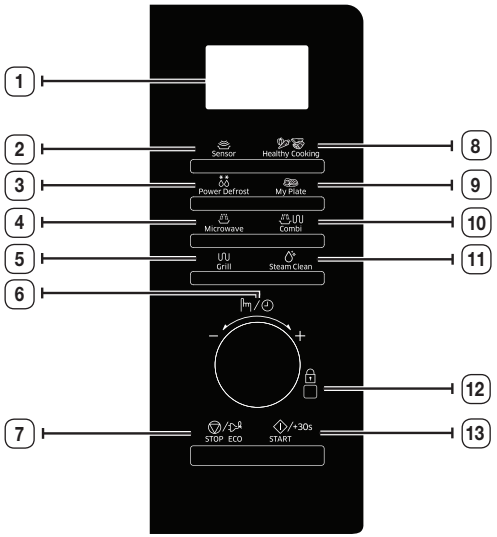
UUNI



1. LUUKUN KAHVA
2. ILMANVAIHTOAUKOT
3. GRILLI
4. VESIKULHON PIDIKE
5. VALO
6. NÄYTTÖ
7. LUUKUN SALVAT
8. LUUKKU
9. UUNILAUTANEN
10. SOVITIN
11. PYÖRITYSALUSTA
12. TURVALUKITUSKOLOT
13. KÄYTTÖPANEELI

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 12 2014-02-27 4:35:39

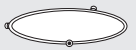
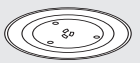
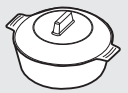
KÄYTTÖPANEELI



1. NÄYTTÖ
2. TUNNISTIN -PAINIKE
3. TEHOSULATUS -PAINIKE
4. MIKROAALTO -PAINIKE
5. GRILLI -PAINIKE
6. VALITSIN (PAINO/ANNOKSET/AIKA/VALINTA)
7. PYSÄYTYS/EKO -PAINIKE
8. TERVEELLINEN RUOKA -PAINIKE
9. OMA ANNOS -PAINIKE
10. YHDISTELMÄTILA -PAINIKE
11. HÖYRYPUHDISTUS -PAINIKE
12. LAPSILUKKOPAINIKE
13. KÄYNNISTYS/+30s -PAINIKE

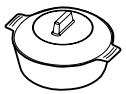
LISÄTARVIKKEET

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

	1. **Pyöritysalusta**, joka asetetaan uunin keskelle. **Tarkoitus:** Pyöritysalusta kannattelee uunilautasta.
	2. **Uunilautanen**, joka asetetaan pyöritysalustan päälle siten, että sen keskiosa osuu sovittimeen. **Tarkoitus:** Uunilautanen toimii pääasiallisena ruoanlaittopintana ja se on helppo poistaa puhdistamista varten.
	3. **Grilliritilä**, joka asetetaan uunilautaselle. **Tarkoitus:** Metalliritilää voidaan käyttää grillauksessa ja yhdistelmätilassa.
	4. **Puhdista vesikulho;** ks. s. 17. (Vain MG23H3185B*- ja MG23H3185P-mallit.) **Tarkoitus:** Vesikulhoa voidaan käyttää puhdistuksessa.
	5. **Höyrykeitin;** ks. s. 24-25. (Vain MG23H3185P*-mallit.) **Tarkoitus:** Muovista höyrykeitintä käytetään tehohöyrytystoiminnon kanssa.

ÄLÄ käytä mikroaaltouunia ilman pyöritysalustaa ja uunilautasta.

ÄLÄ käytä **GRILLI**- ja **YHDISTELMÄTILAA** höyrykeittimen kanssa.

Toimintatila	MU	GRILLI	YHDISTELMÄTILA
 (Höyrykeitin)	O	X	X

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 13 2014-02-27 4:35:40

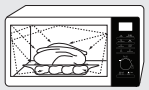
MIKROAALTOUUNIN TOIMINTA

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

Mikroaaltouunilla voidaan

- sulattaa ruokaa (manuaalisesti tai automaattisesti)
- valmistaa ruokaa
- lämmittää ruokaa.

Ruoanvalmistuksen toimintaperiaate:



1. Magnetronin luomat mikroaallot 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)

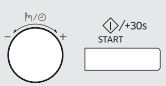
Kun ruoan keskusta kypsyy lämmön hajaantumisen vuoksi, kypsyminen jatkuu vielä senkin jälkeen, kun ruoka on poistettu uunista. Ruoan valmistusohjeissa ja tässä oppaassa annettuja seisotusaikoja on noudatettava, jotta

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

UUNIN OIKEAN TOIMINNAN TARKASTAMINEN

Seuraavissa ohjeissa kuvataan, kuinka uunin oikean toiminnan voi tarkistaa helposti. Avaa uunin luukku vetämällä luukun oikealla puolella olevasta kahvasta. Aseta lasillinen vettä uunilautaselle. Sulje sen jälkeen uunin luukku.

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



2. Paina sen jälkeen **valitsinta** (800 W), aseta ajaksi 4-5 minuuttia kääntämällä **valitsinta** ja paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.
   Tulos: Uunin valo syttyy ja uunilautanen alkaa pyöriä.
   1) Valmistus alkaa, ja sen päätyttyä uuni antaa 4 äänimerkkiä.
   2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
   3) Näyttöön ilmestyy jälleen nykyinen aika.

Uuni on kytkettävä oikeanlaiseen pistorasiaan. Uunilautanen on asetettava paikoilleen uuniin. Veden kiehuminen kestää kauan, jos käytät jotakin muuta kuin enimmäistehoa.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 14 2014-02-27 4:35:41

KELLONAJAN ASETTAMINEN

Mikroaaltouunissa on sisäänrakennettu kello. Kun laitteeseen kytketään virta, ":0", "88:88" tai "12:00" ilmestyy automaattisesti näyttöön.
Aseta kello aikaan. 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 **valitsinta**.
   Jos haluat näyttää ajan...
   24 tunnin muodossa
   12 tunnin muodossa
2. Valitse kellonajan näyttötapa kääntämällä **valitsinta**. (24 h tai 12 h.) Aseta nyt ajan tyyppi painamalla **valitsinta**.
3. Aseta tunnit kääntämällä **valitsinta**. Vahvista tunnit painamalla **valitsinta**.
4. Aseta minuutit kääntämällä **valitsinta**.
5. Päätä asetukset painamalla **valitsinta**.

RUOANVALMISTUS/LÄMMITYS

Seuraavissa ohjeissa kuvataan, miten ruokaa voidaan valmistaa tai lämmittää.
Tarkista mikroaaltouunin asetukset AINA, ennen kuin jätät sen ilman valvontaa.

Aseta ruoka ensin uunilautasen keskelle. Sulje sen jälkeen uunin luukku.

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

2. Käännä **valitsinta**, kunnes haluamasi teho näytetään. Aseta nyt teho painamalla **valitsinta**.

3. Valitse valmistusaika kääntämällä **valitsinta.**
   Tulos: Valmistusaika näytetään.

4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.
   Tulos: Uunin valo syttyy ja uunilautanen alkaa pyöriä.
   1) Valmistus alkaa, ja sen päätyttyä uuni antaa 4 äänimerkkiä.
   2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
   3) Näyttöön ilmestyy jälleen nykyinen aika.

Älä milloinkaan käynnistä mikroaaltouunia tyhjänä.

Jos haluat lämmittää ruokaa enimmäisteholla (800 W) lyhyen aikaa, paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta jokaista 30 sekunnin valmistusaikaa kohden. Uuni käynnistyy välittömästi.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 15 2014-02-27 4:35:41

TEHOT

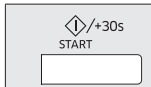
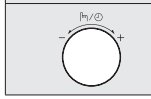
Voit valita alla mainituista tehoista.

Teho	Teho	
	MIKROAALTOUUNI	**GRILLI**
SUURI TEHO	800 W	-
YLEMPI KESKITEHO	600 W	-
KESKITEHO	450 W	-
ALEMPI KESKITEHO	300 W	-
SULATUS	180 W	-
PIENI TEHO / LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN	100 W	-
GRILLI	-	1100 W
YHDISTELMÄTILA: MIKROAALTOUUNI + GRILLI	800 W (33 %)	1100 W (67 %)

Jos valitset suuren tehon, valmistusaikaa tulee lyhentää.

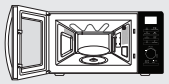
Jos valitset pienen tehon, valmistusaikaa tulee pidentää.

VALMISTUSAJAN MUUTTAMINEN

	Valmistusaikaa voidaan pidentää painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)**-painiketta kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia kohden.
	Valmistusaikaa voidaan pidentää myös kääntämällä **valitsinta** kerran jokaista lisättävää 10 sekuntia kohden.

VALMISTUKSEN KESKEYTTÄMINEN

Valmistuksen voi keskeyttää milloin tahansa ruoan tilan tarkistamiseksi.

	**1.** Valmistuksen väliaikainen keskeytys: **1)** Avaa luukku. **Tulos:** Valmistus päättyy. Jos haluat jatkaa valmistusta, sulje luukku ja paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta uudelleen. **2)** Paina **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta. **Tulos:** Valmistus päättyy. Jos haluat jatkaa valmistusta, paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta uudelleen.
	2. Lopetus: Paina **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta. **Tulos:** Valmistus päättyy. Jos haluat perua asetukset, paina **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta uudelleen.

Voit perua kaikki asetukset helposti ennen valmistuksen aloittamista painamalla **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta.

VIRRANSÄÄSTÖTILAN ASETUS

Uunissa on virransäästötila. Se säästää sähköä silloin, kun uunia ei käytetä. Kun uunia ei käytetä, se on valmiustilassa ja näyttää kellonajan.

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

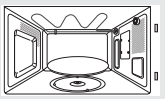
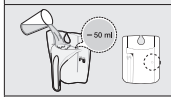
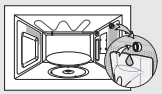
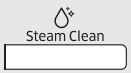
MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 16 2014-02-27 4:35:41

HÖYRYPUHDISTUKSEN KÄYTTÄMINEN (VAIN MG23H3185B*- JA MG23H3185P*-MALLIT)

Höyrypuhdistusjärjestelmän tuottama höyry kastelee uunin sisäpinnan.
Uunin sisäpinta on helppo puhdistaa höyrypuhdistustoiminnon jälkeen.

Käytä tätä toimintoa vasta, kun uuni on täysin jäähtynyt (huoneenlämpöinen).

Käytä vain tavallista hanavettä, ei tislattua vettä.

	**1.** Avaa luukku.
	**2.** Täytä vesikulho vedellä kulhon ulkopuolella olevaan merkkiviivaan asti. (Viiva on noin 50 ml:n kohdalla.)
	**3.** Aseta vesikulho uunin oikealla sisäseinällä olevaan ylempään vesikulhon pidikkeeseen. Sulje nyt luukku.
 Steam Clean	**4.** Toiminto käynnistyy automaattisesti, kun painat **Steam Clean (höyrypuhdistus)** -painiketta. (Puhdistusaikaa ei voi säätää, vaan se on vakiona 15 minuuttia.) Uunin sisätila voi olla **SUMUINEN** höyrypuhdistuksen aikana. Tämä ei ole vika, **VAAN JOHTUU SIITÄ, ETTÄ HÖYRY PEITTÄÄ UUNIN VALON**.
	5. Avaa luukku ja pyyhi uunin sisätila kuivalla rätillä. Irrota uunilautanen ja alaritilä käyttämällä leivinpaperia.

VAROITUS Vain vesikulhoa voidaan käyttää **höyrypuhdistustilassa**.
Poista vesikulho valmistettaessa kiinteää ruokaa, sillä muussa tapauksessa kulho vaurioituu ja aiheuttaa tulipalon mikroaaltouunissa.

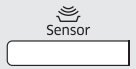
Jos vesimäärä ylittää 50 ml, vesi saattaa päästä vuotamaan laitteen takana olevasta aukosta. Varmista, ettei vesimäärä ylitä 50 ml.

TUNNISTINTOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN

Tunnistintoiminnoissa on seitsemän esiohjelmoitua valmistusaikaa.
Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa.
Voit asettaa tunnistintoiminnon tyypin kääntämällä valitsinta.

Aseta ruoka ensin uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettuja astioita.

 Sensor	**1.** Paina **Sensor Cook (tunnistin)**-painiketta.
	2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **valitsinta**. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus.
/+30s START	**3.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. **Tulos:** Valmistus alkaa. Sen päätyttyä: 1) Uuni antaa neljä äänimerkkiä. 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti). 3) Näyttöön ilmestyy jälleen nykyinen aika.

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 17 2014-02-27 4:35:43

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1 Parsakaalin kukinnot	200-500 g	Pese parsakaali ja irrota kukinnot. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30-45 ml (2-3 rkl) vettä. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Tämä ohjelma sopii parsakaalille, kesäkurpitsalle, munakoisolle, kurpitsalle ja paprikoille. Anna seistä 1-2 minuuttia.
2 Viipaloidut porkkanat	200-500 g	Pese porkkanat ja leikkaa ne samanpaksuisiksi pyöreiksi viipaleiksi. Aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30-45 ml (2-3 rkl) vettä. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Tämä ohjelma sopii porkkanoille, kukkakaalin kukinnoille ja kyssäkaalille. Anna seistä 1-2 minuuttia.
3 Kuoritut perunat	200-800 g	Pese ja kuori perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi paloiksi. Aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 45-60 ml (3-4 rkl) vettä. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Valmista kannella peitettynä. Anna seistä 2-3 minuuttia.
4 Kylmä keitto	250-500 g	Kaada syvään keraamiseen astiaan ja peitä muovikannella lämmityksen ajaksi. Aseta keitto uunilautasen keskelle. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja sen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuuttia.
5 Pakastettu keitto	250-500 g	Lävistä pakastekeiton suojakalvo ja aseta keitto uunilautasen keskelle. Aseta keitto uunilautasen keskelle. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja sen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuuttia.
6 Pakastettu valmisateria	300-500 g	Varmista, että ateria voidaan lämmittää mikroaaltouunissa. Lävistä valmisaterian kalvo. Aseta pakastettu valmisateria uuniritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien pakastettujen valmisaterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita, kuten perunaa, riisiä tai pastaa).
7 Pakastepizza	200-400 g	Aseta pakastepizza ruskistuslautaselle ja lautanen uunilautaselle. Älä peitä kannella tai muovikelmulla. Anna seistä 1-2 minuuttia.

Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista!

Automaattisen tunnistinvalmistuksen ohjeet

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

- Ruoanvalmistuksen aikana syntyy monenlaisia kaasuja. Automaattinen tunnistin määrittelee valmistukseen tarvittavan ajan ja tehon tunnistamalla nämä kaasut, joten valmistusaikaa ja tehoa ei tarvitse asettaa erikseen.
- Kun peität astian kannella tai muovikelmulla tunnistinvalmistuksen ajaksi, automaattinen tunnistin tunnistaa astiaan höyrystyessä syntyvät kaasut.
  Jos käytät talous- tai muovikelmua, muista jättää pieni aukko astian reunan tuntumaan, jotta ilma pääsisi kiertämään. Vaihtoehtoisesti voit painella kelmuun reikiä.
- Jäljellä olevan valmistusajan laskuri käynnistyy hieman ennen valmistuksen päättymistä. Tällöin ruokaa kannattaa tarpeen vaatiessa kääntää tai hämmentää tasaisemmaksi.
- Ruokaa voi maustaa yrteillä, mausteilla tai kastikkeella ennen automaattisen tunnistintoiminnon käyttöä. Suolan ja sokerin kanssa on kuitenkin syytä olla varovainen ja niitä kannattaa lisätä vasta, kun ruoka on valmista, sillä ne saattavat palaa ja jättää jälkiä ruoan pinnalle.
- Jotta pääsisit 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 täytyy hämmentää tai kääntää, tee näin tunnistinvalmistusohjelman loppupuolella, kun laskenta on alkanut.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 18 2014-02-27 4:35:44

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 täytyy 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 jotta 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.

TERVEELLISEN RUOAN VALMISTUSTOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN

Terveellisissä valmistustoiminnoissa on seitsemäntoista esiohjelmoitua valmistusaikaa. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa. Voit säätää annoskokoa kääntämällä valitsinta.

Aseta ruoka ensin uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

	1. Paina **Healthy Cooking (terveellinen ruoka)** -painiketta.
	2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **valitsinta**. Paina **valitsinta**. Valitse sitten valmistettava ruoka kääntämällä **valitsinta**. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus.
	3. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. **Tulos:** Valmistus alkaa. Sen päätyttyä: 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä. 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti). 3) Näyttöön ilmestyy jälleen nykyinen aika.

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

1. Vihannekset ja vilja

Koodi/Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1-1 Vihreät pavut	250 g	Pese ja huuhtele pavut. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä 250 grammaa kohden. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 1-2 minuuttia.
1-2 Pinaatti	150 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.

(jatkuu)

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 19 2014-02-27 4:35:44

Koodi/Ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1-3 Maissintähkät	250 g (1 kpl)	Pese ja huuhtele maissintähkä ja aseta se soikeaan lasiastiaan. Peitä astia mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla ja puhkaise kelmu. Anna seistä 1-2 minuuttia.
1-4 Tumma riisi (esikypsennetty)	125 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä (250 ml). Valmista kannella peitettynä. Hämmennä ennen seisotusta ja lisää suolaa ja yrttejä. Anna seistä 5-10 minuuttia.
1-5 Täysjyvämakaroni	125 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää 500 ml kiehuvaa vettä, hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Valmista peittämättä. Hämmennä ennen seisotusta ja valuta perusteellisesti sen jälkeen. Anna seistä minuutin ajan.
1-6 Kvinoa	125 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä (250 ml). Valmista kannella peitettynä. Hämmennä ennen seisotusta ja lisää suolaa ja yrttejä. Anna seistä 1-3 minuuttia.
1-7 Bulgur	125 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä (250 ml). Valmista kannella peitettynä. Hämmennä ennen seisotusta ja lisää suolaa ja yrttejä. Anna seistä 2-5 minuuttia.
1-8 Vihannesgratiini	500 g	Aseta vihannekset, esimerkiksi keitetyt perunasiivut, kesäkurpitsasiivut ja tomaatit kastikkeineen sopivankokoiseen pyrex-lasiastiaan. Ripottele päälle juustoraastetta. Aseta astia uuniritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia.
1-9 Grillatut tomaatit	400 g	Halkaise tomaatit kahtia ja aseta ne uunivuokaan. Ripottele päälle juustoraastetta. Aseta astia ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia.

2. Linnunliha ja kala

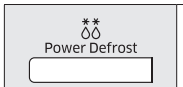
Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
2-1 Kananrinnat	300 g (2 kpl)	Huuhtele palat ja aseta ne keramiikka-astiaan. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 2 minuuttia.
2-2 Kalkkunanrinnat	300 g (2 kpl)	Huuhtele palat ja aseta ne keramiikka-astiaan. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 2 minuuttia.
2-3 Tuoreet kalafileet	300 g (2 kpl)	Huuhtele kala ja aseta se keramiikka-astiaan. Lisää 1 rkl sitruunamehua. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
2-4 Tuoreet lohifileet	300 g (2 kpl)	Huuhtele kala ja aseta se keramiikka-astiaan. Lisää 1 rkl sitruunamehua. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
2-5 Tuoreet katkaravut	250 g	Huuhtele katkaravut ja aseta ne keramiikka-astiaan. Lisää 1 rkl sitruunamehua. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
2-6 Tuore taimen	200 g (1 kala)	Aseta 1 kokonaista, tuoretta kalaa uunivuokaan. Lisää hyppysellinen suolaa, 1 rkl sitruunamehua sekä yrttejä. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Puhkaise kalvo. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 2 minuuttia.
2-7 Kalapaisti	200 g (1 kala)	Sivele koko kala (esimerkiksi taimen tai lahna) öljyllä ja lisää yrttejä ja mausteita. Aseta kalat rinnakkain pää pyrstöä vasten korkealle ritilälle. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin. Anna seistä 3 minuuttia.
2-8 Lohimedaljongit	300 g (2 medaljonkia)	Asettele medaljongit tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin. Anna seistä 2 minuuttia.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 20 2014-02-27 4:35:44

AUTOMAATTISTEN TEHOSULATUSTOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN

Automaattisten tehosulatustoimintojen avulla voidaan sulattaa lihaa, linnunlihaa, kalaa, leipää ja kakkuja. Sulatusaika ja teho asetetaan automaattisesti.
Sinun tarvitsee vain valita ohjelma ja paino.

Aseta pakastettu ruoka uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

	**1.** Paina **Power Defrost (tehosulatus)** -painiketta.
	2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **valitsinta**. (Katso vieressä olevaa taulukkoa.)
	3. Valitse ruoan tyyppi painamalla **valitsinta**.
	4. Aseta ruoan paino kääntämällä **valitsinta**.
	5. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. **Tulos:** • Sulatus alkaa. • Sulatusajan puolessavälissä uuni antaa äänimerkin ja muistuttaa sinua ruoan kääntämisestä. • Lopeta sulatus painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta uudelleen.

Voit sulattaa ruoan myös manuaalisesti. Jos haluat toimia näin, valitse mikroaaltouunin ruoanvalmistus- ja lämmitystoiminto teholla 180 W. Lisätietoja on sivun 15 kohdassa "Ruoanvalmistus ja lämmitys".

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettuja astioita.

Seuraavassa taulukossa kuvataan automaattiset tehosulatusohjelmat sekä annetaan niihin liittyvät määrät ja ohjeet. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen sulattamista. Aseta liha, linnunliha, kala leipä tai kakku keramiikka-astiaan.

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1 Liha	200-1500 g	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudanlihan, lampaanlihan, sianlihan, pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa. Anna seistä 10-30 minuuttia.
2 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. Anna seistä 10-30 minuuttia.
3 Kala	200-1500 g	Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafileiden kanssa. Anna seistä 10-30 minuuttia.
4 Leipä/Kakku	125-625 g	Aseta leipä 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. Anna seistä 5-30 minuuttia.

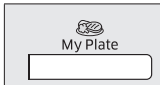
Jos haluat sulattaa ruoan manuaalisesti, valitse manuaalinen sulatustoiminto teholla 180 W. Saat lisätietoja manuaalisesta sulatuksesta ja sulatusajoista sivulta 31.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 21 2014-02-27 4:35:44

OMA ANNOS -TOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN

Oma annos -toiminnoissa on 2 esiohjelmoitua valmistusaikaa. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa. Voit asettaa annosten määrän kääntämällä valitsinta.

Aseta ruoka ensin uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

	**1.** Paina **My plate (Oma annos)** -painiketta.
	2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **valitsinta**.
	3. Valitse ruoan tyyppi painamalla **valitsinta**.
	4. Valitse annoskoko kääntämällä **valitsinta**. (Katso vieressä olevaa taulukkoa.)
	5. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. **Tulos:** Valmistus alkaa. Sen päätyttyä: 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä. 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti). 3) Näyttöön ilmestyy jälleen nykyinen aika.

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Seuraavassa taulukossa kuvataan omien annosten automaattiset lämmitysohjelmat sekä annetaan niihin liittyvät määrät ja ohjeet. Nämä ohjelmat käyttävät vain mikroaaltoenergiaa.

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1 Kylmät valmisateriat	300-350 g 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.
2 Kylmät kasvisruoat	300-350 g 400-450 g	Aseta ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kahdesta osasta koostuville aterioille (esim. spagettia kastikkeen kera tai riisiä ja vihanneksia). Anna seistä 2-3 minuuttia.

VARUSTEIDEN VALINTA

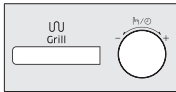
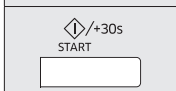
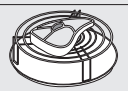
	Käytä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita. Älä käytä muovisia säilytys- tai valmistusastioita, paperikuppeja, pyyhkeitä jne. Jos haluat käyttää yhdistelmätilaa (grilli ja mikroaaltouuni), käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita.

Saat lisätietoja sopivista keittoastioista ja -välineistä valmistusastiaoppaan sivulta 26.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 22 2014-02-27 4:35:45

GRILLAUS

Grillillä voidaan lämmittää ja ruskistaa ruokaa nopeasti ilman mikroaaltoja. Tätä varten mikroaaltouunin mukana toimitetaan grilliritilä.

	**1.** Esilämmitä grilli haluamaasi lämpötilaan painamalla **Grill (grilli)** -painiketta ja aseta esilämmitysaika kääntämällä **valitsinta**.
	**2.** Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.
	**3.** Kun esilämmitys on tehty, avaa luukku ja aseta ruoka ritilälle. Sulje luukku.
	4. Paina **Grill (grilli)** -painiketta. **Tulos:** Näyttöön ilmestyvät seuraavat viestit:
	5. Aseta grillausaika kääntämällä **valitsinta**. Enimmäisgrillausaika on 60 minuuttia.
	6. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. **Tulos:** Grillaus alkaa. Sen päätyttyä: 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä. 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti). 3) Näyttöön ilmestyy jälleen nykyinen aika.

Vastus saattaa kytkeytyä pois päältä grillauksen aikana. Tämä estää uunin ylikuumenemisen.

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

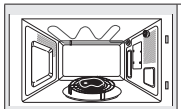
Grillin lämpötilaa ei voi säätää.

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 ihanteellinen vaihtoehto, sillä niitä käytettäessä mikroaallot voivat läpäistä ruoan tasaisesti.

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

	**1.** Avaa luukku. Aseta ruoka ritilälle ja ritilä uunilautaselle. Sulje uunin luukku.
	2. Paina **Combi (Yhdistelmätila)** -painiketta.
	3. Aseta valmistusaika kääntämällä **valitsinta**. Enimmäisgrillausaika on 60 minuuttia.
	4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta. **Tulos:** Valmistus yhdistelmätoiminnolla alkaa. Kun se on valmis: 1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä. 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti). 3) Näyttöön ilmestyy jälleen nykyinen aika.

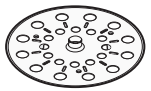
Yhdistelmätilan lämpötilaa ei voi säätää.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 23 2014-02-27 4:35:45

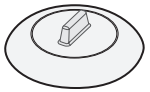
TEHOHÖYRYKEITTIMEN OHJE (VAIN MG23H3185P*-MALLIT)

Tehohöyrykeitin perustuu höyryllä keittämiseen ja se on tarkoitettu nopeaan terveellisen ruoan laittamiseen Samsungin mikroaaltouunilla.
Tämä lisätarvike soveltuu ihanteellisesti riisin, pastan, vihannesten yms. keittämiseen ennätysajassa ruokien ravintoarvot säilyttäen.
Mikroaaltouunin tehohöyrykeittimessä on kolme osaa:

Kulho



Pohjalevy



Kansi

Kaikki osat kestävät -20-140 asteen lämpötiloja.
Soveltuu säilytykseen pakastimessa. Voidaan käyttää yhdessä tai erikseen.

KÄYTTÖOLOSUHTEET:

- Älä käytä
  - paljon sokeria tai rasvaa sisältävien ruokien valmistukseen
  - grilli- tai kiertolämpötoiminnon kanssa tai liedellä.
- Pese kaikki osat huolellisesti saippualla ennen ensimmäistä käyttöä.
- Valmistusajat ovat seuraavalla sivulla olevassa taulukossa.

HUOLTO:

- Höyrykeittimen voi pestä astianpesukoneessa.
- Jos peset sen käsin, käytä kuumaa vettä ja astianpesuainetta. Älä käytä patasuteja.
- Jotkin ruoat (esimerkiksi tomaatti) saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä johdu valmistusvirheestä.

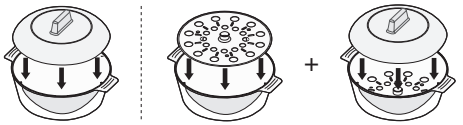
VALMISTUS:

Ruoka	Annoskoko	Tehot	Valmistusaika (min)	Käsitteleminen
Artisokat	300 g (1-2 kpl)	800 W	5-6	Kulho ja pohjalevy + kansi
	Ohjeet Pese ja puhdista artisokat. Aseta levy kulhoon. Asettele artisokat levylle. Lisää 1 rkl sitruunamehua. Peitä kannella. Anna seistä 1-2 minuuttia.			
Tuoreet vihannekset	300 g	800 W	4-5	Kulho ja pohjalevy + kansi
	Ohjeet Pese, puhdista ja paloittele vihannekset (esim. parsakaali, kukkakaali, porkkanat ja paprika) samankokoisiksi ja punnitse ne. Aseta levy keittimeen. Asettele vihannekset pohjalevylle. Lisää 2 rkl vettä. Peitä kannella. Anna seistä 1-2 minuuttia.			
Pakastevihannekset	300 g	600 W	7-8	Kulho ja pohjalevy + kansi
	Ohjeet Aseta pakastevihannekset höyrykeittimeen. Aseta levy kulhoon. Lisää 1 rkl vettä. Peitä kannella. Hämmennä hyvin valmistuksen ja seisotuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Riisi	250 g	800 W	15-18	Kulho + kansi
	Ohjeet Aseta riisi höyrykeittimeen. Lisää 500 ml kylmää vettä. Peitä kannella. Anna valkoisen riisin seistä 5 minuuttia ja ruskean riisin 10 minuuttia valmistuksen jälkeen.			
Kuoriperunat	500 g	800 W	7-8	Kulho + kansi
	Ohjeet Punnitse ja huuhtele perunat ja aseta ne höyrykeittimeen. Lisää 3 rkl vettä. Peitä kannella. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Muhennos (kylmä)	400 g	600 W	5-6	Kulho + kansi
	Ohjeet Kaada muhennos höyrykeittimeen. Peitä kannella. Hämmennä hyvin ennen seisotusta. Anna seistä 1-2 minuuttia.			

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 24 2014-02-27 4:35:46

Ruoka	Annoskoko	Tehot	Valmistusaika (min)	Käsitteleminen
Keitto (kylmä)	400 g	800 W	3-4	Kulho + kansi
	Ohjeet Kaada keitto höyrykeittimeen. Peitä kannella. Hämmennä hyvin ennen seisotusta. Anna seistä 1-2 minuuttia.			
Pakastettu keitto	400 g	800 W	8-10	Kulho + kansi
	Ohjeet Kaada pakastettu keitto höyrykeittimeen. Peitä kannella. Hämmennä hyvin ennen seisotusta. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Hillolla täytetyt, pakastetut taikinamykyt	150 g	600 W	1-2	Kulho + kansi
	Ohjeet Kostuta täytettyjen mykkyjen yläpuoli kylmällä vedellä. Aseta 1-2 pakastettua mykkyä vierekkäin höyrykeittimeen. Peitä kannella. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Hedelmähilloke	250 g	800 W	3-4	Kulho + kansi
	Ohjeet Kuori, pese ja leikkaa hedelmät (esim. omenat, päärynät, luumut, aprikoosi, mangot tai ananakset) samankokoisiksi viipaleiksi tai kuutioiksi ja punnitse ne. Aseta ne höyrykeittimeen. Lisää 1-2 rkl vettä ja 1-2 rkl sokeria. Peitä kannella. Anna seistä 2-3 minuuttia.			

Tehohöyrykeittimen käsittely



Kulho + kansi Kulho ja pohjalevy + kansi

VAROTOIMENPITEET:

- Ole erityisen varovainen höyrykeittimen kantta avatessasi, sillä astiasta saattaa päästä erittäin kuumaa höyryä.
- Käytä grillikintaita keittimen käsittelyyn ruoanlaiton jälkeen.

ÄÄNIMERKIN MYKISTÄMINEN

Voit mykistää äänimerkin milloin tahansa.

1. Paina **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)**- ja **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** painikkeita samanaikaisesti.
Tulos:
- Näyttöön ilmestyy seuraava viesti:

- Uuni ei anna äänimerkkiä painikkeita painettaessa.

2. Voit ottaa äänimerkit takaisin käyttöön painamalla **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)**- ja **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painikkeita samanaikaisesti uudelleen.
Tulos:
- Näyttöön ilmestyy seuraava viesti:

- Uuni ottaa äänimerkin takaisin käyttöön.

MIKROAALTOUUNIN TURVALUKITUS

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

1. Paina **lapsilukkopainiketta** 3 sekuntia.
Tulos:
- Uuni lukkiutuu (mitään toimintoa ei voi valita).
- Näyttöön ilmestyy "L".

2. Lukitus poistetaan painamalla **lapsilukkopainiketta** 3 sekuntia.
Tulos: Uunia voidaan käyttää tavalliseen tapaan.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 25 2014-02-27 4:35:47

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 mikroaaltouunikäyttöön	Kommentit
Alumiinifolio	✓✗	Voidaan käyttää pieninä määrinä suojaamaan ruokaa ylikypsymiseltä. Valokaaria voi esiintyä, jos folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos foliota käytetään liikaa.
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.
Metalli		
• Lautaset	✗	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		
• Astiat	✓	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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 26 2014-02-27 4:35:47

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. Ruoka voidaan peittää eri tavoin, esimerkiksi keraamisella lautasella, muovikuvulla tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

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

Pakastevihannesten valmistusopas

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

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuttia)
Pinaatti	150 g	600 W	4½-5½
	Ohjeet Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Parsakaali	300 g	600 W	9-10
	Ohjeet Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Herneet	300 g	600 W	7½-8½
	Ohjeet Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Vihreät pavut	300 g	600 W	8-9
	Ohjeet Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Sekavihannekset (porkkanoita/ herneitä/maissia)	300 g	600 W	7½-8½
	Ohjeet Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Sekavihannekset (kiinalaisittain)	300 g	600 W	8-9
	Ohjeet Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 27 2014-02-27 4:35:47

Riisin ja pastan valmistusopas

Riisi: Käytä isoa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Riisin tilavuus kaksinkertaistuu valmistuksen aikana. Valmista peitettynä.
Kun valmistusaika on kulunut umpeen, hämmennä ennen seisotusta ja lisää suola, yrtit ja voi.
Huomautus: riisi ei välttämättä ole imenyt 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	Annoskoko	Teho	Aika (minuuttia)
Valkoinen riisi (esikypsennetty)	250 g	800 W	16-17
	Ohjeet Lisää 500 ml kylmää vettä. Anna seistä 5 minuuttia.		
Tumma riisi (esikypsennetty)	250 g	800 W	21-22
	Ohjeet Lisää 500 ml kylmää vettä. Anna seistä 5 minuuttia.		
Sekariisi (tavallinen ja villiriisi)	250 g	800 W	17-18
	Ohjeet Lisää 500 ml kylmää vettä. Anna seistä 5 minuuttia.		
Sekamaissi (riisiä ja maissinjyviä)	250 g	800 W	18-19
	Ohjeet Lisää 400 ml kylmää vettä. Anna seistä 5 minuuttia.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Ohjeet Lisää 1000 ml kuumaa vettä. Anna seistä 5 minuuttia.		

Tuorevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml kylmää vettä (2-3 rkl) jokaista 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	Annoskoko	Teho	Aika (minuuttia)
Parsakaali	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Ohjeet Tee samankokoisia kukkia. Järjestä niiden kannat keskelle. Anna seistä 3 minuuttia.		
Ruusukaali	250 g	800 W	5½-6½
	Ohjeet Lisää 60-75 ml (4-5 rkl) vettä. Anna seistä 3 minuuttia.		
Porkkanat	250 g	800 W	4½-5
	Ohjeet Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi. Anna seistä 3 minuuttia.		
Kukkakaali	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Ohjeet Tee samankokoisia kukkia. Leikkaa isot kukat puoliksi. Järjestä niiden kannat keskelle. Anna seistä 3 minuuttia.		
Kesäkurpitsat	250 g	800 W	3½-4
	Ohjeet Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet. Anna seistä 3 minuuttia.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 28 2014-02-27 4:35:47

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

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 800 W:n teholla, kun taas toisten kohdalla lämmitystehon tulisi olla 600 W, 450 W tai vain 300 W.

Katso viitteenä olevaa taulukkoa. Yleisesti ottaen ruoan 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 lämmityksen aikana hämmentää hyvin tai kääntää. Jos mahdollista, hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.

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

Suosittelemme muovilusikan tai lasitikun laittamista nesteisiin. Vältä ruoan ylikuumennusta (ja samalla pilaamista).

On parempi aliarvioida valmistusaika ja pidentää kuumennusaikaa tarvittaessa.

Kuumennus- ja seisotusajat

Kun lämmität ruokaa ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata aika ylös tulevaa käyttöä varten.

Varmista aina, että lämmitetty ruoka on kauttaaltaan tulikuumaa.

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

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 itsesi polttamisen välttämiseksi aseta juomaan lusikka tai lasitikku ja hämmennä ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 29 2014-02-27 4:35:47

Nesteiden ja ruoan lämmitys

Käytä lämmityksessä tämän taulukon viitteellisiä tehoja ja aikoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuttia)
Juomat (kahvi, tee ja vesi)	150 ml (1 kuppi) 250 ml (1 muki)	800 W	1-1½ 1½-2
	Ohjeet Kaada kuppiin ja lämmitä peittämättä. Aseta kuppi tai muki uunilautasen keskelle. Pidä mikroaaltouunissa seisotuksen ajan ja hämmennä hyvin. Anna seistä 1-2 minuuttia.		
Keitto (kylmä)	250 g	800 W	3-3½
	Ohjeet Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Muhennos (kylmä)	350 g	600 W	5½-6½
	Ohjeet Aseta muhennos syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä ajoittain lämmityksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Pastaa kastikkeen kera (kylmä)	350 g	600 W	4½-5½
	Ohjeet Aseta pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalalle keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua. Anna seistä 3 minuuttia.		
Täytettyä pastaa kastikkeen kera (kylmä)	350 g	600 W	5-6
	Ohjeet Aseta täytetty pasta (esim. raviolit tai tortellinit) syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä ajoittain lämmityksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua. Anna seistä 3 minuuttia.		
Valmisateria (kylmä)	350 g	600 W	5½-6½
	Ohjeet Aseta 2-3 kylmästä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Anna seistä 3 minuuttia.		

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 on noin 37 °C.

HUOMAUTUS:

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

Vauvanruoan ja maidon lämmitys

Käytä lämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika
Vauvanruoka (vihanneksia ja lihaa)	190 g	600 W	30 s
	Ohjeet Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Vauvanpuuro (viljaa, maitoa ja hedelmiä)	190 g	600 W	20 s
	Ohjeet Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Vauvanmaito	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s - 1 min.
	Ohjeet Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Aseta pullo uunilautasen keskelle. Valmista peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä ainakin 3 minuuttia. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Anna seistä 2-3 minuuttia.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 30 2014-02-27 4:35:47

MANUAALINEN 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 jäähtyneen ruoan pienikokoiset ja ohuet osat alkavat lämmetä, ne voidaan suojata pienillä alumiinifolion kappaleilla sulatuksen ajaksi.

Jos linnunlihan ulkopinta alkaa lämmetä, keskeytä sulatus ja anna lihan seistä 20 minuuttia ennen sulatuksen jatkamista.

Anna kalan, lihan ja linnunlihan seistä sulatuksen lopuksi. Täydelliseen sulattamiseen tarvittava seisotusaika riippuu sulatettavasta määrästä. Katso alla olevaa taulukkoa.

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	Annoskoko	Teho	Aika (minuuttia)
Liha			
Jauhettu naudanliha	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Sianlihapihvit	250 g	180 W	7½-8½
	Ohjeet Aseta liha matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen! Anna seistä 5-25 minuuttia.		

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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 31 2014-02-27 4:35:47

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 3-4 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:
Aina kun pelkästään grillitilaa käytetään, varmista että grillin vastus on uunin sisäkatossa vaaka-asennossa eikä takaseinällä pystyasennossa. Muista myös, että 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, kun yhdistelmätilaa (mikroaaltouuni + grilli) käytetään, varmista, että grillin vastus on uunin sisäkatossa vaaka-asennossa eikä takaseinällä pystyasennossa. Ruoka on asetettava korkealle ritilälle, ellei toisin suositella. Aseta ruoka muussa tapauksessa uunilautaselle. Katso seuraavan taulukon ohjeet.
Ruoka on käännettävä, jos sen molemmat puolet pitää ruskistaa.

Pakastetun ruoan grillausopas

Käytä grillauksessa tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

Pakastettu ruoka	Annoskoko	Teho	1. vaihe (min)	2. vaihe (min)
Sämpylät (à n. 50 g.)	2 kpl 4 kpl	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	Mikroaaltouuni-grilli 3-4 4-5	Vain grilli 1-2 1-2
	Ohjeet Aseta sämpylät ympyrään ritilälle. Grillaa sämpylöiden toinen puoli haluamaasi rapeusasteeseen. Anna seistä 2-5 minuuttia.			
Patongit + lisukkeita (tomaattia, juustoa, kinkkua tai sieniä)	250-300 g (2 kpl)	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	12-15	-
	Ohjeet Aseta 2 pakastettua patonkia vierekkäin ritilälle. Grillauksen jälkeen: Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Gratiini (vihanneksia tai perunoita)	400 g	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	18-23	-
	Ohjeet Aseta pakastettu gratiini pieneen, pyöreään pyrex-lasiastiaan. Aseta astia ritilälle. Grillauksen jälkeen: Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Pasta (cannelloni, makaroni, lasagne)	400 g	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	Mikroaaltouuni-grilli 25-28	Vain grilli 2-3
	Ohjeet Aseta pakastettu pasta pieneen, matalaan, neliskulmaiseen pyrex-lasiastiaan. Aseta astia suoraan uunilautaselle. Grillauksen jälkeen: Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Kananuggetit	250 g	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	8-10	5-6
	Ohjeet Aseta kananuggetit ritilälle. Käännä ensimmäisen kerran jälkeen.			
Uuniranskalaiset	250 g	Vain grilli	10-15	8-12
	Ohjeet Aseta uuniperunat leivinpaperin päälle ritilälle.			

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 32 2014-02-27 4:35:47

Tuoreen ruoan grillausopas

Esilämmitä grilliä 3-4 minuuttia grillitoiminnolla.
Käytä grillauksessa tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

Tuore ruoka	Annoskoko	Teho	1. vaihe (min)	2. vaihe (min)
Paahtoleivät	6-7 kpl (à 25 g)	Vain grilli	6-8	4-5½
	Ohjeet Aseta paahtoleivät vierekkäin ritilälle.			
Sämpylät (esipaistetut)	2-4 kpl	Vain grilli	2-3	2-3
	Ohjeet Aseta sämpylät ensin alapuoli ylöspäin ympyrään uunilautaselle.			
Grillatut tomaatit	200 g (2 kpl)	Vain grilli	12-15	-
	Ohjeet Leikkaa tomaatit puolikkaiksi. Ripottele päälle juustoa. Aseta tomaatin puolikkaat matalaan pyrex-lasikulhoon. Aseta se ritilälle.			
Havaijilainen paahtoleipä (kinkkua, ananasta, juustosiivuja)	300 g (2 kpl)	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	Mikroaaltouuni-grilli 3½-4½	Vain grilli 3-4
	Ohjeet Paahda paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleipä lisukkeineen ritilälle. Aseta 2 paahtoleipää toisiaan vastapäätä suoraan ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Uuniperunat	300 g (2 perunaa)	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	16-18	-
	Ohjeet Leikkaa perunat puoliksi. Aseta ne ympyrän muotoon ritilälle leikattu puoli kohti grilliä.			

Tuore ruoka	Annoskoko	Teho	1. vaihe (min)	2. vaihe (min)
Kananpalat	450-500 g (2 kpl)	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	12-15	10-12
	Ohjeet Sivele kananpalat öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään siten, että luut ovat keskellä. Aseta 1 kananpala muualle kuin ritilän keskelle. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Lampaankyljykset/ Naudanpihvit (medium)	400 g (4 kpl)	Vain grilli	12-15	9-12
	Ohjeet Sivele lampaankyljykset öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään ritilälle. Grillauksen jälkeen: Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Sianlihapihvit	250 g (2 kpl)	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	Mikroaaltouuni-grilli 7-8	Vain grilli 10-15
	Ohjeet Sivele sianlihapihvit öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään ritilälle. Grillauksen jälkeen: Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Uuniomenat	2 omenaa (300 g)	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	9-12	-
	Ohjeet Poista omenoiden ytimet ja täytä ne rusinoilla ja hillolla. Asettele päälle mantelilastuja. Aseta omenat matalaan pyrex-lasiastiaan. Aseta astia suoraan uunilautaselle.			
Paahdettu kana	1200 g	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	33	33
	Ohjeet Sivele kana öljyllä ja mausteilla. Aseta kananpalat ensimmäinen rintapuoli alaspäin ja toinen rintapuoli ylöspäin matalalle pyrex-lasivuokaan. Anna seistä 5 minuuttia grillauksen jälkeen.			

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 33 2014-02-27 4:35:48

VINKKEJÄ

VOIN SULATTAMINEN
Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Peitä muovikuvulla.
Lämmitä 800 W:n teholla 30-40 sekuntia, kunnes voi sulaa.

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

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

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

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

HILLON VALMISTAMINEN
Aseta 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivan kokoiseen, kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin.
Valmista peitettynä 800 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 800 W:n teholla 6½-7½ minuuttia.
Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana hyvin.

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

vianmääritys ja virhekoodit

VIANMÄÄRITYS

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

Tämä on normaalia.
- Kosteuden tiivistyminen uunin sisällä.
- Ilmavirtaus luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.
- Lievä lämmön heijastuminen 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 takaisin paikoilleen. Aseta kellonaika uudelleen.

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?

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 34 2014-02-27 4:35:48

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 ongelma ei ratkea yllä olevien neuvojen avulla, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGin asiakaspalveluun.
Etsi seuraavat tiedot:

- 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 mikroaaltouunin sisällä on paljon kosteutta, kun käytät sitä uudelleen pian sen jälkeen, kun olet käyttänyt sitä aiemmin.
  Jos näin käy, sammuta mikroaaltouuni ja yritä uudelleen, sillä on mahdollista, että kaasuntunnistimessa ei ole vikaa. Jos sama virhe esiintyy uudelleen, 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	MG23H3185**
Virtalähde	230 V - 50 Hz
Virrankulutus Mikroaalto Grilli Yhdistelmätila	 1200 W 1100 W 1400 W
Lähtöteho	100 / 800 W (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Magnetroni	OM75P(31)
Jäähdytysmenetelmä	Tuulettimen moottori
Mitat (L x K x S) Ulkomitat Sisämitat	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Tilavuus	23 litraa
Paino Netto	 n. 13,5 kg

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 35 2014-02-27 4:35:48

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) 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. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, 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 (+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) 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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_FI.indd 36 2014-02-27 4:35:48

MG23H3185**

Mikrobølgeovn

Brugervejledning og tilberedningsvejledning

forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.

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

indhold

Sikkerhedsinformationer 2
Hurtig opslagsvejledning 11
Ovnens funktioner 12
Ovn 12
Betjeningspanel 13
Tilbehør 13
Ovnbrug 14
Sådan fungerer en mikrobølgeovn 14
Tjek, af din ovn fungerer korrekt 14
Indstilling af klokkeslættet 15
Tilberedning/Opvarmning 15
Effektniveauer 16
Justering af tilberedningstiden 16
Afbrydelse af tilberedningen 16
Indstilling af energisparefunktionen 16
Brug af damprengøringen (Kun modellerne MG23H3185B*, MG23H3185P*) 17
Anvendelse af sensortilberedningsfunktionerne 17
Brug af funktionerne til sund tilberedning 19
Anvendelse af funktioner til automatisk lynoptøning 21
Brug af funktionerne Min tallerken 22
Valg af tilbehør 22
Grilning 23
Kombinering af mikrobølger og grill 23
Tilberedningsguide til dampkoger (Kun MG23H3185P*-modeller) 24
Slukning af bipperen 25
Mikroovnens sikkerhedslås 25
Vejledning i køkkenudstyr 26
Tilberedningsvejledning 27
Fejlfinding og fejlkode 34
Fejlfinding 34
Fejlkode 35
Tekniske specifikationer 35

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	

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 2 2014-02-27 4:31:13

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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 3 2014-02-27 4:31:13

	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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 4 2014-02-27 4:31:13

	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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 5 2014-02-27 4:31:13

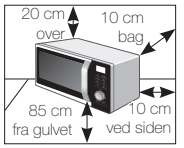
★	Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. 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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 6 2014-02-27 4:31:14

- 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.

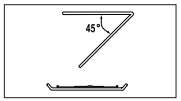
4. Vask den opvaskemaskinesikre tallerken efter behov.

- 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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 7 2014-02-27 4:31:14

✎ **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.	✓	✓	✓	✓

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 8 2014-02-27 4:31:15

	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. Følg disse anvisninger i FØRSTEHJÆLP i tilfælde af skoldning: • Anbring det skoldede område i kold vand i mindst 10 minutter. • Tildæk det med et rent, tørt klæde. • 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.				✓

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 9 2014-02-27 4:31:20

⃠	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. Fjern metalbånd fra papir eller plastikposer. 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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 10 2014-02-27 4:31:21

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

Hvis du vil tilberede maden.

Microwave	**1.** Anbring maden i ovnen. Tryk på knappen **Microwave (Mikrobølge)** for at starte tilberedningen.
	2. Drej **indstillingsknappen**, indtil det omtrentlige effektniveau vises. Når det sker, skal du trykke på **indstillingsknappen** for at indstille effektniveauet.
	3. Vælg tilberedningstiden ved at dreje **indstillingsknappen**.
+30s START	**4.** Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**. **Resultat:** Tilberedningen startes. Ovnen bipper 4 gange, når tilberedningen er færdig.

Hvis du vil bruge automatisk lynoptøning af fødevarer.

Power Defrost	**1.** Placer den frosne mad i ovnen. Tryk på knappen **Power Defrost (Lynoptøning)**.
	2. Vælg tilberedningskategorien ved at dreje **indstillingsknappen**. Tryk på **indstillingsknappen** for at indstille det ønskede.
	3. Vælg vægten ved at dreje **indstillingsknappen** efter behov.
+30s START	**4.** Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 11 2014-02-27 4:31:23

Hvis du vil tilføje 30 sekunder ekstra.

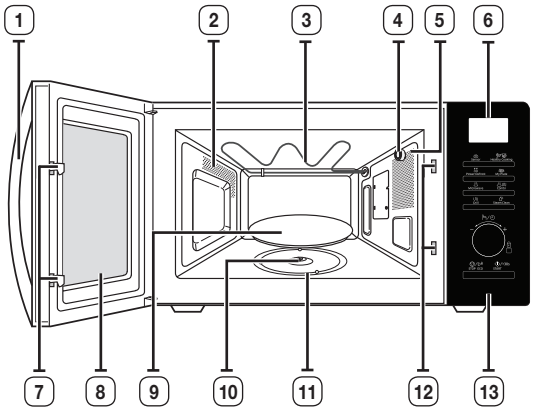
/+30s START	Lad maden stå i ovnen. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** en eller flere gange for hver ekstra 30 sekunder, du vil forlænge tilberedningstiden med.

Hvis du vil grille noget mad.

Grill	**1.** Tryk på knappen **Grill**.
	2. Vælg tilberedningstid ved at dreje **indstillingsknappen** efter behov.
/+30s START	**3.** Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.

ovnens funktioner

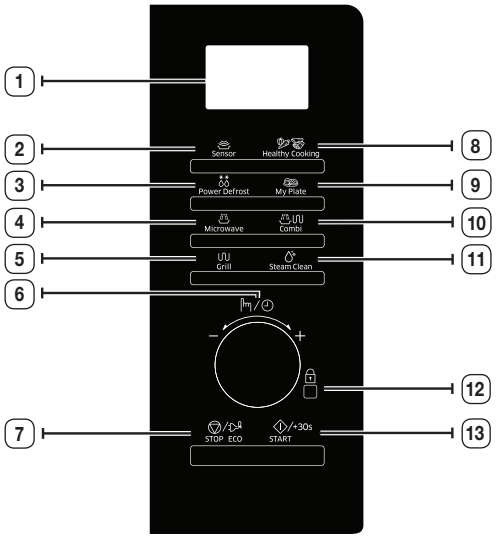
OVN



1. DØRHÅNDTAG
2. VENTILATIONSHULLER
3. GRILL
4. HOLDER TIL VANDSKÅL
5. LYS
6. DISPLAY
7. DØRHÆNGSLER
8. DØR
9. DREJESKIVE
10. DREV
11. ROTATIONSRING
12. SIKKERHEDSLÅSEHULLER
13. BETJENINGSPANEL

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 12 2014-02-27 4:31:23

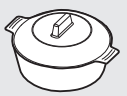
BETJENINGSPANEL



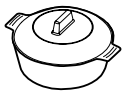
1. DISPLAY
2. KNAPPEN SENSORTILBEREDNING
3. KNAPPEN LYNOPTØNING
4. KNAPPEN MIKROBØLGE
5. KNAPPEN GRILL
6. INDSTILLINGSKNAP (VÆGT/SERVERING/TID/VÆLG)
7. KNAPPEN STOP/ØKO
8. KNAPPEN SUND TILBEREDNING
9. KNAPPEN MIN TALLERKEN
10. KNAPPEN KOMBINATION
11. KNAPPEN DAMPRENGØRING
12. KNAPPEN BØRNESIKRING
13. KNAPPEN START/+30sek.

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. **Formål:** Rotationsringen understøtter drejeskiven.
	2. Drejeskive, anbringes oven på rotationsringen med det midterste monteret på drevet. **Formål:** Drejeskiven fungerer som den primære flade ved tilberedning. Den kan let tages ud og rengøres.
	3. Grillrist, til placering på drejeskiven. **Formål:** Metalristen kan anvendes i grill- og kombinationstilberedning.
	4. Ren vandskål, se side 17. (Kun modellerne MG23H3185B*, MG23H3185P*) **Formål:** Vanskålen kan anvendes til rengøring.
	**5. Dampkoger,** se side 24 til 25. (Kun MG23H3185P*-modeller) **Formål:** Brug plasticdampkogeren, når dampfunktionen anvendes.

- Betjen **IKKE** mikrobølgeovnen uden rotationsringen og drejeskiven.
- BRUG **IKKE** tilstanden **GRILL** og **KOMBINATION** med dampkogeren.

Driftstilstand	MB	GRILL	KOMBI
 (Dampkoger)	O	X	X

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 13 2014-02-27 4:31:24

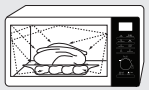
SÅDAN FUNGERER EN MIKROBØLGEOVN

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Med den frigivne energi kan der tilberedes madvarer eller opvarmes uden at madvarernes form eller farve ændres.

Du kan anvende din mikrobølgeovn til:

- Optøning (manuel og auto)
- Tilberedning
- Opvarmning

Tilberedningsprincipper.



1. De mikrobølger, der genereres af magnetronen, 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 det emne der anvendes, og madvarernes egenskaber:
   - Mængde og tæthed
   - Vandindhold
   - Starttemperatur (afkølet eller ej)

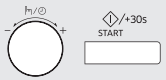
Da madvarernes midte tilberedes ved af varmen trænger ind, fortsætter tilberedningen også, når du har taget madvarerne ud af ovnen. De hensætningstider, der er angivet i opskrifter og i denne vejledning, skal derfor overholdes for at sikre

- Ensartet tilberedning af madvarernes midte.
- Den samme temperatur gennem madvaren.

TJEK, AF DIN OVN FUNGERER KORREKT

Med følgende enkle fremgangsmåde kan du kontrollere, at din ovn altid fungerer korrekt. Åbn ovndøren ved at trække i håndtaget i dørens højre side. Placer et glas vand på drejeskiven. Luk derefter døren.

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



2. Når du har trykket på **indstillingsknappen** (800 W), skal du indstille tiden 4 til 5 minutter ved at dreje **indstillingsknappen** og trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.
   Resultat: Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere.
   1) Tilberedningen starter, og når den er færdig, bipper ovnen 4 gange.
   2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
   3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

Ovnen skal tilsluttes til en passende stikkontakt. Drejeskiven skal være sat på plads i ovnen. Hvis der anvendes et andet effektniveau end maksimummet, tager det længere tid, inden vandet koger.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 14 2014-02-27 4:31:25

INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Mikrobølgeovnen har et indbygget ur. Når der tændes for strømmen, vises ":0", "88:88" eller "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 **indstillingsknappen**.
   For at vise tiden i...
   24-timers visning.
   12-timers visning.
2. Drej **indstillingsknappen** for at indstille tidsvisningen. (24 t. eller 12 t.). Når det sker, skal du trykke på **indstillingsknappen** for at vælge tidstypen.
3. Drej **indstillingsknappen** for at indstille timer. Når det sker, skal du trykke på **indstillingsknappen** for at indstille timen.
4. Drej **indstillingsknappen** for at indstille minutter.
5. Tryk på **indstillingsknappen** for at afslutte indstillingen.

TILBEREDNING/OPVARMNING

Nedenstående beskrivelse forklarer, hvordan du tilbereder eller opvarmer mad. Kontroller ALTID tilberedningsindstillingerne, før du lader ovnen være uden overvågning.

Placer først maden midt på drejeskiven. Luk derefter døren.

1. Tryk på knappen **Microwave (Mikrobølge)**.
   Resultat: Der vises 800 W (maksimum tilberedningseffekt):

2. Drej **indstillingsknappen**, indtil det omtrentlige effektniveau vises. Når det sker, skal du trykke på **indstillingsknappen** for at indstille effektniveauet.

3. Vælg tilberedningstiden ved at dreje **indstillingsknappen**.
   Resultat: Tilberedningstiden vises.

4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.
   Resultat: Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere.
   1) Tilberedningen starter, og når den er færdig, bipper ovnen 4 gange.
   2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
   3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

Tænd **aldrig** for mikrobølgeovnen, når den er tom.

Hvis en ret skal opvarmes i kort tid ved maksimum effekt (800 W), skal du blot trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** for hver 30 sekunders tilberedningstid. Ovnen starter straks.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 15 2014-02-27 4:31:25

EFFEKTNIVEAUER

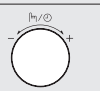
Du kan vælge blandt nedenstående effektniveauer.

Effektniveau	Output	
	MWO	GRILL
HØJ	800 W	-
MIDDELHØJ	600 W	-
MIDDEL	450 W	-
MIDDELLAV	300 W	-
OPTØNING	180 W	-
LAV / HOLD VARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI MBO + GRILL	800 W (33 %)	1100 W (67 %)

Hvis du vælger et højere effektniveau, skal tilberedningstiden mindskes.

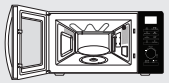
Hvis du vælger et lavere effektniveau, skal tilberedningstiden øges.

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.
	Du kan også forøge tilberedningstiden ved at dreje **indstillingsknappen** én gang for hver 10 sekunder, der skal lægges til.

AFBRYDELSE AF TILBEREDNINGEN

Du kan når som helst afbryde tilberedningen for at kontrollere maden.

	**1.** Sådan stopper du midlertidigt: **1)** Åbn døren. **Resultat:** Tilberedningen standser. For at genoptage tilberedningen skal du lukke døren igen og trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** igen. **2)** Tryk på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)**. **Resultat:** Tilberedningen standser. For at genoptage tilberedningen skal du trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** igen.
	2. For at stoppe helt skal du trykke på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)**. **Resultat:** Tilberedningen stopper. Hvis du vil annullere indstillingen af tilberedningstiden, skal du trykke på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)** igen.

Du kan også annullere alle indstillinger inden start ved blot at trykke på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)**.

INDSTILLING AF ENERGISPAREFUNKTIONEN

Ovnen har en energisparefunktion. Med denne funktion spares på strømmen, når ovnen ikke er i brug. Normal tilstand er standbytilstand og visning af uret, når den ikke er i brug.

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

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.

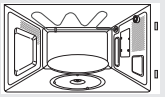
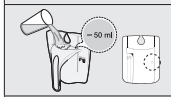
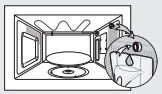
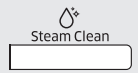
MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 16 2014-02-27 4:31:26

BRUG AF DAMPRENGØRINGEN (KUN MODELLERNE MG23H3185B*, MG23H3185P*)

Den damp, der leveres af systemet til damprengøring, opbløder ovnrummets sider. Efter brug af funktionen til damprengøring kan du let rengøre ovnrummets sider.

Brug kun denne funktion, når ovnen er helt afkølet. (Stuetemperatur)

Brug kun almindeligt vand og ikke destilleret vand.

	**1.** Åbn døren.
	**2.** Fyld vand i skålen til markeringsstregen (vandniveau) på vandskålens yderside. (Stregen svarer til ca. 50 ml)
	**3.** Sæt vandskålen i den øverste holder til vandskål på ovnrummets højre væg. Luk døren på dette tidspunkt.
	**4.** Tryk på knappen **Steam Clean (Damprengøring)**, som herefter starter den automatisk. (Du kan ikke justere rengøringstiden. Rengøringstiden er indstillet til 15 minutter). Der kan ses **DIS** under damprengøring. Dette er ikke en fejl, **MEN DAMP AFSKÆRMER DET INDVENDIGE LYS**.
	5. Åbn døren, og rengør ovnrummet med et tørt viskestykke. Fjern drejeskiven og aftør under med køkkenrulle.

ADVARSEL

Vandskålen kan kun anvendes i tilstanden "**Damprengøring**".

Ved tilberedning af ikke-væskeholdige emner skal du fjerne vandskålen, da den vil beskadige og medføre brand i mikrobølgeovnen.

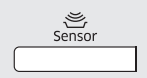
Mere end 50 ml vand kan medføre en læk bagved gennem hullet. Kontroller, at der ikke er mere end 50 ml.

ANVENDELSE AF SENSORTILBEREDNINGSFUNKTIONERNE

Funktionerne til sensortilberedning omfatter syv forudprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau.
Du kan justere sensortilberedningskategorien ved at dreje indstillingsknappen.

Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.

Brug kun tallerkener, der er mikrobølgesikre.

	**1.** Tryk på knappen **Sensor Cook (Sensortilberedning)**.
	2. Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at dreje **indstillingsknappen**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger.
	3. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** **Resultat:** Tilberedningen startes. Når den er færdig. 1) Ovnen bipper fire gange. 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut). 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 17 2014-02-27 4:31:28

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1 Broccolibuketter	200-500 g	Skyl og rens broccolien, og del i buketter. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30-45 ml vand (2-3 spiseskefulde). Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Dette program er egnet til broccoli og courgetter, auberginer, græskar og peberfrugt. Lad stå i 1-2 minutter.
2 Gulerødder i skiver	200-500 g	Skyl og rens gulerødderne, og skær dem i ensartede skiver. Anbring dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30-45 ml vand (2-3 spiseskefulde). Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Dette program er velegnet til gulerødder og blomkålsbuketter eller majroer. Lad stå i 1-2 minutter.
3 Skrællede kartofler	200-800 g	Vask kartoflerne af, skræl dem, og skær dem i ensartet størrelse. Anbring dem i en glasskål med låg. Tilsæt 45-60 ml (3-4 spsk.) vand. Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Lad stå i 2-3 minutter.
4 Afkølet suppe	250-500 g	Hæld i en dyb keramisk tallerken eller skål, og tildæk med et plasticlåg under opvarmningen. Anbring suppen i midten af drejeskiven. Rør omhyggeligt rundt før og efter hensætningstiden. Lad stå i 2-3 minutter.
5 Frossen suppe	250-500 g	Gennembryd filmen over den frosne suppe, og placer i midten af drejeskiven. Anbring suppen i midten af drejeskiven. Rør omhyggeligt rundt før og efter hensætningstiden. Lad stå i 2-3 minutter.
6 Frossen færdigret	300-500 g	Tjek, om skålen er velegnet til mikrobølgeovn. Gennembryd filmen over færdigretten. Anbring den frosne færdigret på risten. Lad stå i 2-3 minutter. Dette program er velegnet til frosne færdigretter, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta).
7 Frossen pizza	200-400 g	Anbring frossen pizza på en bruningstallerken, og anbring på drejeskiven. Tildæk ikke med låg eller plasticfolie. Lad stå i 1-2 minutter.

Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Tilberedningsvejledning til den automatiske sensortilberedning

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

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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 18 2014-02-27 4:31:28

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.

BRUG AF FUNKTIONERNE TIL SUND TILBEREDNING

Funktionerne til sund tilberedning har sytten forprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau. Du kan indstille portionens størrelse ved at dreje indstillingsknappen.

Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.

	1. Tryk på knappen **Healthy Cooking (Sund tilberedning)**.
	2. Vælg den kategori, der skal tilberedes, ved at dreje **indstillingsknappen**. Tryk på dette tidspunkt på **indstillingshjulet**. Vælg derefter de fødevarer, du tilbereder, ved at dreje **indstillingsknappen**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger.
	3. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**. **Resultat:** Tilberedningen startes. Når den er færdig. 1) Ovnen bipper 4 gange. 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut). 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

1. Grøntsager og korn

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1-1 Grønne bønner	250 g	Skyl og rens grønne bønner. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml vand (2 spiseskefulde) ved kogning af 250 g. Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Lad stå i 1-2 minutter.
1-2 Spinat	150 g	Skyl og rengør spinat. Kom det i en glasskål med låg. Tilsæt ikke vand. Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Lad stå i 1-2 minutter.

(fortsat)

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 19 2014-02-27 4:31:28

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1-3 Majskolber	250 g (1 stk.)	Skyl og rens majskolber, og kom dem i en oval glasskål. Tildæk med mikroovnsfolie, og stik huller i folien. Lad stå i 1-2 minutter.
1-4 Brune ris(forkogte)	125 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand (250 ml). Tilbered med låg på. Omrør før hensætningstiden, og tilsæt salt og krydderier. Lad stå i 5-10 minutter.
1-5 Makaroni af usigtet mel	125 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt 500 ml kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket. Omrør før hensætningstiden, og si vandet omhyggeligt fra bagefter. Lad stå i 1 minutter.
1-6 Quinoa	125 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand (250 ml). Tilbered med låg på. Omrør før hensætningstiden, og tilsæt salt og krydderier. Lad stå i 1-3 minutter.
1-7 Bulgur	125 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand (250 ml). Tilbered med låg på. Omrør før hensætningstiden, og tilsæt salt og krydderier. Lad stå i 2-5 minutter.
1-8 Grøntsagstærte	500 g	Kom grøntsagerne, som f.eks. forkogte kartoffelskiver, courgetteskiver og tomater samt sauce i et ovnfast glasfad i en passende størrelse. Kom revet ost ovenpå. Sæt fadet på risten. Lad stå i 2-3 minutter.
1-9 Grillede tomater	400 g	Skyl og rens tomater, skær dem i halve, og kom dem i en ovnfast skål. Kom revet ost ovenpå. Sæt tallerken på risten. Lad stå i 1-2 minutter.

2. Fjerkræ og fisk

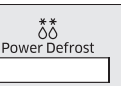
Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
2-1 Kyllingebryst	300 g (2 stk.)	Skyl stykker, og anbring dem på en tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 2 minutter.
2-2 Kalkunbryst	300 g (2 stk.)	Skyl stykker, og anbring dem på en tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 2 minutter.
2-3 Friske fiskefileter	300 g (2 stk.)	Skyl fisk, og anbring dem på en tallerken. Tilsæt 1 teskefuld citronsaft. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 1-2 minutter.
2-4 Friske laksefileter	300 g (2 stk.)	Skyl fisk, og anbring dem på en tallerken. Tilsæt 1 teskefuld citronsaft. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 1-2 minutter.
2-5 Friske rejer	250 g	Skyl rejer på en tallerken. Tilsæt 1 teskefuld citronsaft. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 1-2 minutter.
2-6 Frisk ørred	200 g (1 fisk)	Anbring 1 friske fisk i et ovnfast fad. Tilsæt et gran salt, 1 teskefuld citronsaft og krydderier. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Stik hul i folien. Anbring tallerken på drejeskive. Lad stå i 2 minutter.
2-7 Stegt fisk	200 g (1 fisk)	Pensl skindet på hele fisk (ørred eller guldbrasen) med olie, og tilsæt urter og krydderier. Læg fiskene ved siden af hinanden, hoved mod hale, på den høje rist. Vend, så snart ovnen bipper. Lad stå i 3 minutter.
2-8 Grillede laksesteaks	300 g (2 steaks)	Anbring laksesteaks jævnt på den høje rist. Vend, så snart ovnen bipper. Lad stå i 2 minutter.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 20 2014-02-27 4:31:29

ANVENDELSE AF FUNKTIONER TIL AUTOMATISK LYNOPTØNING

Med funktionen Automatisk lynoptøning kan du optø kød, fjerkræ, fisk og brød/kage. Optøningstiden og effektniveauet indstilles automatisk.
Vælg blot program og vægt.

Placer først den frosne mad midt på drejeskiven og luk døren.

	**1.** Tryk på knappen **Power Defrost (Lynoptøning)**.
	2. Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at dreje **indstillingsknappen**. (Se i tabellen på siden).
	3. Tryk på **indstillingsknappen** for at vælge madvaretypen.
	4. Indstil madens vægt ved at dreje **indstillingsknappen**.
	5. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**. **Resultat:** • Optøningen starter. • Ovnen bipper halvvejs gennem optøningen for at minde dig om at vende maden. • Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** igen for at afslutte optøningen.

Du kan også optø maden manuelt. Dette gøres ved at vælge funktionen Tilberedning/opvarmning med et effektniveau på 180 W. Find flere oplysninger i afsnittet "Tilberedning/opvarmning" på side 15 for flere detaljer.

Brug kun tallerkener, der er mikrobølgesikre.

Følgende tabel beskriver de forskellige lynoptøningsprogrammer, mængder og relevante instruktioner. Fjern al emballage før optøningen. Anbring kød, fjerkræ, fisk, brød/kage på en tallerken.

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1 Kød	200-1500 g	Dæk kanterne med alufolie. Vend kødet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars. Lad stå i 10-30 minutter.
2 Fjerkræ	200-1500 g	Dæk lår- og vingeender med alufolie. Vend fjerkræet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele kyllinger og kyllingeportioner. Lad stå i 10-30 minutter.
3 Fisk	200-1500 g	Dæk halen på den hele fisk med alufolie. Vend fisken, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele fisk og fiskefileter. Lad stå i 10-30 minutter.
4 Brød/kage	125-625 g	Anbring brød på et stykke køkkenrulle, og vend det, når ovnen bipper. Anbring kage på en tallerken, og vend det eventuelt, når ovnen bipper. (Ovnen bliver ved med at køre og stopper, når du åbner døren. Dette program er velegnet til alle typer brød, skivet eller helt, samt til rundstykker/boller og baguetter. Placer rundstykker/boller i en rundkreds. Dette program er velegnet til alle typer gærdejskage, kiks, ostekage og butterdej. Det er ikke velegnet til mørdej, frugt- og cremekager eller kage med chokoladeglasur. Lad stå i 5-30 minutter.

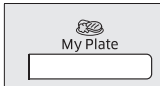
Vælg den manuelle optøningsfunktion med et effektniveau på 180 W, hvis du vil optø mad manuelt. Se side 31 for at få yderligere oplysninger om manuel optøning og optøningstid.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 21 2014-02-27 4:31:29

BRUG AF FUNKTIONERNE MIN TALLERKEN

Funktionen Min tallerken har 2 forprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau. Du kan indstille antallet af portioner ved at dreje indstillingsknappen.

Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.

	**1.** Tryk på knappen **My Plate (Min tallerken)**.
	2. Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at dreje **indstillingsknappen**.
	3. Tryk på **indstillingsknappen** for at vælge madvaretypen.
	4. Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **indstillingsknappen**. (Se i tabellen på siden.)
	5. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**. **Resultat:** Tilberedningen startes. Når den er færdig. 1) Ovnen bipper 4 gange. 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut). 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

Følgende tabel beskriver de forskellige automatiske opvarmningsprogrammer i Min tallerken, mængder og relevante instruktioner. Disse programmer kører kun med mikrobølgeenergi.

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1 Afkølet færdigret	300-350 g 400-450 g	Placeres på en keramisk plade og tildækkes med mikrobølgefilm. Dette program er velegnet til måltider, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og sideanretninger, som f.eks. kartofler, ris eller pasta). Lad stå i 2-3 minutter.
2 Afkølet vegetarmåltid	300-350 g 400-450 g	Placer måltidet på en tallerken, og tildæk det med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Dette program er velegnet til måltider, der består af 2 dele (f.eks. spaghetti med sauce eller ris med grøntsager). Lad stå i 2-3 minutter.

VALG AF TILBEHØR

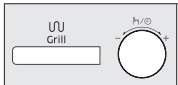
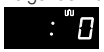
	Brug mikrobølgesikre skåle. Brug ikke plastbeholdere, -tallerkener, papirkopper, viskestykker, etc. Hvis du vælger den kombinerede tilberedning (grill og mikrobølger), må du kun bruge tallerkener, der er mikrobølgesikre og ovnfaste.

Yderligere oplysninger om kogekar og køkkenredskaber findes på side 26.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 22 2014-02-27 4:31:29

GRILNING

Med grillen kan du varme og brune mad hurtigt uden brug af mikrobølger. Til dette formål leveres en grillrist med mikrobølgeovnen.

	**1.** Forvarm grillen til den ønskede temperatur ved at trykke på knappen **Grill** og indstille forvarmningstiden ved at dreje **indstillingsknappen**.
	2. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.
	3. Efter forvarmning skal du åbne døren og anbringe maden på risten. Luk døren.
	4. Tryk på knappen **Grill**. **Resultat:** Følgende indikatorer vises: 
	5. Vælg grilltiden ved at dreje **indstillingsknappen**. Den længste grilltid er 60 minutter.
	6. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**. **Resultat:** Grillstegningen startes. Når den er færdig. 1) Ovnen bipper 4 gange. 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut). 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

Bliv ikke bekymret, hvis varmeelementet tændes og slukkes under grilningen. Dette system er konstrueret til at forhindre overhedning af ovnen.

Brug altid ovnhandsker ved håndtering af tallerkenerne i ovnen, - de bliver meget varme.

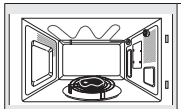
Grillens temperatur kan ikke indstilles.

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.

	**1.** Åbn ovndøren. Placer maden på risten og risten på drejeskiven. Luk døren.
	2. Tryk på knappen **Combi (Kombination)**.
	3. Vælg tilberedningstiden ved at dreje **indstillingsknappen.** Den længste grilltid er 60 minutter.
	4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**. **Resultat:** Kombinationstilberedning starter. Når den er færdig. 1) Ovnen bipper 4 gange. 2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut). 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

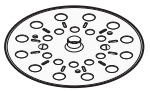
Du kan ikke indstille temperaturen for kombination.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 23 2014-02-27 4:31:30

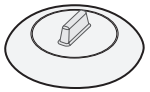
TILBEREDNINGSGUIDE TIL DAMPKOGER (KUN MG23H3185P*-MODELLER)

Dampkogeren er baseret på dampkogningsprincippet og er designet til hurtig, sund tilberedning i din Samsung mikrobølgeovn.
Dette tilbehør er ideelt til kogning af ris, pasta, grøntsager mv. på rekordtid, mens de ernæringsmæssige værdier bevares.
Mikroovnens dampkoger består af 3 dele:

Skål



Indsatsbakke



Låg

Alle dele modstår temperaturer fra -20 °C til 140 °C.
Velegnet til opbevaring i fryser. Kan også anvendes separat eller sammen.

BRUGSBETINGELSER

- Brug ikke:
  - til at koge fødevarer med højt sukker- eller fedtindhold,
  - med grillen eller roterende varmefunktion eller på et komfur.
- Vask alle dele forsvarligt i sæbevand, inden de bruges første gang.
- For at finde tilberedningstiderne kan du se instruktionerne i tabellen på næste side.

VEDLIGEHOLDELSE:

- Din dampkoger kan vaskes i en opvaskemaskine.
- Ved håndvask skal du bruge varmt vand og opvaskemiddel. Brug ikke slibende svampe.
- Nogle fødevarer (som f.eks. tomater) kan misfarve plasticen. Dette er normalt og ikke en fabrikationsfejl.

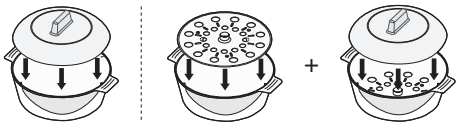
TILBEREDNING.

Mad	Portionsstørrelse	Effektniveauer	Tilberedningstid (min.)	Håndtering
Artiskokker	300 g (1-2 stk.)	800 W	5-6	Skål med isat bakke + låg
	Anvisninger Skyl og rengør artiskokker. Sæt indsatsbakke i skål. Kom artiskokker på bakke. Tilsæt 1 spsk. citronsaft. Tildæk med et låg. Lad stå i 1-2 minutter.			
Friske grøntsager	300 g	800 W	4-5	Skål med isat bakke + låg
	Anvisninger Afvej grøntsagerne (f.eks. broccoli, blomkål, gulerødder, peber) efter afvaskning, rengøring og udskæring i ensartede stykker. Sæt bakke i skål. Fordel grøntsagerne på indsatsbakke. Tilsæt 2 spiseskefulde vand. Tildæk med et låg. Lad stå i 1-2 minutter.			
Frosne grøntsager	300 g	600 W	7-8	Skål med isat bakke + låg
	Anvisninger Læg de frosne grøntsager i dampskålen. Sæt indsatsbakke i skål. Tilsæt 1 spiseskefulde vand. Tildæk med et låg. Rør godt rundt efter tilberedning og hensætning. Lad stå i 2-3 minutter.			
Ris	250 g	800 W	15-18	Skål + låg
	Anvisninger Læg ris i dampskålen. Tilsæt 500 ml koldt vand. Tildæk med et låg. Lad hvide ris stå 5 minutter efter tilberedning, brune ris i 10 minutter.			
Kartoffelskræller	500 g	800 W	7-8	Skål + låg
	Anvisninger Afvej og rengør kartoflerne, og kom dem i en dampskål. Tilsæt 3 spiseskefulde vand. Tildæk med et låg. Lad stå i 2-3 minutter.			
Gryderet (afkølet)	400 g	600 W	5-6	Skål + låg
	Anvisninger Læg gryderetten i dampskålen. Tildæk med et låg. Rør godt rundt før hensætning. Lad stå i 1-2 minutter.			

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 24 2014-02-27 4:31:30

Mad	Portionsstørrelse	Effektniveauer	Tilberedningstid (min.)	Håndtering
Suppe (afkølet)	400 g	800 W	3-4	Skål + låg
	Anvisninger Hæld suppen i dampskål. Tildæk med et låg. Rør godt rundt før hensætning. Lad stå i 1-2 minutter.			
Frossen suppe	400 g	800 W	8-10	Skål + låg
	Anvisninger Kom frossen suppe i en dampskål. Tildæk med et låg. Rør godt rundt før hensætning. Lad stå i 2-3 minutter.			
Frosne gærboller med syltetøjsfyld	150 g	600 W	1-2	Skål + låg
	Anvisninger Fugt de fyldte bollers overside med koldt vand. Anbring 1-2 frosne boller ved siden af hinanden i dampskålen. Tildæk med et låg. Lad stå i 2-3 minutter.			
Frugtkompot	250 g	800 W	3-4	Skål + låg
	Anvisninger Vej de friske frugter (e.g. æbler, pærer, blommer, abrikoser, mangoer og ananas) efter de er skrællet, vasket og delt i ensartede små stykker eller terninger. Læg dem i dampskålen. Tilsæt 1-2 spsk. vand og 1-2 spsk. sukker. Tildæk med et låg. Lad stå i 2-3 minutter.			

Håndtering af dampkogeren



Skål + låg

Skål med isat bakke + låg

FORHOLDSREGLER:

- Vær særlig forsigtig, når du åbner låget på din dampkoger, da den udslippende damp kan være meget varm.
- Brug ovnhandsker ved håndtering efter tilberedning.

SLUKNING AF BIPPEREN

Du kan slukke for bipperen, når du ønsker det.

1. Tryk samtidigt på knapperne **STOP/ECO (STOP/ØKO)** og **START/+30s (START/+30sek.)**.
   Resultat:
   - Der vises følgende.

   - Ovnen bipper ikke hver gang du trykker på en knap.

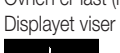
2. For at tænde for bipperen igen: Tryk igen samtidigt på knapperne **STOP/ECO (STOP/ØKO)** og **START/+30s (START/+30sek.)**.
   Resultat:
   - Der vises følgende.

   - Ovnen fungerer med bipperen aktiveret igen.

MIKROOVNENS SIKKERHEDSLÅS

Mikrobølgeovnen er monteret med et specielt børnesikkerhedsprogram, der kan "låse" ovnen, så børn eller andre, der ikke er fortrolige med den, ikke kan betjene den utilsigtet. Ovnen kan låses til enhver tid.

1. Tryk på knappen **Børnesikring** i tre sekunder.
   Resultat:
   - Ovnen er låst (ingen funktioner kan vælges).
   - Displayet viser "L".



2. Tryk på knappen **Børnesikring** i tre sekunder for at låse ovnen op.
   Resultat: Ovnen kan anvendes normalt.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 25 2014-02-27 4:31:31

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.
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.
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**

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 26 2014-02-27 4:31:31

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.

Tilberedningsvejledning for frosne grøntsager

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

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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 27 2014-02-27 4:31:31

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 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	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Hvide ris (forkogte)	250 g	800 W	16-17
	Anvisninger Tilsæt 500 ml koldt vand. Lad stå i 5 minutter.		
Brune ris (forkogte)	250 g	800 W	21-22
	Anvisninger Tilsæt 500 ml koldt vand. Lad stå i 5 minutter.		
Blandede ris (Ris + vilde ris)	250 g	800 W	17-18
	Anvisninger Tilsæt 500 ml koldt vand. Lad stå i 5 minutter.		
Blandede korn (ris + korn)	250 g	800 W	18-19
	Anvisninger Tilsæt 400 ml koldt vand. Lad stå i 5 minutter.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Anvisninger Tilsæt 1000 ml varmt vand. Lad stå i 5 minutter.		

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	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Broccoli	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Anvisninger Klargør lige store buketter. Anbring stilkene mod midten. Lad stå i 3 minutter.		
Rosenkål	250 g	800 W	5½-6½
	Anvisninger Tilsæt 60-75 ml (4-5 spsk.) vand. Lad stå i 3 minutter.		
Gulerødder	250 g	800 W	4½-5
	Anvisninger Skær gulerødder i lige store stykker. Lad stå i 3 minutter.		
Blomkål	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Anvisninger Klargør lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten. Lad stå i 3 minutter.		
Courgetter	250 g	800 W	3½-4
	Anvisninger Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand eller en smule smør. Tilberedes til kun lige mør. Lad stå i 3 minutter.		
Auberginer	250 g	800 W	3½-4
	Anvisninger Skær auberginer i små stykker, og stænk dem med 1 spiseskefuld citronsaft. Lad stå i 3 minutter.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 28 2014-02-27 4:31:31

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

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 800 W, hvorimod andre skal opvarmes med en effekt på 600 W, 450 W eller endda 300 W.

Se anvisninger i tabellerne. Det er generelt bedre at opvarme mad med et lavere effektniveau, hvis maden er sart, er i store mængder, eller hvis det er sandsynligt, de opvarmes meget hurtigt (f.eks. postejer).

Rør godt rundt, eller vend maden under opvarmningen for at opnå de bedste resultater. Rør om muligt rundt igen før servering.

Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Rør rundt før, under og efter opvarmning for at undgå opkogning af væsker og risiko for skoldning. Opbevar dem i mikrobølgeovnen under hensætningstiden. Det anbefales at anbringe en plastikske eller glaspind i væsker. Undgå overopvarmning af maden (og derved at ødelægge den).

Det er bedre at undervurdere tilberedningstiden og om nødvendigt forlænge opvarmningstiden.

Opvarmnings- og hensætningstider

Når maden opvarmes første gang, er det en god idé at notere sig, hvor lang tid det tager til fremtidigt brug.

Sørg altid for, at den opvarmede mad er rygende varm hele vejen igennem.

Lad maden stå en kort tid efter opvarmningen - for at lade temperaturen fordele sig.

Den anbefalede hensætningstid efter opvarmning er 2-4 minutter, medmindre en anden tid anbefales i skemaet.

Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Se også kapitlet med sikkerhedsanvisninger.

OPVARMNING AF 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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 29 2014-02-27 4:31:32

Opvarmning af væsker og mad

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

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

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 babymad og mælk

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

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid
Babymad (grøntsager + kød)	190 g	600 W	30 sek.
	Anvisninger Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Rør godt rundt inden servering, og kontroller temperaturen omhyggeligt. Lad stå i 2-3 minutter.		
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190 g	600 W	20 sek.
	Anvisninger Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Rør godt rundt inden servering, og kontroller temperaturen omhyggeligt. Lad stå i 2-3 minutter.		
Babymælk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sek. til 1 min.
	Anvisninger Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbringes i midten af drejeskiven. Tilberedes utildækket. Rystes godt og hensættes i mindst 3 minutter. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen. Lad stå i 2-3 minutter.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 30 2014-02-27 4:31:32

MANUEL OPTØNING

Mikrobølger er fremragende til optøning af dybfrost. Mikrobølger optør skånsomt dybfrostvarer på kort tid. Dette kan være en stor fordel, hvis man pludseligt får uventede gæster.

Frosset fjerkræ skal være grundigt optøet før tilberedning. Fjern eventuelle metalbånd og pak frostvaren ud, så smeltede væsker kan dryppe af.

Placer den frosne mad på en tallerken uden overdækning. Vend maden på halvvejen, hæld eventuel væske fra ,og fjern eventuel indmad hurtigst muligt.

Kontroller maden med mellemrum for at sikre, at den ikke føles varm.

Hvis mindre og tyndere dele af den frosne mad begynder at blive varmet op, kan de afdækkes ved at vikle meget små stykker aluminiumsfolie om dem under optøningen.

Stands optøningen hvis fjerkræ begynder at blive varm på overfladen og lad der gå 20 minutter, før der fortsættes.

Lad kødet, fjerkræet eller fisken stå for at tø færdig. Hensætningstiden for en komplet optøning vil afhænge af den optøede mængde. Se i nedenstående tabel.

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

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

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Kød			
Hakket oksekød	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Svine/ Nakkekoteletter	250 g	180 W	7½-8½
	Anvisninger Placer kødet på en flad, keramisk plade. Afskærm tynde kanter med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Lad stå i 5-25 minutter.		
Fjerkræ			
Kyllingestykker	500 g (2 stk.)	180 W	14½-15½
Hel kylling	900 g	180 W	28-30
	Anvisninger 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! Lad stå i 15-40 minutter.		
Fisk			
Fiskefileter	250 g (2 stk.) 400 g (4 stk.)	180 W	6-7 12-13
	Anvisninger Placer den frosne fisk midt på en flad, keramisk tallerken. Anbring de tynde dele under de tykke dele. Dæk de smalle ender med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Lad stå i 5-15 minutter.		
Frugt			
Bær	250 g	180 W	6-7
	Anvisninger Fordel frugten på en flad, rund glastallerken (med en stor diameter). Lad stå i 5-10 minutter.		
Brød			
Boller/Rundstykker (hver på ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
Brød (hvede- + rugmel)	500 g	180 W	8-10
	Anvisninger Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir midt på drejeskiven. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Lad stå i 5-20 minutter.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 31 2014-02-27 4:31:32

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 3-4 minutter, brunes maden hurtigere.

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

Mad, der er egnet til grilning:
Koteletter, pølser, steaks, hamburgere, bacon og skinkeskiver, tynde fiskeportioner, sandwich og alle former for toast med fyld.

Vigtigt:
Når der kun anvendes grill, skal det sikres, at grillelementet er under loftet i vandret stilling og ikke mod bagvæggen i lodret stilling. Husk, at mad skal placeres på den øverste 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 der anvendes kombinationstilberedning (mikrobølger + grill), skal det sikres, at grillelementet er under ovnvæggens loft i vandret stilling og ikke mod bagvæggen i lodret stilling. Maden skal placeres på den øverste rist, medmindre andet anbefales. Ellers skal den placeres direkte på drejeskiven. Se instruktionerne i følgende oversigt.
Maden skal vendes, hvis den ikke brunes på begge sider.

Grillvejledning til frosset mad

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

Frosne madvarer	Portionsstørrelse	Effekt	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Rundstykker (hver ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	Mikroovn-grill-cyklus	MW-grill 3-4 4-5	Kun grill 1-2 1-2
	Anvisninger Placer brødet i en kreds på risten. Grill den anden side på bollerne til den ønskede sprødhed. Lad stå i 2-5 minutter.			
Baguetter + fyld (tomater, ost, skinke, champignon)	250-300 g (2 stk.)	Mikroovn-grill-cyklus	12-15	-
	Anvisninger Anbring 2 frosne baguetter ved siden af hinanden på risten. Efter grilning. Lad stå i 2-3 minutter.			
Gratin (grøntsager eller kartofler)	400 g	Mikroovn-grill-cyklus	18-23	-
	Anvisninger Sæt den frosne gratin i en lille, rund ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen op på risten. Efter grilning. Lad stå i 2-3 minutter.			
Pasta (cannelloni, makaroni, lasagne)	400 g	Mikroovn-grill-cyklus	MW-grill 25-28	Kun grill 2-3
	Anvisninger Læg frosset pasta i en lille ildfast, firkantet glastallerken. Sæt tallerkenen direkte på drejeskiven. Efter grilning. Lad stå i 2-3 minutter.			
Kyllingestykker	250 g	Mikroovn-grill-cyklus	8-10	5-6
	Anvisninger Læg kyllingestykkerne på risten. Vend efter første gang.			
Ovnchips	250 g	Kun grill	10-15	8-12
	Anvisninger Anbring ovnchipsene på bagepapir på risten.			

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 32 2014-02-27 4:31:32

Grillvejledning til fersk mad

Forvarm grillen med grillfunktionen i 3-4 minutter.
Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for grilning.

Fersk mad	Portionsstørrelse	Effekt	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Toastskiver	6-7 stk. (hver 25 g)	Kun grill	6-8	4-5½
	Anvisninger Læg toastskiverne side om side på risten.			
Boller/ Rundstykker (bagt i forvejen)	2-4 stk.	Kun grill	2-3	2-3
	Anvisninger Placer bollerne i en kreds med bunden op direkte på drejeskiven.			
Grillede tomater	200 g (2 stk.)	Kun grill	12-15	-
	Anvisninger Skær tomaterne i halve. Læg noget ost ovenpå. Placer tomaterne på en flad, ildfast tallerken. Sæt den på risten.			
Toast Hawaii (skinke, ananas, osteskiver)	300 g (2 stk.)	Mikroovn-grill-cyklus	Mikroovn-grill 3½-4½	Kun grill 3-4
	Anvisninger Rist først brødskiverne. Sæt toasten med fyldet på risten. Sæt 2 toasts over for hinanden direkte på risten. Lad stå i 2-3 minutter.			
Bagte kartofler	300 g (2 kartofler)	Mikroovn-grill-cyklus	16-18	-
	Anvisninger Skær kartoflerne i halve. Placer dem på risten med den skårne side mod grillen.			
Kyllingestykker	450-500 g (2 stk.)	Mikroovn-grill-cyklus	12-15	10-12
	Anvisninger Klargør kyllingestykkerne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds med benene mod midten. Læg ikke 1 enkelt kyllingestykke midt på risten. Lad stå i 2-3 minutter.			

Fersk mad	Portionsstørrelse	Effekt	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Lammekoteletter/ Steaks (medium)	400 g (4 stk.)	Kun grill	12-15	9-12
	Anvisninger Smør lammekoteletterne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds på risten. Efter grilning. Lad stå i 2-3 minutter.			
Svine/ Nakkekoteletter	250 g (2 stk.)	Mikroovn-grill-cyklus	MW-grill 7-8	Kun grill 10-15
	Anvisninger Smør koteletterne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds på risten. Efter grilning. Lad stå i 2-3 minutter.			
Bagte æbler	2 æbler (300 g)	Mikroovn-grill-cyklus	9-12	-
	Anvisninger Tag kernehuset ud af æblerne, og fyld dem med rosiner og syltetøj. Læg nogen mandelskiver ovenpå. Læg æblerne på en flad ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen direkte på drejeskiven.			
Kyllingesteg	1200 g	Mikroovn-grill-cyklus	33	33
	Anvisninger Pensl kyllingen med olie og krydderier. Placer først kyllingen med brystsiden nedad og derefter med brystsiden opad på ildfast tallerken. Lad den stå i 5 minutter efter grilning.			

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 33 2014-02-27 4:31:32

TIPS OG TRICKS

SMELTNING AF SMØR
Kom 50 g smør i en lille dyb glastallerken. Tildæk med et plastlåg.
Opvarmes i 30-40 sekunder ved 800 W, indtil smørret er smeltet.

SMELTNING AF CHOKOLADE
Kom 100 g chokolade i en lille dyb glastallerken.
Opvarmes i 3-5 minutter ved 450 W, indtil chokoladen er smeltet.
Rør rundt én eller to gange under smeltningen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

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

SMELTNING AF HUSBLAS
Læg tørre husblasark (10 g) i koldt vand i 5 minutter.
Anbring husblas drænet for vand i en lille glaspyrexskål.
Opvarmes i 1 minut ved 300 W.
Omrør efter smeltning.

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

KOGNING AF SYLTETØJ
Kom 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en glaspyrexskål af egnet størrelse med låg.
Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt.
Tilberedes tildækket i 10-12 minutter ved 800 W.
Rør rundt flere gange under tilberedningen. Hæld direkte over i lille glas med skruelåg.
Hensættes uden på låg i 5 minutter.

TILBEREDNING AF BUDDING
Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge producentens anvisninger, og rør godt rundt. Brug en glaspyrexskål i passende størrelse med låg.
Tilberedes tildækket i 6½ til 7½ minut ved 800 W.
Rør godt rundt flere gange under tilberedningen.

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

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.

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?

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 34 2014-02-27 4:31:32

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.

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	MG23H3185**
Strømkilde	230 V - 50 Hz
Strømforbrug Mikrobølge Grill Kombineret metode	 1200 W 1100 W 1400 W
Udgangseffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Afkølingsmetode	Blæsermotor
Dimensioner (B x H x D) Udvendig Ovnrum	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volumen	23 liter
Vægt Netto	 Ca. 13,5 kg

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 35 2014-02-27 4:31:32

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) 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. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, 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 (+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) 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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_DA.indd 36 2014-02-27 4:31:33

MG23H3185**

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

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.

SAMSUNG

contents

Safety information **2**
Quick look-up guide **11**
Oven features **12**
Oven 12
Control panel 13
Accessories 13
Oven use **14**
How a microwave oven works 14
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 15
Cooking/Reheating 15
Power levels 16
Adjusting the cooking time 16
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the steam cleaning (Only MG23H3185B*, MG23H3185P*models) 17
Using the sensor cook features 17
Using the healthy cooking features 19
Using the auto power defrost features 21
Using the my plate features 22
Choosing the accessories 22
Grilling 23
Combining microwaves and the grill 23
Power steam cooking guide (Only MG23H3185P* models) 24
Switching the beeper off 25
Safety-locking your microwave oven 25
Cookware guide **26**
Cooking guide **27**
Troubleshooting and error code **34**
Troubleshooting 34
Error code 35
Technical specifications **35**

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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 2 2014-02-27 4:32:53

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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 3 2014-02-27 4:32:53

★	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;

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 4 2014-02-27 4:32:53

	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 (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. 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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 5 2014-02-27 4:32:53

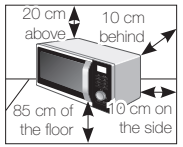
★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. 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.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 6 2014-02-27 4:32:54

- 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.

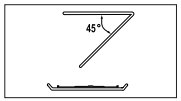
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for 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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 7 2014-02-27 4:32:54

- **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.	✓	✓	✓	✓

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 8 2014-02-27 4:32:56

	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: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • 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.				✓

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 9 2014-02-27 4:33:00

	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. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. 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.

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:

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 10 2014-02-27 4:33:02

(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.

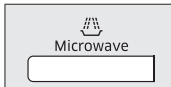
CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

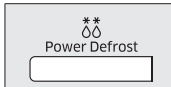
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled 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

If you want to cook some food.

	**1.** Place the food in the oven. Press the **Microwave** button to start cooking.
	2. Turn **Dial Knob** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Dial Knob** to set the power level.
	3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.
	4. Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

If you want to auto Power defrost some food.

	**1.** Place the frozen food in the oven. Press the **Power Defrost** button.
	2. Set the cooking category by turning the **Dial Knob**. Press **Dial Knob** to set desired.
	3. Select the weight by turning the **Dial Knob** as required.
	4. Press the **START/+30s** button.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 11 2014-02-27 4:33:03

If you want to add extra 30 seconds.

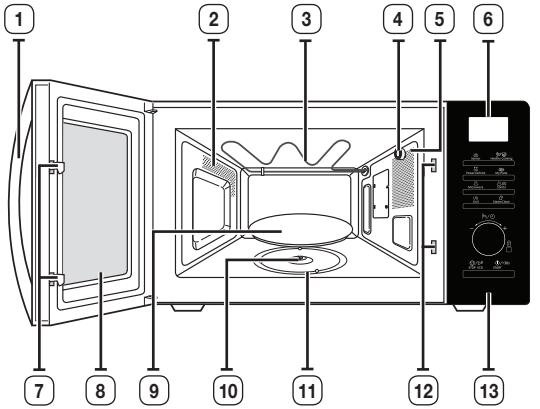
/+30s START	Leave the food in the oven. Press **START/+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

If you want to grill some food.

Grill	**1.** Press the **Grill** button.
	2. Select the cooking time by turning the **Dial Knob** as required.
/+30s START	**3.** Press the **START/+30s** button.

oven features

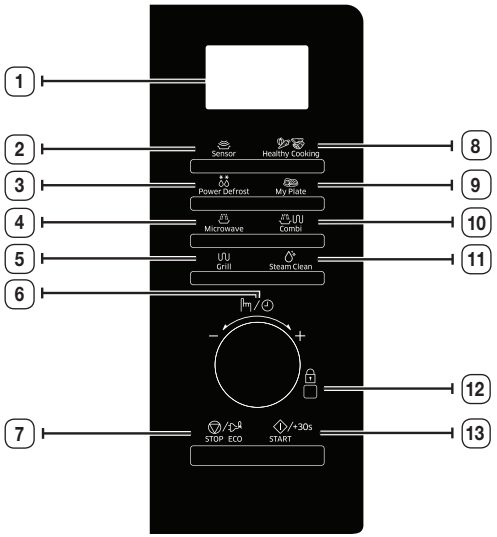
OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. WATER BOWL HOLDER
5. LIGHT
6. DISPLAY
7. DOOR LATCHES
8. DOOR
9. TURNTABLE
10. COUPLER
11. ROLLER RING
12. SAFETY INTERLOCK HOLES
13. CONTROL PANEL

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 12 2014-02-27 4:33:04

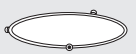
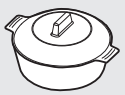
CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. SENSOR COOK BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. MICROWAVE BUTTON
5. GRILL BUTTON
6. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME/SELECT)
7. STOP/ECO BUTTON
8. HEALTHY COOKING BUTTON
9. MY PLATE BUTTON
10. COMBI BUTTON
11. STEAM CLEAN BUTTON
12. CHILD LOCK BUTTON
13. START/+30s BUTTON

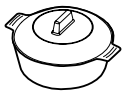
ACCESSORIES

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. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	3. **Grill rack,** to be placed on the turntable. **Purpose:** The metal rack can be used in grill and combination cooking.
	4. **Clean water bowl,** see page 17. (Only MG23H3185B*, MG23H3185P* models) **Purpose:** The water bowl can be used to clean.
	5. **Steam cooker,** see page 24 to 25. (Only MG23H3185P* models) **Purpose:** The plastic steam cooker when using power steam function.

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

DO NOT operate the **GRILL** and **COMBI** mode with steam cooker.

Operation Mode	MW	GRILL	COMBI
 (Steam cooker)	O	X	X

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 13 2014-02-27 4:33:05

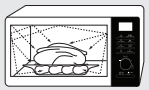
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

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

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.



1. The microwaves generated by the magnetron 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 recipient 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:

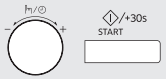
- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

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



2. After press the **Dial Knob** (800 W), set the time 4 to 5 minutes by turning the **Dial Knob** and press the **START/+30s** button.
   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

The 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 is used, the water takes longer to boil.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 14 2014-02-27 4:33:05

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "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 **Dial Knob**.
   To display the time in the...
   24-hour notation.
   12-hour notation.
2. Turn the **Dial Knob** to set time display type. (24H or 12H). At that time, press the **Dial Knob** to select the type of time.
3. Turn the **Dial Knob** to set the hour. At that time, press the **Dial Knob** to set the hour.
4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.
5. Press the **Dial Knob** to complete the setup.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

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

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

2. Turn **Dial Knob** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Dial Knob** to set the power level.

3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob.**
   Result: The cooking time is displayed.

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

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **START/+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 15 2014-02-27 4:33:06

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI MWO + GRILL	800 W (33 %)	1100 W (67 %)

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

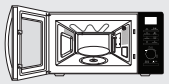
If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

	You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.
	You can also increase the cooking time by turning **Dial Knob** once for each 10 sec to be added.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

	**1.** To stop temporarily; **1)** Open the door. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **START/+30s** button again. **2)** Press the **STOP/ECO** button. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, press **START/+30s** button again.
	2. To stop completely; Press the **STOP/ECO** button. **Result:** The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **STOP/ECO** button.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

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

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.

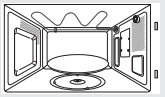
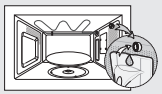
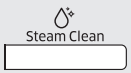
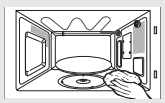
MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 16 2014-02-27 4:33:06

USING THE STEAM CLEANING (ONLY MG23H3185B*, MG23H3185P*MODELS)

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface.
After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

Use normal water only, and no distilled water.

	**1.** Open the Door.
	2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50 ml.)
	**3.** Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber. At that time close the door.
	**4.** Press the **Steam Clean** button, than it will start automatically. (You cannot adjust cleaning time, the cleaning time is set as 15min). It can be seen **MISTY** during steam cleaning. but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE LIGHT INSIDE**.
	**5.** Open the door and please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

WARNING
Water Bowl only can be use during "**Steam Clean**" mode.
When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

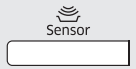
More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.

USING THE SENSOR COOK FEATURES

The Sensor Cook features has Seven 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 dial knob.

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 Cook** button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
	3. Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps four times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 17 2014-02-27 4:33:08

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Broccoli Florets	200-500 g	Wash and clean broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
2 Sliced Carrots	200-500 g	Wash and clean carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
3 Peeled Potatoes	200-800 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
4 Chilled Soup	250-500 g	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time. Stand for 2-3 minutes.
5 Frozen Soup	250-500 g	Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time. Stand for 2-3 minutes.
6 Frozen Ready Meal	300-500 g	Check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal on the rack. Stand for 2-3 minutes. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
7 Frozen Pizza	200-400 g	Place frozen pizza on a crusty plate and put on the turntable. Do not cover with lid or plastic wrap. Stand for 1-2 minutes.

Use oven gloves while taking out!

Auto Sensor Cooking Instructions

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

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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 18 2014-02-27 4:33:08

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 its 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.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The Healthy Cooking features has Seventeen pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the serving size of the item by turning the dial knob.

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

	1. Press the **Healthy Cooking** button.
	2. Select the category that you are cooking by turning the **Dial Knob**. At that time, press the **Dial Knob**. And then, select the food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
	3. Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

1. Vegetables & Grain

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-2 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.

(continued)

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 19 2014-02-27 4:33:08

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

2. Poultry & Fish

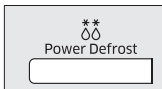
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Chicken Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-2 Turkey Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-3 Fresh Fish Fillets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-4 Fresh Salmon Fillets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-5 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-6 Fresh Trout	200 g (1 fish)	Put 1 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-7 Roast Fish	200 g (1 fish)	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.
2-8 Grilled Salmon Steaks	300 g (2 steaks)	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 20 2014-02-27 4:33:09

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURES

The Auto Power Defrost features enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

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

	**1.** Press the **Power Defrost** button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side).
	3. Press the **Dial Knob** to select the type of food.
	4. Set the weight of food by turning the **Dial Knob**.
	5. Press the **START/+30s** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over. • Press **START/+30s** button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 15 for further details.

Use only dishes that are microwave-safe.

The following table presents the various Auto power Defrost programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread/cake on a ceramic plate.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat. Stand for 10-30 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions. Stand for 10-30 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets. Stand for 10-30 minutes.
4 Bread/Cake	125-625 g	Put bread 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 5-30 minutes.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 31.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 21 2014-02-27 4:33:09

USING THE MY PLATE FEATURES

The My Plate features has 2 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the dial knob.

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

	1. Press the **My plate** button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**.
	3. Press the **Dial Knob** to select the type of food.
	4. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob.** (Refer to the table on the side.)
	5. Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents the My Plate auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

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

CHOOSING THE ACCESSORIES

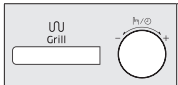
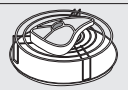
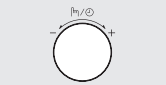
	Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc. If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 26.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 22 2014-02-27 4:33:09

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

	**1.** Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and set the preheat time by turning the **Dial Knob**.
	2. Press the **START/+30s** button.
	**3.** After preheating, open the door and place the food on the rack. Close the door.
	4. Press the **Grill** button. **Result:** The following indications are displayed:
	**5.** Set the Grilling time by turning the **Dial Knob**. The maximum grilling time is 60 minutes.
	6. Press the **START/+30s** button. **Result:** Grilling cooking start. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

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

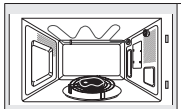
You cannot set the temperature of the grill.

COMBINING MICROWAVES AND THE 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.

	**1.** Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.
	2. Press the **Combi** button.
	3. Set the Cooking time by turning the **Dial Knob.** The maximum grilling time is 60 minutes.
	4. Press the **START/+30s** button. **Result:** Combination cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

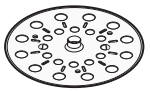
You cannot set the temperature of the combi.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 23 2014-02-27 4:33:10

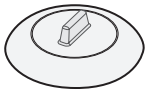
POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MG23H3185P* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.
This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:

Bowl



Insert tray



Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

CONDITIONS of USE:

- Do not use:
  - to cook foods with a high sugar or fat content,
  - with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

MAINTENANCE:

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

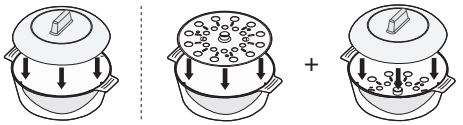
COOKING:

Food	Serving Size	Power levels	Cooking time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add 1 tbsp lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Fresh Vegetables	300 g	800 W	4-5	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tbsp water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Vegetables	300 g	600 W	7-8	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tbsp water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.			
Rice	250 g	800 W	15-18	Bowl + Lid
	Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.			
Jacket Potatoes	500 g	800 W	7-8	Bowl + Lid
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tbsp water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			
Stew (Chilled)	400 g	600 W	5-6	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 24 2014-02-27 4:33:10

Food	Serving Size	Power levels	Cooking time (min.)	Handling
Soup (Chilled)	400 g	800 W	3-4	Bowl + Lid
	Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Soup	400 g	800 W	8-10	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 2-3 minutes.			
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150 g	600 W	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			
Fruit Compote	250 g	800 W	3-4	Bowl + Lid
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tbsp water and 1-2 tbsp sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			

Handling of power steam cooker



Bowl + Lid Bowl with insert tray + Lid

PRECAUTIONS:

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **STOP/ECO** and **START/+30s** buttons at the same time.
   Result:
   - The following indication is displayed.

   - The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the **STOP/ECO** and **START/+30s** buttons again at the same time.
   Result:
   - The following indication is displayed.

   - The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Child Lock** button for three seconds.
   Result:
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for three seconds.
   Result: The oven can be used normally.

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 25 2014-02-27 4:33:11

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.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• 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**

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 26 2014-02-27 4:33:11

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 27 2014-02-27 4:33:11

Cooking Guide for rice and pasta

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

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

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

Cooking Guide for fresh vegetables

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

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250 g	800 W	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Courgettes	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Egg Plants	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. Stand for 3 minutes.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 28 2014-02-27 4:33:11

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g 250 g	800 W	1½-2 3-3½
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.		
Onions	250 g	800 W	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250 g	800 W	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

REHEATING

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

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

Arranging and covering

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

Power levels and stirring

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

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

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

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

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

Heating and standing times

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

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

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

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

REHEATING LIQUIDS

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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 29 2014-02-27 4:33:12

Reheating Liquids and Food

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

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

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 baby food and milk

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

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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 30 2014-02-27 4:33:12

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

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

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Beef	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Pork Steaks	250 g	180 W	7½-8½
	Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.		
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14½-15½
Whole Chicken	900 g	180 W	28-30
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-40 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	180 W	6-7 12-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.		
Fruits			
Berries	250 g	180 W	6-7
	Instructions Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (Each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	8-10
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 31 2014-02-27 4:33:12

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 3-4 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, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. 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, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

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

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

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 32 2014-02-27 4:33:12

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	6-7pcs (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
	Instructions Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	Grill only	12-15	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	300 g (2 pcs)	MW-Grill Cycle	Mw-Grill 3½-4½	Grill only 3-4
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	300 g (2 potatoes)	MW-Grill Cycle	16-18	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.			
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	MW-Grill Cycle	12-15	10-12
	Instructions Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Lamb Chops/ Beef Steaks (Medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12
	Instructions Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	MW-Grill Cycle	MW-Grill 7-8	Grill only 10-15
	Instructions Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (300 g)	MW-Grill Cycle	9-12	-
	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 turntable.			
Roast Chicken	1200 g	MW-Grill Cycle	33	33
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.			

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 33 2014-02-27 4:33:12

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

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

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

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

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

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

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

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

troubleshooting and 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.

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?

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 34 2014-02-27 4:33:12

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.

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	MG23H3185**
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1100 W 1400W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13.5 kg approx

MG23H3185PK_EE_DE68-04240Q-00_EN.indd 35 2014-02-27 4:33:13

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) 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. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, 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 (+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) 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

DE68-04240Q-00