



MG23F3C1E**
MG23F3C2E**

Mikrovågsugn

Bruksanvisning och tillagningstips

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.



Bruksanvisningen är tillverkad av återvunnet papper till 100 %.

föreställ dig möjligheterna

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

SAMSUNG

INNEHÅLL

Säkerhetsinformation	2
Guide för snabbsökning.....	11
Ugn	12
Manöverpanel.....	12
Tillbehör.....	13
Ställa in tiden	13
Så fungerar en mikrovågsugn	14
Kontrollera att ugnen fungerar korrekt	14
Tillagning/uppvärmning.....	14
Effektnivåer.....	15
Justera tillagningstiden.....	15
Stoppa tillagningen	15
Tina mat (tid).....	15
Använda upptiningsfunktionen (vikt).....	16
Använda upptiningsprogrammen (vikt).....	16
Tips vid ångtillagning (endast modellerna MG23F3C1EF* och MG23F3C2EF*)	16
Val av tillbehör	18
Grillning	18
Kombinera mikrovågsugn och grill	18
Guide över matlagningsskärsl.....	19
Matlagningstips	20
Om du är osäker eller har problem.....	27
Tekniska specifikationer	28

SÄKERHETSINFORMATION

ANVÄNDA BRUKSANVISNINGEN

Tack för att du köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG. Bruksanvisningen innehåller mycket praktisk information om matlagning med mikrovågsugnen:

- Säkerhetsåtgärder
- Lämpliga tillbehör och matlagningsskärsl
- Användbara matlagningstips
- Matlagningstips

FÖRKLARING TILL SYMBOLER OCH IKONER



VARNING

Farlig eller osäker hantering kan resultera i **allvarliga personskador eller dödsfall**.



VAR FÖRSIKTIG

Farlig och osäker hantering kan resultera i **mindre personskador eller egendomsskador**.



Varning; brandrisk



Varning; het yta



Varning; elektricitet



Varning; explosivt material



Försök INTE göra följande.



Rör INTE.



Försök INTE demontera maskinen.



Följ anvisningarna exakt.



Koppla ur strömmen ur vägguttaget.



Se till så att apparaten är jordad för att undvika elektrisk kortslutning.



Ring på servicecentrat för hjälp.



Obs!



Viktigt

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 tas bort som skyddar mot mikrovågsenergin.
- ☐ Den här enheten 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 förstå 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 som är yngre än 8 år och utan övervakning.

☒ Använd endast behållare som passar för mikrovågsugn.

☒ 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 enheten och hålla dörren stängd för att förhindra att lågor slår ut.

★ **VARNING:** Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt och därför måste man vara försiktig vid hantering av behållaren för att förhindra detta.

★ **VARNING:** För att undvika brännskador ska innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall 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 enheten är inte avsedd för att installeras i fordon som körs på vägar, exempelvis husvagnar och liknande.

★ Den här enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller med avsaknad av de erfarenheter och kunskaper som krävs, om inte dessa personer övervakas eller får anvisningar gällande användningen av enheten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

★ Barn skall övervakas av en vuxen så att de inte leker med maskinen.

☑ Om utrustningens strömkabel 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 ett vattenmunstycke.


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

- ★ Innan du börjar använda ugnen första gången ska den köras med vatten i under 10 minuter så blir den sedan klar.
- ★ Om enheten genererar ett konstigt ljud, brandrök eller en misstänkt lukt, ska du omedelbart kopplar ur strömmen och kontakta närmaste servicecenter.
- ★ Mikrovågsugnen måste placeras så att kontakten är åtkomlig.
- ☐ Mikrovågsugnen är 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 endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av de temperaturer som genereras.
- ★ Enheten blir mycket varm under användning. Det är viktigt att vara försiktig 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:** Utrustningen skall kopplas från strömförsörjningen vid utbyte av lampa för att undvika risk för elektrisk stöt.
- ★ **VARNING:** Enheten och dess åtkomliga delar kan bli heta under användning. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inne i ugnen. Barn under 8 år ska inte använda apparaten om de inte övervakas.
- ★ 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 övervakande.
- ☐ Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas, eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.

 Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara mycket hög när enheten är igång.

 Den yttre luckan kan bli het när enheten används.

 Förvara enheten och dess sladd utom räckhåll för barn som är mindre än 8 år.

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

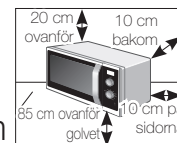
Den här produkten är en grupp 2 klass B ISM-utrustning. Definitionen för grupp 2 som innehåller all ISM-utrustning i vilken radiofrekvensenergi avsiktligt genereras och/eller används i form av elektromagnetisk strålning för behandling av material och EDM- och bågsvetsutrustning.

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. Mikrovågsugnen måste placeras så att kontakten är åtkomlig.

 Om utrustningens strömkabel 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 ugnens elsladd. Torka insidan och dörrtätningen 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
 - Dörr och dörrtätningar
 - Roterande tallrik och rullringar (endast modell med roterande tallrik)
- ☑ Kontrollera **ALLTID** att dörrtätningarna är rena och att dörren stängs ordentligt.
 - ☑ Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

1. Rengör utsidan med en mjuk trasa och varmt tvålatten. Skölj och torka.
2. Avlägsna fläckar och droppar på insidan med en trasa med 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.

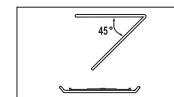
4. Tvätta den diskmaskinståliga tallriken när det behövs.

- ☑ Spill **INTE** vatten i ventilationshålen. Använd **ALDRIG** slipande produkter eller kemiska lösningsmedel. Var speciellt försiktig när dörrtätningarna rengörs och tillse att inga partiklar:

- Ansamlas
- Hindrar dörren från att stängas ordentligt

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

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



FÖRVARA OCH REPARERA MIKROVÅGSUGNEN

Några få enkla försiktighetsåtgärder bör följas när mikrovågsugnen förvaras eller lämnas in för service.

Ugnen får inte användas om dörren eller dörrtätningarna 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







☑ Välj en torr, dammfri plats om ugnen ska ställas undan under en tid.




Orsak: Damm och fukt kan negativt påverka ugnens driftsdelar.

- ☑ Mikrovågsugnen är inte avsedd för kommersiellt bruk.
- ☑ 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.








⚠ VARNING

				
☒ Endast behörig personal får utföra några ändringar eller reparationer på apparaten.	✓	✓	✓	✓
☒ Värm inte vätskor och annan mat i täta behållare vid mikrofunktionen.	✓	✓	✓	✓
☒ För din säkerhet skall du inte använda apparaten med ång- eller högtrycksapparater.	✓	✓	✓	✓
☒ 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.	✓	✓	✓	✓
 Den här enheten måste jordas ordentligt i enlighet med lokala och nationella koder.	✓	✓	✓	✓
★ 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 strömkabeln och placera inga tunga föremål på den.	✓	✓	✓	✓
★ I händelse av gasläckage (såsom propangas, LP-gas etc.), ska du vädra direkt utan att röra vid strömkontakten.	✓	✓	✓	✓

	Rör inte vid strömkontakten med våta händer.	✓	✓	✓	✓
	Slå inte av enheten genom att dra ur strömkontakten under tiden maskinen är igång.	✓	✓	✓	✓
	Om några främmande ämnen, såsom vatten, har trängt in i enheten ska du koppla från strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter.	✓	✓	✓	✓
	Tryck inte för hårt och slå inte på apparaten.	✓	✓	✓	✓
	Placera inte enheten på ett svagt underlag, såsom en vask eller glas.	✓	✓		
	Använd inte bensen, tinner, alkohol, ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra enheten.	✓	✓	✓	✓
	Se till att spänning, frekvens och ström är samma som de för produktspecifikationerna.	✓	✓		✓
	Dra ur kontakten helt ur vägguttaget. Använd inte en förgrenare, förlängningssladd eller transformator.	✓	✓	✓	
	Haka inte strömkabeln i ett metallföremål, lägg inte in strömkabeln mellan hinder eller bakom ugnen.	✓	✓	✓	
	Använd inte en skadad strömsladd, eller ett vägguttag som sitter löst. Om enheten eller strömkontakten skadas ska du kontakta närmaste servicecenter.	✓	✓	✓	✓
	Håll inte och spruta inte vatten direkt på ugnen.	✓	✓		
	Placera inga föremål på ugnen, inuti ugnen eller på luckan över ugnen.	✓	✓	✓	
	Spraya inte antändbara material, exempelvis insektsmedel på enhetens 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.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: 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 tillagningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning. Följ dessa anvisningar för första hjälpen i händelse av skållskador: <ul style="list-style-type: none"> 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. 	✓	✓	✓	✓

VAR FÖRSIKTIG

				
	Använd bara verktyg som passar för användning i mikrovågsugn; ANVÄND INTE några behållare i metall, tallrikar med silver- eller guldkant, gafflar, skedar 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.	✓		✓

<input type="checkbox"/>	Sänk inte ned strömsladden eller kontakten i vatten och håll sladden borta från varma ytor.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Oknäckta ägg och hela, hårdkokta ägg ska inte värmas i mikrovågsugnen, eftersom de kan explodera, även efter att mikrouppvärmningen är slut; Värm inte heller i helt vakuumförpackade flaskor, burkar och behållare och inte nötter med skal, tomater etc.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	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 helt.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	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 koka.			✓	
★	Stå på en armlängd från ugnen när du öppnar luckan för att undvika skållskador till följd av att det tränger ut ånga eller varm luft.			✓	
<input type="checkbox"/>	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 mikrovågsenergi om 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 för mikrovågsenergi.

- Under inga omständigheter bör du försöka använda ugnen med dörren öppen, ändra säkerhetsföreglingarna (dörrspärrarna) eller föra in någonting i säkerhetsföreglingarnas öppningar.
- Placera INGA föremål mellan dörren och ugnens framsida och låt inte rester av mat eller rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Se till att dörren och dörrrens tätningsytor hålls rena genom att torka dem efter användning med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa.
- Använd INTE ugnen om den skadats förrän den reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren. Det är speciellt viktigt att dörren stängs ordentligt och att inga skador finns på:
 - dörr (böjd)
 - dörrrens gångjärn (avbrutna eller lösa)
 - dörrtätningar och tätningsytor
- Ugnen får inte justeras eller repareras av någon annan än en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren.

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

- En tillbucklad, repad eller trasig dörr, handtag, panel eller manöverpanel.
- Plåt, ledvals, 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 manualen 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 enheten.
- 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 finns med. 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 börjar brinna och orsaka eldsvåda. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av felaktig eller olämplig användning av enheten.
- Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan förstörs, vilket kan påverka apparaten 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.

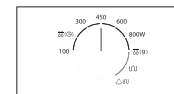
GUIDE FÖR SNABBSÖKNING

Om du vill laga mat.

1. Placera maten i ugnen.

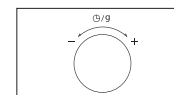
Välj effektnivå genom att vrida på reglaget

KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT.



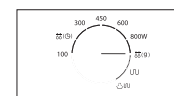
2. Välj tillagningstid genom att vrida reglaget **TID/VIKT (g/g)**.

Resultat: Tillagningen startar efter omkring två sekunder.



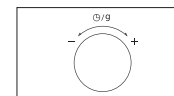
Om du vill tina upp mat (vikt).

1. Vrid reglaget **KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT** till symbolen **Upptining (vikt)**.



2. Vrid reglaget **TID/VIKT (g/g)** för att ställa in vikten.

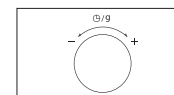
Resultat: Tillagningen startar efter omkring två sekunder.



Om du vill ändra tillagningstiden.

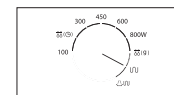
Låt maten vara kvar i ugnen.

Vrid reglaget **TID/VIKT (g/g)** till önskad tid.



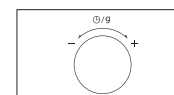
Om du vill grilla mat.

1. Vrid på reglaget **KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT** till symbolen för grill.

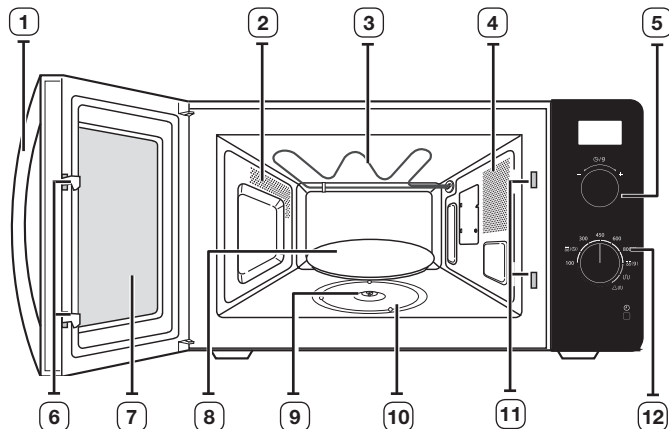


2. Vrid reglaget **TID/VIKT (g/g)** för att ställa in tiden.

Resultat: Tillagningen startar efter omkring två sekunder.

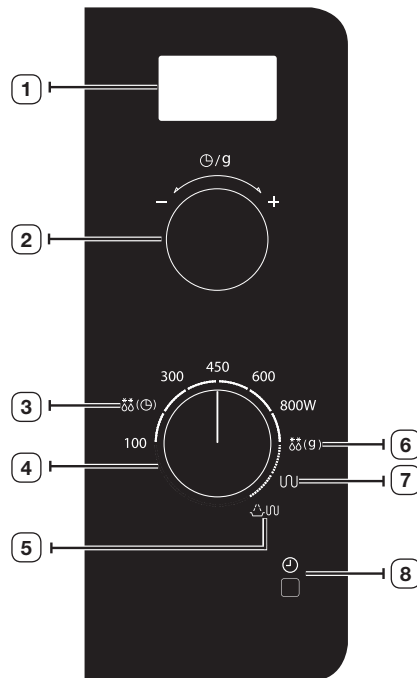


UGN



- | | |
|--------------------|--|
| 1. LUCKHANDTAG | 7. LUCKA |
| 2. VENTILATIONSHÅL | 8. ROTERANDE TALLRIK |
| 3. GRILLNING | 9. KOPPLING |
| 4. LAMPA | 10. RULLSKENA |
| 5. TID/VIKTREGLAGE | 11. HÅL FÖR SÄKERHETSSPÄRRAR |
| 6. LUCKSPÄRRAR | 12. STÄLLBAR KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT |

MANÖVERPANEL



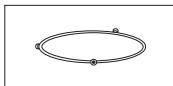
- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. TECKENFÖNSTER | 5. KOMBI (Mikrovåg + Grill) |
| 2. TID/VIKTREGLAGE | 6. UPPTINING (VIKT) |
| 3. UPPTINING (TID) | 7. GRILL |
| 4. STÄLLBAR KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT | 8. KNAPP FÖR INSTÄLLNING AV KLOCKAN |

TILLBEHÖR

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

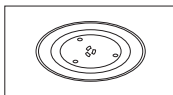
1. **Rullskena**, placeras i mitten av ugnen.

Ändamål: Rullskenan bär upp den roterande tallriken.



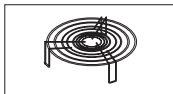
2. **Roterande tallrik**, placeras på rullskenan med mittfästet på kopplingen.

Ändamål: Den roterande tallriken är den huvudsakliga matlagningsytan och kan lätt tas bort för rengöring.



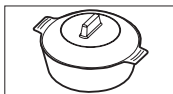
3. **Metallgaller**, placeras på den roterande plattan.

Ändamål: Metallgallret kan användas för grill- och kombinerad tillagning.




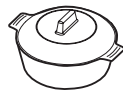
4. **Ångkokare**, se sidorna 16 till 17.
(Endast modellerna MG23F3C1EF* och MG23F3C2EF*)

Ändamål: Använd ångkokkärlet i plast vid användning av ångfunktionen.



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


 **ANVÄND INTE** läget **Grill** (🔥) och **Kombi** (🔥🍲) med ångkokaren.

Användningsläge	MW (🔥)	GRILLNING (🔥)	KOMBI (🔥🍲)
 (Ångkokare)	O	X	X

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 för sommartid och vintertid.

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.

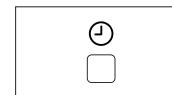
Ugnslampan stängs av efter 5 minuter om luckan är öppen.

1. **Så här visar du tiden i...**

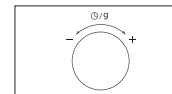
24-timmarsklocka

12-timmarsklocka

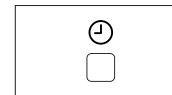
Tryck på knappen (🕒) en eller två gånger.



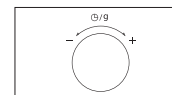
2. Vrid reglaget **TID/VIKT** (🕒/g) för att ställa in timmarna.



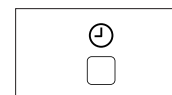
3. Tryck på (🕒)-knappen.



4. Vrid reglaget **TID/VIKT** (🕒/g) för att ställa in minuterna.



5. Tryck på (🕒)-knappen.



SÅ FUNGERAR EN MIKROVÅGSUGN

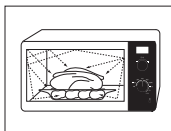
Mikrovågor är elektromagnetiska vågor med hög frekvens. Den energi som frigörs gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.

Du kan använda din mikrovågsugn för:

- Upptining (manuellt och automatiskt)
- Tillaga
- Uppvärmning

Tillagningsprincip

1. Mikrovågorna som genereras av magnetron fördelas jämnt medan maten roterar på den roterande plattan. Detta ger en jämn tillagning av maten.
2. Mikrovågorna absorberas av maten upp till ett djup på cirka 2,5 cm. 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:

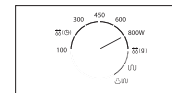
- Tillagningen fördelas jämnt och i matens kärna
- Samma temperatur överallt i maten

KONTROLLERA ATT UGNEN FUNGERAR KORREKT

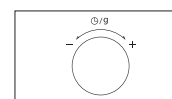
Med följande enkla procedur kan du kontrollera att din ugn alltid fungerar korrekt.

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

1. Ställ in effektnivå till max genom att vrida reglaget **KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT.**




2. Ställ in tiden på 4–5 minuter genom att vrida på reglaget **TID/VIKT (G/g).**



Resultat: Ugnslampan tänds och tallriken börjar rotera.

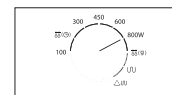
- 1) Tillagningen startar och när den har avslutats hörs en signal från ugnen 4 gånger.
- 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
- 3) Den aktuella tiden visas igen.

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

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 luckan.

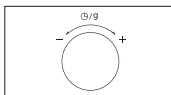
1. Välj effektnivå till max genom att vrida reglaget **KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT. (MAXIMAL EFFEKT: 800 W)**



2. Välj tid genom att vrida reglaget **TID/VIKT** (⌚/g).

Resultat: Ugnslampan tänds och tallriken börjar rotera.

- 1) Tillagningen startar och när den har avslutats hörs en signal från ugnen 4 gånger.
- 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
- 3) Den aktuella tiden visas igen.



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

 Du kan ändra effektnivå under tillagningen genom att vrida reglaget **KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT**.

EFFEKTNIVÅER

Du kan välja bland effektnivåerna nedan.

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

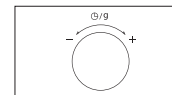
 Om du väljer den högre effektnivå måste tillagningstiden minskas.

 Om du väljer den lägre effektnivå måste tillagningstiden ökas.

JUSTERA TILLAGNINGSTIDEN

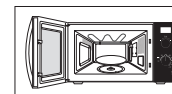
Justera återstående tillagningstid genom att vrida på reglaget **TID/VIKT** (⌚/g).

Om du vill öka eller minska tillagningstiden under tillagningen kan du vrida reglaget till höger eller vänster.



STOPPA TILLAGNINGEN

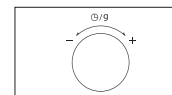
Tillagningen kan stoppas när som helst om du vill kontrollera maten.



1. Om du vill stoppa tillfälligt:
Öppna luckan.

Resultat: Tillagningen stoppas. För att återuppta tillagningen stänger du luckan.

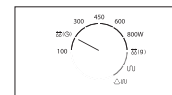
2. För att stoppa helt:
Vrid på reglaget **TID/VIKT** (⌚/g) åt vänster.
"Aktuell tid" visas.



TINA MAT (TID)

Med upptiningsfunktionen (tid) kan du tina kött, fågel eller fisk. Placera maten i mitten på den roterande tallriken och stäng luckan.

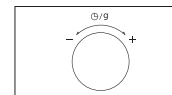
1. Vrid reglaget **KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT** till symbolen **Upptining (tid)**.





2. Vrid reglaget **TID/VIKT** (⌚/g) för att ställa in tiden.

Resultat: Ugnslampan tänds och tallriken börjar rotera.

- 1) Tillagningen startar och när den har avslutats hörs en signal från ugnen 4 gånger.
- 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
- 3) Den aktuella tiden visas igen.

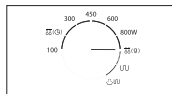


-  Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.
-  Välj funktionen för upptining (tid) med en effektnivå på 180 W om du vill tina maten manuellt. Se sidan 24 för ytterligare information om upptining (tid) och upptiningstid.

ANVÄNDA UPPTININGSFUNKTIONEN (VIKT)

Med upptiningsfunktionen (vikt) kan du tina kött, fågel eller fisk. Placera maten i mitten på den roterande tallriken och stäng luckan.

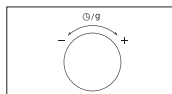
- Vrid reglaget **KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT** till symbolen **Upptining (vikt)**.



- Vrid reglaget **TID/VIKT (g/g)** för att ställa in vikten.

Resultat: Ugnslampan tänds och tallriken börjar rotera.

- Tillagningen startar och när den har avslutats hörs en signal från ugnen 4 gånger.
- Påminnelseignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
- Den aktuella tiden visas igen.



-  Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

ANVÄNDA UPPTININGSPROGRAMMEN (VIKT)

Avlägsna alla förpackningar innan tining. Placera de frusna matvarorna på den roterande tallriken. Vänd maten när ugnen piper.

Låt maten vila lika lång tid som du lät den gå på upptining (vikt).

Mat	Portion	Väntetid	Rekommendation
Kött	200–1500 g	20–60 min	Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd maten när ugnen piper.
Kyckling	200–1500 g	20–60 min	
Fisk	200–1500 g	20–50 min	

TIPS VID ÅNGTILLAGNING (ENDAST MODELLERNA MG23F3C1EF* OCH MG23F3C2EF*)

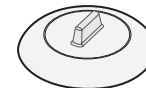
Ångkokaren baseras på ångkoksprincipen och har utformats för snabb och hälsosam matlagning i din mikrovågsugn från Samsung. Det här tillbehöret är perfekt för att snabbt koka ris, pasta, grönsaker etc., samtidigt som näringsvärdet bibehålls. Ångkokssatsen består av 3 föremål:



Kär!






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 håll.
-  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 slippeffekt.
-  Vissa livsmedel (exempelvis tomat) kan missfärga plasten. Det här är normalt och inget tillverkningsfel.

UPPTINING:

Placera den frysta maten i ångkärlet utan att lägga på locket. Vätskan samlas i botten av kärlet och förstör inte maten.

TILLAGNING:

Mat	Portion	Effektnivåer	Tillagningstid i min	Väntetid (min.)	Hantering
Kronärtskockor	300 g (1-2 st)	800 W	5-6	1-2	Kärl med infogad form + lock
	Instruktioner Skölj och rensa kronärtskockorna. Placera formen i skålen. Lägg kronärtskockorna i formen. Tillsätt en matsked citronsaft. Täck med ett plastlock.				
Färska grönsaker	300 g	800 W	4-5	1-2	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 teskedar vatten. Täck med ett plastlock.				
Frysta grönsaker	300 g	600 W	7-8	2-3	Kärl med infogad form + lock
	Instruktioner Lägg i de frysta grönsakerna i ångkokkärlet. Placera formen i skålen. Tillsätt 1 tesked vatten. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter tillagning och väntetid.				
Ris	250 g	800 W	15-18	5-10	Kärl + lock
	Instruktioner Lägg riset i ångkokkärlet. Tillsätt 500 ml kallt vatten. Täck med ett plastlock. Låt vitt ris stå i 5 minuter efter tillagning och brunt 10 i minuter.				
Bakpotatis	500 g	800 W	7-8	2-3	Kärl + lock
	Instruktioner Väg och skölj potatisen och placera dem i ångkokkärlet. Tillsätt 3 teskedar vatten. Täck med ett plastlock.				
Stuvning (kyld)	400 g	600 W	5-6	1-2	Kärl + lock
	Instruktioner Lägg stuvningen i ångkokkärlet. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant före väntetiden.				

Mat	Portion	Effektnivåer	Tillagningstid i min	Väntetid (min.)	Hantering
Soppa (kyld)	400 g	800 W	3-4	1-2	Kärl + lock
	Instruktioner Häll i den i en skål för ångkokning. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant före väntetiden.				
Frusen soppa	400 g	800 W	8-10	2-3	Kärl + lock
	Instruktioner Placera den frysta soppan i ångkokkärlet. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant före väntetiden.				
Fryst jäst degknytte med syltfyllning	150 g	600 W	1-2	2-3	Kärl + lock
	Instruktioner Fukta toppen på de fyllda degknyttarna med kallt vatten. Placera 1-2 frysta degknyttarna intill varandra i ångkokkärlet. Täck med ett plastlock.				
Fruktkompott	250 g	800 W	3-4	2-3	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 matskedar vatten och 1-2 teskedar socker. Täck över med lock.				

Hantering av ångkokkärlet



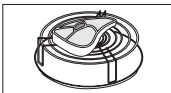
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER:


- ☒ 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.

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. Kärl eller redskap i metall kan skada din ugn.

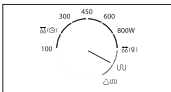


-  För mer information om lämpliga kärl och redskap hänvisar vi till guiden över matlagningskårl på sidan 19.

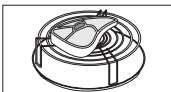
GRILLNING

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 vrida reglaget **KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT** till **Grill**-symbolen och ange uppvärmningstiden genom att vrida på reglaget **TID/VIKT** (g/g).



2. Öppna luckan. Placera maten på gallret och gallret på den roterande tallriken. Stäng luckan.




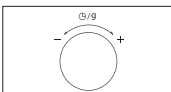
3. Välj tid genom att vrida reglaget **TID/VIKT** (g/g).


Resultat: Ugnslampan tänds och tallriken börjar rotera.

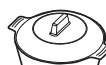
- 1) Tillagningen startar och när den har avslutats hörs en signal från ugnen 4 gånger.
- 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
- 3) Den aktuella tiden visas igen.

-  Var inte orolig om värmaren stängs av under grillning. Systemet är designat att förebygga överhettning av ugnen.

-  Använd alltid handskar när du vidrör tallrikarna i ugnen, då dessa blir mycket varma. Kontrollera att värmeelementet är i horisontalt läge.





-  **ANVÄND INTE** läget **GRILL** (Grill)/**KOMBI** (Grill) med ångkokaren.

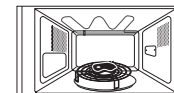
Användningsläge	MW (Microwave)	GRILL (Grill)/KOMBI (Grill)
 (Ångkokare)	O	X

KOMBINERA MIKROVÅGSUGN OCH GRILL

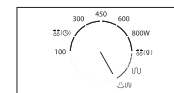
Du kan också kombinera mikrovågstillagning med grill för att snabbt tillreda och bryna samtidigt.

-  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 ugnsluckan. Placera maten på gallret och gallret på den roterande tallriken. Stäng luckan.



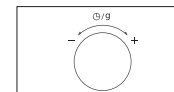
2. Vrid reglaget **KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT** till lämplig effektnivå.



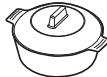
3. Välj tid genom att vrida reglaget **TID/VIKT** (g/g).

Resultat: Ugnslampan tänds och tallriken börjar rotera.

- 1) Tillagningen startar och när den har avslutats hörs en signal från ugnen 4 gånger.
- 2) Påminnelse signalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
- 3) Den aktuella tiden visas igen.



ANVÄND INTE läget **GRILL** (🔥)/**KOMBI** (🔥🍲) med ångkokaren.

Användningsläge	MW (🍲)	GRILL (🔥)/KOMBI (🔥🍲)
 (Ångkokare)	O	X

GUIDE ÖVER MATLAGNINGSKÄRL

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

Matlagningsskärlet	Mikrovågståliga	Anmärkningar
Aluminiumfolie	✓ X	Kan användas i små mängder för att skydda delar från att bli överkokta. Ljusbågsbildning kan uppstå om folien är för nära ugnsväggen eller om för mycket folie används.
Brynplatta	✓	Förvärm inte mer än åtta minuter.
Porslin och lergods	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis lämpligt om de inte har metalldekor.
Engångstallriker i kartong	✓	Vissa frysta varor förpackas i sådana behållare.
Snabbmatsförpackningar		
• Polystyrenmuggar, -behållare	✓	Kan användas till att värma upp mat. Överhettning kan göra att styrenplasten smälter.
• Papperspåsar eller tidningar	X	Kan fatta eld.
• Återvunnet papper eller papper med metalldekor	X	Kan orsaka ljusbågsbildning.

Matlagningsskärlet	Mikrovågståliga	Anmärkningar
Glas		
• Ugnsfarmer	✓	Kan användas om de inte har metalldekor.
• Finare glas	✓	Kan användas till att värma upp mat eller dryck. Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det plötsligt värms upp.
• Glasburkar	✓	Lock måste tas bort. Enbart lämpliga för uppvärmning.
Metall		
• Tallriker	X	Kan orsaka ljusbågsbildning eller brand.
• Metallförslutningar på fryspåsar	X	
Papper		
• Tallriker, muggar, servetter och hushållspapper	✓	För korta tillagningstider och uppvärmning. Kan även användas till att absorbera överflödigt vätska.
• Återvunnet papper	X	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Plast		
• Behållare	✓	Speciellt värmetålig termoplast. Vissa andra plaster kan bli skeva eller missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan användas till att bevara vätska. Bör inte komma i närheten av maten. Var försiktig när filmen tas bort eftersom het ånga strömmar ut.
• Fryspåsar	✓ X	Endast om den kan kokas eller är ugnsfast. Får inte vara lufttät. Stick hål med en gaffel om det behövs.
Vax- eller smörpapper	✓	Kan användas till att bevara vätska och förhindra stänk.

✓ : Rekommenderas ✓ X : Var försiktig X : Farligt

MATLAGNINGSTIPS

MIKROVÅGSUGNAR

Mikrovågorna penetrerar mat, vatten och dess innehåll. De 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 frusna grönsaker, frukt, pasta, ris, gryn, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljkräm, soppor, puddingar etc. 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 täckt under den minsta tiden – se tabell. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat. Rör om två gånger vid tillagningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under väntetiden.

Mat	Portion	Ström	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Spenat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Tillsätt 30 ml (2 tsk) kallt vatten.
Ärtor	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Gröna bönor	300 g	600 W	8-9	2-3	Tillsätt 30 ml (2 tsk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (morötter/ärtor/majs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (kinesisk stil)	300 g	600 W	8-9	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.

Matlagningsguide för ris och pasta

Ris: Använd en stor glasskål med lock - riset blir dubbelt så stort vid tillagningen. Tillagas under lock. 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. Laga utan lock. Rör om då och då under och efter tillagningen. Täck över under väntetiden och håll av ordentligt efteråt.

Mat	Portion	Ström	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Vitt ris (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Brunt ris (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandat ris (ris + råris)	250 g	800 W	17-18	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandat majs (ris + gryn)	250 g	800 W	18-19	5	Tillsätt 400 ml kallt vatten.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Tillsätt 1000 ml varmt vatten.

Matlagningsguide för färska grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 tsk.) för 250 g om ingen annan vattenmängd rekommenderas – se tabell. Värm maten täckt 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.

Alla färska grönsaker bör tillagas på full effekt (800 W).

Mat	Portion	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten.
Brysselkål	250 g	5½-6½	3	Tillsätt 60-75 ml (4-5 tsk.) vatten.
Morötter	250 g	4½-5	3	Skär morötterna i jämnstora skivor.
Blomkål	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Förbered jämnstora delar. Skär stora blomkålshuvuden i halvor. Sortera stjälkarna mot mitten.
Squash	250 g	3½-4	3	Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 tsk.) vatten eller en klick smör. Tillaga tills den är mjuk.
Aubergine	250 g	3½-4	3	Skär auberginen i tunna skivor och skvätt över en tesked citronsaft.
Purjolök	250 g	4½-5	3	Skär purjolöken i tjocka skivor.
Svamp	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Tillaga hela eller skivade champinjoner. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Håll av före servering.
Lök	250 g	5½-6	3	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Paprika	250 g	4½-5	3	Skär paprikan i tunna skivor.
Potatis	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller delar.
Kålrotter	250 g	5-5½	3	Skär kålroten i små kuber.

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.

Sortering 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 med 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 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 förbränd kokning och eventuella skållskador bör du använda en plastsked eller glasstav och röra om i drycker före, under och efter uppvärmning.

Uppvärmning av vätska och mat

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

Mat	Portion	Ström	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Drycker (kaffe, te och vatten)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 mugg)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Häll i en keramikkopp och varm upp utan övertäckning. Placera koppen (150 ml) eller muggen (250 ml) i mitten på den roterande tallriken. Rör försiktigt före och efter väntetiden.
Soppa (kyld)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Häll i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.
Stuvning (kyld)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Häll stuvningen i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och efter väntetiden.
Pasta med pastasås (kyld)	350 g	600 W	4½-5½	3	Häll i pastan (exempelvis spagetti eller äggnudlar) i en djup tallrik i keramik. Täck med mikrovågssäker film. Rör om före servering.

Mat	Portion	Ström	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Fylld pasta med pastasås (kylt)	350 g	600 W	5-6	3	Häll i den fyllda pastan (exempelvis ravioli eller tortellini) i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och efter väntetiden.
Tallriksmål (kylt)	350 g	600 W	5½-6½	3	Placera en måltid med 2-3 kylda komponenter på ett keramikfat. Täck med mikrovågssäker film.

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 muggen. 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 uppvärmningstider som anges i följande tabell som guide.

Uppvärmning av barnmat och mjölk.

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

Mat	Portion	Ström	Tid	Väntetid (min.)	Instruktioner
Barnmat (grönsaker + kött)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck över under tillagningen. Rör om efter tillagning. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.
Barngröt (gryn + mjölk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck över under tillagningen. Rör om efter tillagning. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.
Babymjölk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sek till 1 min.	2-3	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. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.

Upptining (tid)

Mikrovågor är ett utmärkt sätt att tina upp fryst mat med. De tinar snabbt upp maten. Detta kan vara en stor fördel om det kommer objudna gäster.

Frusen 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 frusna kycklingen börjar bli varma kan de täckas med aluminiumfolie under uppvärmningen.

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 frusen mat med en temperatur på ca. -18 till -20 °C.

All fryst mat bör tinas på avsedd effektnivå (180 W).

Mat	Portion	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Kött				
Nöt-färs	250 g	6½-7½	5-25	Placera maten på en plan keramiktallrik. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Fläskkött	500 g	10-12		
	250 g	7½-8½		
Kyckling				
Kycklingdelar	500 g (2 st)	14½-15½	15-40	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 tiden!
Hel kyckling	900 g	28-30		
Fisk				
Fiskfiléer	200 g (2 st)	6-7	5-15	Placera fisk i mitten av en plan keramisk tallrik. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
	400 g (4 st)	12-13		
Frukt				
Bär	250 g	6-7	5-10	Fördela frukten på en platt och rund glastallrik (med stor diameter).
Bröd				
Frallor (var och en cirka 50 g)	2 st	½-1	5-20	Placera bröden i en cirkel eller horisontalt på hushållspapper på mitten av den roterande plattan. Vänd efter halva tiden!
	4 st	2-2½		
Rostat bröd/Sandwich	250 g	4½-5		
Tyskt bröd (vete + råg)	500 g	8-10		

GRILL

Grillens värmeelement sitter under taket på ugnens insida. Det fungerar då luckan är stängd och den roterande plattan är i drift. Den roterande plattan bryner maten jämnare. Genom att värma upp grillen i 3–4 minuter bryns maten snabbare.

Kokkärn för grillning:

Skall vara ugnssäker och får innehålla metall. Använd inte kokkärn i plast då dessa kan smälta.

Mat som är lämplig för grillning:

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

Viktigt:

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

MICROWAVE + GRILL

Det här tillagningsprogrammet kombinerar strålningsvärmens från grillen med snabbheten i mikrovågstillagning. Det fungerar endast då luckan är stängd och den roterande plattan är i drift. Tack vare den roterande plattan bryns maten jämnt.

Matlagningskärn för tillagning med mikrovågor och grill:

Använd kokkärn som kan penetreras av mikrovågorna. Kokkärnen skall vara eldfasta. Använd inte metallkärn i kombinationsläge. Använd inte kokkärn 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:

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	Portion	Ström	1:sta sidotid (min.)	2:a sidotid (min.)	Instruktioner
Frallor (var och en cirka 50 g)	2 st 4 st	Mw-Grill-cykel	Mw+Grill 3-4 4-5	Endast grill 1-2 1-2	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 + topping (t.ex. tomat, ost, skinka, svamp etc.)	250–300 g (2 st)	Mw-Grill-cykel	12-15	-	Placera 2 frysta baguetterna intill varandra på gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter grillning.
Gratäng (grönsaker eller potatis)	400 g	Mw-Grill-cykel	18-23	-	Placera den frysta gratängen i en låg och rund ugnsfast glasform. Placera formen på gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
Pasta (cannelloni, makaroner, lasagne)	400 g	Mw-Grill-cykel	Mw+Grill 25-28	Endast grill 2-3	Placera den frysta pastan i en låg och fyrkantig ugnsfast glasform. Placera fatet direkt på den roterande plattan. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
Chicken Nuggets	250 g	Mw-Grill-cykel	8-10	5-6	Placera chicken nuggets på gallret. Vänd på dem efter halva tiden.
Pommes frites	250 g	Endast grill	10-15	8-12	Lägg pommes frites på bakplåtspapper på gallret.

Grillguide för färsk mat

Värm upp grillen med grillfunktionen i 3–4 minuter.

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

Färsk mat	Portion	Ström	1:sta sidotid (min.)	2:a sidotid (min.)	Instruktioner
Rostat bröd	6–7 st (25 g var)	Endast grill	6-8	4-5½	Placera brödsnivorna sida vid sida på gallret.
Frallor (färdiggräddade)	2–4 styck	Endast grill	2-3	2-3	Placera frallorna med undersidan upp i en cirkel direkt på den roterande plattan.
Grillade tomater	200 g (2 st)	Endast grill	12-15	-	Skär tomaterna i fjärdedelar. Placera ost på toppen. Placera i en cirkel i en låg ugnsfast glasform. Placera formen på gallret.
Rostat bröd med topping	2 st (300 g)	1:a steget: Mw-Grill-cykel 2:a steget: Endast grill	3½-4½ 3-4	-	Rosta först brödsnivorna. Placera rostat bröd med topping (skinka, skivade tomater eller ananas) sida vid sida på gallret. Låt stå i 2–3 minuter.
Bakad potatis	300 g (2 potatisar)	Mw-Grill-cykel	16-18	-	Skär potatisarna i halvor. Placera 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	Pensla kycklingdelarna med olja och kryddor. Placera dem i en cirkel med benen i mitten. Placera en kycklingbit i mitten på gallret. Låt stå i 2–3 minuter.

Färsk mat	Portion	Ström	1:sta sidotid (min.)	2:a sidotid (min.)	Instruktioner
Lammkotletter/ biffstek (medium)	400 g (4 st)	Endast grill	12-15	9-12	Pensla lammkotletterna med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter grillning.
Fläskkött	250 g (2 st)	Mw-Grill-cykel	Mw+Grill 7-8	Endast grill 10-15	Pensla fläskkötet med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter grillning.
Ugnsbakade äpplen	2 äpplen (300g)	Mw-Grill-cykel	9-12	-	Kärna ur äpplena och fyll dem med russin och sylt. Placera skivad mandel på toppen. Placera äpplena på en platt värmetålig glasskiva. Placera fatet direkt på den roterande plattan.
Ungstek kyckling	1200 g	Mw-Grill-cykel	33	33	Pensla kycklingen med olja och kryddor. Placera kycklingbröset först nedåt, sedan med bröstsidan uppåt i en ugnsfast form. Låt stå i 5 minuter efter grillning.

TIPS

SMÄLTA SMÖR

Häll i 50 g smör i ett smalt glas. Täck med ett plastlock. Värm i 30–40 sekunder på 800 W, tills smöret har smält.

SMÄLTA CHOKLAD

Häll i 100 g choklad i ett smalt glas. 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 ett smalt glas. 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 glasskål. Värm i en minut på 300 W. Rör om efter smältningen.

TILLAGNING AV GLASYR (FÖR KAKOR OCH TÅRTOR)

Blanda snabbglasyr (omkring 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 vid 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 lämplig ugnsfast glasskål med lock. Täck över och tillaga i 6½ till 7½ minuter på 800 W. Rör om flera gånger under tillagningen.

BRÄNNA MANDLAR

Sprid ut 30 g mandlar jämnt fördelat på en medelstor tallrik i keramik. 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!

OM DU ÄR OSÄKER ELLER HAR PROBLEM

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 vrider reglaget TID/VIKT (upptining)

- Är luckan helt stängd?

Maten har inte värmts upp alls.

- Har du ställt in timern korrekt?
- Är luckan stängd?
- Har elkretsen överbelastats och gjort att en säkring smält eller en brytare utlösts?

Maten har värmts upp för mycket eller för lite.

- Ställdes lämplig tillagningstid i 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.

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 i citron eller citronjuice i mikrovågsugnen och sedan köra den.

Gnistor och knaster uppstår i ugnen (ljusbågsbildning)

- Används ett kärl med metalldekor?
- Har du glömt en gaffel eller annat metallföremål i ugnen?
- Är eventuell aluminiumfolie för nära innerväggarna?

☑ 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 SAMSUNG eftermarknadsservice.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

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

Modell	MG23F3C1E** och MG23F3C2E**
Strömförsörjning	230 V ~ 50 Hz
Strömförbrukning	
Mikrovågsugn	1200 W
Grill	1100 W
Kombinationsläge	1400 W
Uteffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Kylmetod	Kylfläktsmotor
Mått (B x H x D)	
Utsida	489 x 275 x 392 mm
Ugnsutrymme	330 x 211 x 324 mm
Volym	23 liter
Vikt	
Netto	Ca. 13 kg



FRAGOR ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS ONLINE PÅ 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	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
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	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-03911H-01



MG23F3C1E**
MG23F3C2E**

Mikrobølgeovn

Bruerveiledning og guide til matlaging

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



Denne håndboken er laget av 100 % resirkulert papir.

tenk deg mulighetene

Takk for at du kjøpte dette Samsung-produktet.

SAMSUNG

INNHold

Sikkerhetsinformasjon.....	2
Guide for hurtigoppslag	11
Ovn	12
Kontrollpanel	12
Tilbehør	13
Stille inn klokken.....	13
Slik virker en mikrobølgeovn	14
Kontrollere at ovnen fungerer riktig.....	14
Tilberedning/oppvarming	14
Effektnivåer.....	15
Justere tilberedningstiden	15
Stanse tilberedningen	15
Tining (tid) mat.....	15
Bruke funksjonen for tining (vekt)	16
Bruke programmene for tining (vekt).....	16
Veiledning for dampkoking (bare MG23F3C1EF*- og MG23F3C2EF*-modeller)	16
Velge tilbehør.....	18
Grilling	18
Kombinere mikrobølger og grill	18
Veiledning for kokekar.....	19
Tilberedningsveiledning.....	20
Slik gjør du hvis du er i tvil eller hvis det oppstår et problem.....	27
Tekniske spesifikasjoner.....	28

SIKKERHETSINFORMASJON

BRUKE DENNE VEILEDNINGEN

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

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

FORKLARING AV SYMBOLER OG IKONER



ADVARSEL

Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlige personskader eller død**.



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

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.

Kontroller at disse sikkerhetstiltakene 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 skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år gamle og blir holdt tilsyn med.

-  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. Tørring av mat eller klær samt oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til personskade, antenning eller brann.
-  Hvis du kommer ut røyk, slår du av apparatet eller trekker ut kontakten og holder 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.

- ★ 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 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.
- ★ Under bruk blir apparatet varmt. 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 damprens.

- ☐ **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.
- ★ 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 skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn uten oppsyn.
- ☐ 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.
- ☐ Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.

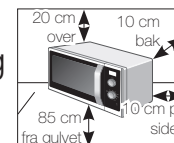
- ☐ Døren eller den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.
- ☐ Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- ☐ Apparater er ikke ment å skulle opereres ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Dette produktet tilhører ISM-utstyr i gruppe 2 klasse B. Definisjonen for gruppe 2 som inneholder alt ISM-utstyr der radiofrekvensenergi med vilje genereres og/eller brukes i form av elektromagnetisk stråling for behandling av materialer, og EDM- og elektrosviseutstyr. Klasse B-utstyr er utstyr som passer til bruk i husholdninger og i virksomheter som er direkte koblet til et lavstrømsnettverk som forsyner hus som brukes som boligbygninger.

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 jordnet AC-stikkontakt.
 - ☐ 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 storknede matpartikler og fjerne lukt plasserer du en kopp med utvannet sitronsaft i ovnen og varmer det i ti minutter ved maksimal effekt.

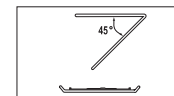
4. Vask den roterende tallerkenen ved behov. Den kan vaskes i oppvaskmaskin.

☐ **IKKE** søl vann i ventilene. Bruk **ALDRI** slipemidler eller kjemiske løsninger. Vær særlig forsiktig når du rengjør dørlåser 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 vaskemiddelopløsning, men la mikrobølgeovnen kjøles ned før rengjøring for å unngå skader.

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 kundeservicesenter
- ☑ 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 jordnet i samsvar med lokale og nasjonale retningslinjer.	✓	✓	✓	✓
	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 luften øyeblikkelig og ikke ta på strømkontakten.	✓	✓	✓	✓
	Ikke berør strømledningen med våte hender.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Ikke slå av apparatet ved å dra ut strømledningen mens en operasjon pågår.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ikke stikk fingre eller fremmedelemerter inn i apparatet. Hvis fremmedelemerter som vann har kommet inn i apparatet, må du koble ut strømkontakten og kontakte ditt nærmeste servicesenter.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ikke bruk for mye makt eller press på apparatet.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ikke plasser ovnen over en skjør gjenstand som f.eks. en vask eller en glassgjenstand.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Ikke bruk benzen, tynner, alkohol, damprenser eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Kontroller at strømspenning, frekvens og strøm samsvarer med det som er nevnt i produktspesifikasjonene.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Sett strømkontakten skikkelig i støpselet på veggen. Ikke bruk en adapter med flere kontakter, en skjøteledning eller en elektrisk omformer.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Ikke heng strømledningen over en metallgjenstand. Legg strømledningen mellom gjenstandene eller bak ovnen.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Ikke bruk en skadet strømkontakt, et skadet støpsel eller et løst veggstøpsel. Hvis strømkontakten eller strømledningen er skadet, kontakter du ditt nærmeste servicesenter.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ikke hell eller spray vann direkte på ovnen.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Ikke plasser gjenstander på ovnen, hverken inne i ovnen eller på døren.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Ikke spray flyktige materialer som insektmidler på overflaten til ovnen.	✓	✓		

<input type="checkbox"/>	Ikke lagre brennbare materialer i ovnen. Utvis forsiktighet når du varmer retter eller drikker som inneholder alkohol. Alkohol damp 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 jevnnes ut. Rør under oppvarming om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming. Hvis du brenner deg, følger du disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSJONENE:	✓	✓	✓	✓
	<ul style="list-style-type: none"> • Senk det forbrente området ned i kaldt vann i minst 10 minutter. • Dekk med en ren, tørr forbinding. • Ikke bruk kremer, oljer eller lotion. 				

⚠ FORSIKTIG

★	Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn. IKKE bruk metallbeholdere, service 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.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke papir eller klær.	✓		✓	✓
★	Bruk kortere tid for små matporsjoner for å unngå å overopphete og brenne maten.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ikke senk strømkabelen eller strømkontakten ned i vann, og hold strømledningen borte fra varme.	✓	✓		

<input type="checkbox"/>	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 vakuumsfsealede flasker, krukker, beholdere, nøtter med skall på, tomater osv.		✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	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 skålides av varm luft eller damp som kommer ut.		✓	
<input type="checkbox"/>	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 OVEREKSPOSNERING FOR MIKROBØLGEENERGI.(BARE MIKROBØLGEFUNKSJON)

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

- 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.
- 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.
- 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:
 - dør (bøyd)
 - dørhengsler (ødelagte eller løse)
 - dørforseglinger og tetningsflater
- Ovnen må ikke tilpasses eller repareres av andre enn godt kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner, og som har fått opplæring av produsenten.

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:

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

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.

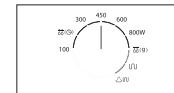
Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

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

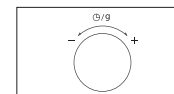
Hvis du ønsker å lage mat.

1. Sett maten inn i ovnen.
Velg effektnivå ved å dreie på bryteren for **KOKEEFFEKT**.



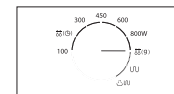
2. Juster tilberedningstiden ved å vri hjulet **Tid/Vekt** (⌚/g).

Resultat: Tilberedningen starter etter ca. to sekunder.



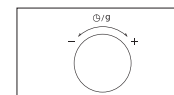
Hvis du ønsker å tine (vekt) mat.

1. Vri velgeren for **KOKEEFFEKT** til symbolet for **Tining (vekt)**.



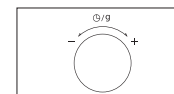
2. Vri på hjulet **Tid/Vekt** (⌚/g) for å velge egnet vekt.

Resultat: Tilberedningen starter etter ca. to sekunder.



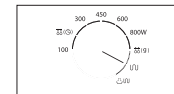
Hvis du vil endre tilberedningstiden.

La maten stå i ovnen.
Drei hjulet **Tid/Vekt** (⌚/g) til ønsket tid.



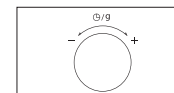
Hvis du ønsker å grille mat.

1. Vri velgeren for **KOKEEFFEKT** til symbolet for **Grill**.

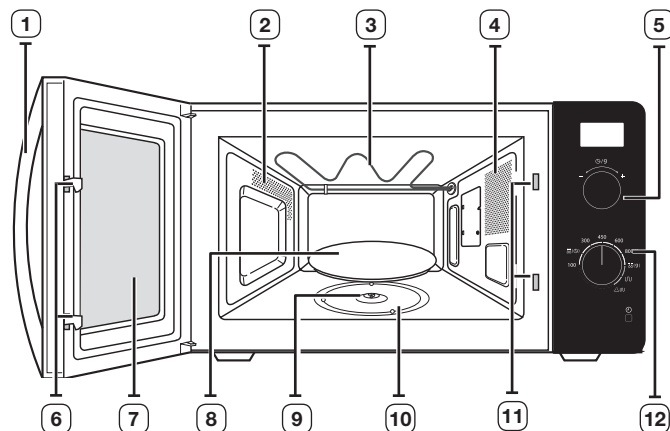


2. Vri på hjulet **Tid/Vekt** (⌚/g) for å velge egnet tid.

Resultat: Tilberedningen starter etter ca. to sekunder.

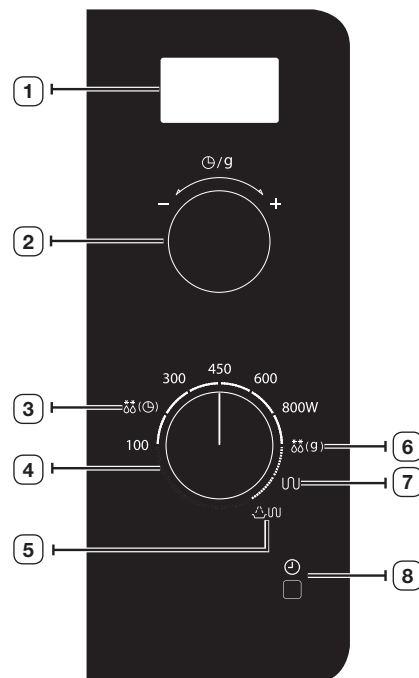


OVN



- | | |
|---------------------|------------------------------------|
| 1. DØRHÅNDTAK | 7. DØR |
| 2. VENTILASJONSHULL | 8. ROTERENDE TALLERKEN |
| 3. GRILL | 9. KOBLING |
| 4. LYS | 10. ROTERENDE RING |
| 5. TID/VEKT-HJUL | 11. HULL FOR SIKKERHETSSPERRER |
| 6. LÅSEHAKER | 12. BRYTER FOR VARIABEL KOKEEFFEKT |

KONTROLLPANEL



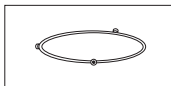
- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. SKJERM | 5. COMBI (Mikrobølger + grill) |
| 2. TID/VEKT-HJUL | 6. TINING (VEKT) |
| 3. TINING (TID) | 7. GRILL |
| 4. BRYTER FOR VARIABEL KOKEEFFEKT | 8. KNAPP FOR STILLING AV KLOKKEN |

TILBEHØR

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

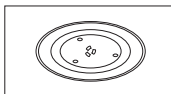
1. **Roterende ring**, skal plasseres midt i ovnen.

Hensikt: Tallerkenen plasseres på den roterende ringen.



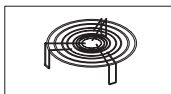
2. **Roterende tallerken**, skal plasseres på den roterende ringen slik at midten passer i koblingen.

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



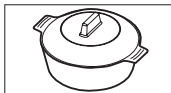
3. **Grillstativet**, som skal plasseres på den roterende tallerkenen.


Hensikt: Metallstativet kan brukes til grilling kombinasjonstilberedning.



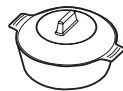
4. **Dampkoker**, se side 16 til 17.
(Bare MS23F3C1EF*- og MS23F3C2EF*-modeller)

Formål: Bruk plastdampkokeren når du bruker dampkokefunksjonen.



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

 **IKKE** bruk **Grill-** (U) og **Combi** (U+)-modus med dampkoker.


Driftsmodus	Mikrobølge (U)	GRILL (U)	COMBI (U+)
 (Dampkoker)	O	X	X

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 strøbrudd

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

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

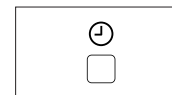
Ovnslampen slås av etter 5 minutter når døren er åpen.

1. **For å vise tiden i...**

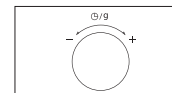
24-timers visning

12-timers visning

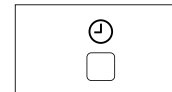
Trykk på (D)-knappen en eller to ganger.



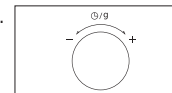
2. Vri på hjulet **Tid/Vekt** (G/g) for å stille inn timene.



3. Trykk på knappen (D).



4. Vri på hjulet **Tid/Vekt** (G/g) for å stille inn minuttene.



5. Trykk på knappen (D).



SLIK VIRKER EN MIKROBØLGEOVN

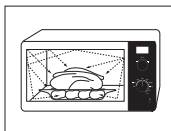
Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Energien som frigis, gjør at maten kokes eller varmes opp uten at maten endre form eller farge.

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:

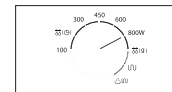
- Jevn tilberedning av maten helt inn til midten
- Samme temperatur gjennom hele maten

KONTROLLERE AT OVNE FUNKERER RIKTIG

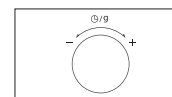
Med følgende enkle prosedyre kan du kontrollere at ovnen virker riktig hele tiden.

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

1. Sett maksimalt effektnivå ved å dreie på velgeren for **KOKEEFFEKT**.



2. Still tiden til 4 til 5 minutter ved å dreie på hjulet for **Tid/Vekt (g/g)**.



Resultat: Ovnsløset blir tent og tallerkenen begynner å rotere.

- 1) Tilberedningen starter, og ovnen gir fra seg 4 pip når den er ferdig.
- 2) Sluttpåminnelseessignalet 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.

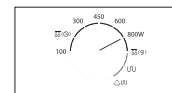
TILBEREDNING/OPPVARMING

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.

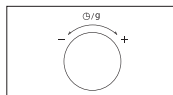
1. Angi maksimalt effektnivå ved å dreie på velgeren **KOKEEFFEKT**.
(MAKSIMAL EFFEKT: 800 W)




2. Velg tiden ved å vri hjulet **Tid/Vekt** (⌚/g).

Resultat: Ovnsløset blir tent og tallerkenen begynner å rotere.

- 1) Tilberedningen starter, og ovnen gir fra seg 4 pip når den er ferdig.
- 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
- 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.



 **Slå aldri** på mikrobølgeovnen når den er tom.

 Du kan endre effekt-nivået under kokingen ved å dreie bryteren for **KOKEEFFEKT**.

EFFEKT-NIVÅER

Du kan velge mellom effekt-nivåene nedenfor.

Effekt-nivå	Utsignal	
	MIKROBØLGEOVN	GRILL
HØYT	800 W	-
MIDDELS HØYT	600 W	-
MIDDELS	450 W	-
MIDDELS LAVT	300 W	-
TINING (TID)	180 W	-
TINING (VEKT)	180 W	-
LAV / HOLD VARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI MIKROBØLGEOVN + GRILL	800 W (33 %)	1100 W (67 %)

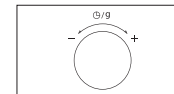
 Hvis du velger et høyere effekt-nivå må tilberedningstiden reduseres.

 Hvis du velger et lavere effekt-nivå må tilberedningstiden økes.

JUSTERE TILBEREDNINGSTIDEN

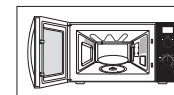
Juster gjenværende tilberedningstid ved å vri på hjulet **Tid/Vekt** (⌚/g).

Under tilberedningen kan du øke eller redusere tilberedningstiden for maten ved å vri hjulet mot høyre eller venstre.



STANSE TILBEREDNINGEN

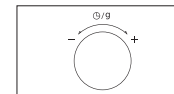
Du kan når som helst stanse tilberedningen for å kontrollere maten.



1. Slik stopper du midlertidig:
Åpne døren.

Resultat: Tilberedningen stopper. Lukk døren for å fortsette tilberedning.

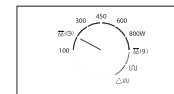
2. For fullstendig stans:
Vri hjulet **Tid/Vekt** (⌚/g) til venstre.
"Gjeldende tid" vises.



TINING (TID) MAT

Med tining (tid)-funksjonen kan du tine kjøtt, fjærkre eller fisk. Først plasserer du den frosne maten midt på den roterende tallerkenen og lukker døren.

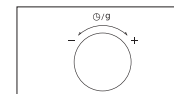
1. Vri velgeren for **KOKEEFFEKT** til symbolet for **Tining (tid)**.



2. Vri på hjulet **Tid/Vekt** (⌚/g) for å velge egnet tid.

Resultat: Ovnsløset blir tent og tallerkenen begynner å rotere.

- 1) Tilberedningen starter, og ovnen gir fra seg 4 pip når den er ferdig.
- 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
- 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

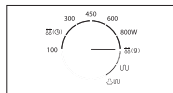


- ☑ Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.
- ☑ Velg den manuelle tining (tid)-funksjonen med en effekt på 180 W hvis du vil tine mat manuelt. Se side 24 hvis du vil vite mer om tining (tid) og opptiningstider.

BRUKE FUNKSJONEN FOR TINING (VEKT)

Med tining (vekt)-funksjonen kan du tine kjøtt, fjærkre eller fisk. Først plasserer du den frosne maten midt på den roterende tallerkenen og lukker døren.

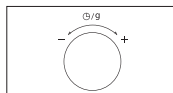
1. Vri velgeren for **KOKEEFFEKT** til symbolet for **Tining (vekt)**.



2. Vri på hjulet **Tid/Vekt (t/g)** for å velge egnet vekt.

Resultat: Ovnslyset blir tent og tallerkenen begynner å rotere.

- 1) Tilberedningen starter, og ovnen gir fra seg 4 pip når den er ferdig.
- 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
- 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.



- ☑ Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

BRUKE PROGRAMMENE FOR TINING (VEKT)

Fjern all emballasje før tining. Plasser den frosne maten på et fat.

Vend maten når ovnen piper.

Overhold behørig hviletid etter at tining (vekt) er ferdig.

Mat	Porsjon	Hviletid	Anbefaling
Kjøtt	200-1,500 g	20-60 min	Skjerm kantene med aluminiumsfolie. Vend maten når ovnen piper.
Fjærkre	200-1,500 g	20-60 min	
Fisk	200-1,500 g	20-50 min	

VEILEDNING FOR DAMPKOKING (BARE MG23F3C1EF*- OG MG23F3C2EF*-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.

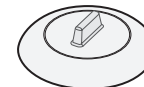
Mikrobølgeovnens dampkoksingssett består av 3 elementer:



Bolle



Innsettsbrett



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 varmekfunksjonen 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 platen. Dette er normalt og ikke en fabrikkasjonsfeil.

TINING:

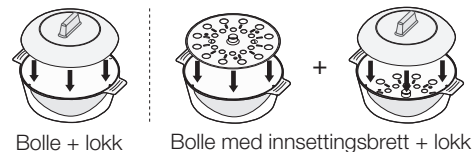
Legg den frosne maten i dampbollen uten lokk. Væsken vil holde seg i bunnen av skålen og vil ikke skade maten.

TILBEREDNING:

Mat	Porsjon	Effektnivåer	Tilberedningstid (min.)	Hviletid (min.)	Håndtering
Artisjokker	300 g (1–2 stk.)	800 W	5-6	1-2	Bolle med innsettsbrett + lokk
	Instruksjoner Skyll og rens artisjokkene. Legg innsettsbrettet i bollen. Legg artisjokkene på brettet. Tilsett en spiseskje sitronsaft. Dekk til med lokket.				
Friske grønnsaker	300 g	800 W	4-5	1-2	Bolle med innsettsbrett + lokk
	Instruksjoner Vei grønnsakene (f.eks. brokkoli, blomkål, gulrøtter, paprika) etter at de er vasket, rensert og skjært i omtrent like store biter. Legg brettet i bollen. Fordel grønnsakene på innsettsbrettet. Tilsett 2 spiseskjeer vann. Dekk til med lokket.				
Frosne grønnsaker	300 g	600 W	7-8	2-3	Bolle med innsettsbrett + lokk
	Instruksjoner Legg de frosne grønnsakene i dampkokeren. Legg innsettsbrettet i bollen. Tilsett 1 spiseskje vann. Dekk til med lokket. Rør godt etter tilberedning og hviletid.				
Ris	250 g	800 W	15-18	5-10	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	2-3	Bolle + lokk
	Instruksjoner Vei og skyll potetene og legg dem i dampbollen. Tilsett 3 spiseskjeer vann. Dekk til med lokket.				
Gryterett (kald)	400 g	600 W	5-6	1-2	Bolle + lokk
	Instruksjoner Hell gryteretten i dampbollen. Dekk til med lokket. Rør godt før hviletiden.				

Mat	Porsjon	Effektnivåer	Tilberedningstid (min.)	Hviletid (min.)	Håndtering
Suppe (kald)	400 g	800 W	3-4	1-2	Bolle + lokk
	Instruksjoner Hell i dampbollen. Dekk til med lokket. Rør godt før hviletiden.				
Frossen suppe	400 g	800 W	8-10	2-3	Bolle + lokk
	Instruksjoner Legg frossen suppe i dampbollen. Dekk til med lokket. Rør godt før hviletiden.				
Frossen gjærbolle med syltetoeyfill	150 g	600 W	1-2	2-3	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.				
Fruktkompott	250 g	800 W	3-4	2-3	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 med lokk.				

Håndtering av dampkokeren



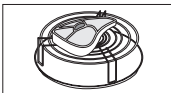
FORHOLDSREGLER:

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

VELGE TILBEHØR

Bruk utstyr som er egnet for mikrobølgeovn, ikke bruk plastbeholdere, tallerkener, papirkrus, håndklær osv.

Hvis du ønsker å velge kombinert tilberedningsmodus (mikrobølger og grill), må du bare bruke utstyr som er sikkert i mikrobølgeovn og i vanlig ovn. Kokekar eller redskap i metall kan skade ovnen din.

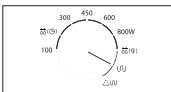


Ønsker du mer informasjon om kokekar og redskaper, kan du se i Veiledning for kokekar på side 19.

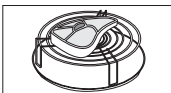
GRILLING

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 riktig temperatur ved å dreie på **KOKEEFFEKT**-bryteren til **Grill**-symbolet og angi forvarmingstid ved å dreie på **Tid/Vekt (g)**-bryteren.



2. Åpne døren. Plasser maten på stativet og stativet på den roterende tallerkenen. Lukk døren.



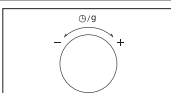
3. Velg tiden ved å vri hjulet **Tid/Vekt (g)**.

Resultat: Ovnsløset blir tent og tallerkenen begynner å rotere.

- 1) Tilberedningen starter, og ovnen gir fra seg 4 pip når den er ferdig.
- 2) Sluttpåminnelse-signalet 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 overopppvarming av ovnen.

Bruk alltid grytekluter når du tar på fatene i ovnen, ettersom de blir svært varme. Kontroller at varmeelementet er i vannrett stilling.



IKKE bruk **GRILL-** (U) / **COMBI** (U) -modus med dampkoker.

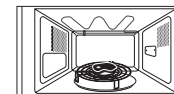
Driftsmodus	Mikrobølge (U)	GRILL (U) / COMBI (U)
 (Dampkoker)	O	X

KOMBINERE MIKROBØLGER OG GRILL

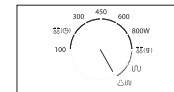
Du kan også kombinere tilberedning i mikrobølgeovn med grilling, for at maten skal tilberedes raskt og brunes samtidig.

- 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.



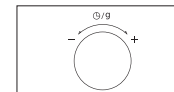
2. Vri bryteren for **KOKEEFFEKT** til riktig effektnivå.



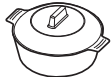
3. Velg tiden ved å vri hjulet **Tid/Vekt (g)**.

Resultat: Ovnsløset blir tent og tallerkenen begynner å rotere.

- 1) Tilberedningen starter, og ovnen gir fra seg 4 pip når den er ferdig.
- 2) Sluttpåminnelse-signalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
- 3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.



 **IKKE** bruk **GRILL-** (U) / **COMBI** (U) -modus med dampkoker.

Driftsmodus	Mikrobølge (U)	GRILL (U) / COMBI (U)
 (Dampkoker)	O	X

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	✓ X	Kan brukes i små mengder for å beskytte områder mot overkoking. Folien kan bøye seg hvis den ligger for nær ovnsveggen eller hvis det brukes for mye folie.
Bruneplate	✓	Ikke forhåndsoppvarm i mer enn åtte minutter.
Porselen og keramikk	✓	Porselen, keramikk, glasert keramikk og benporselen kan vanligvis brukes, hvis de ikke har metalldekor.
Engangstallerkener i polyesterpapp	✓	Noe frossenmat er pakket på slike fat.
Gatekjøkkenemballasje		
• Polystyrenkopper og -beholdere	✓	Kan brukes til å varme opp mat i. Overoppheting kan føre til at polystyren smelter.
• Papirposer eller aviser	X	Kan ta fyr.

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

✓ : Anbefales

✓ X : Vær forsiktig

X : Usikkert

TILBEREDNINGSVEILEDNING

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 fordampar 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.

Tilberedingsveiledning for frosne grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden i tabellen. Fortsett tilberedningen til du er fornøyd.

Rør om to ganger under tilberedning, og en gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til maten i hviletiden.

Mat	Porsjon	Strøm	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Spinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann.
Erter	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønne bønner	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (gulrøtter/erter/mais)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (kinesisk)	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.

Tilberedingsveiledning for ris og pasta

Ris: Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn, og lokk – risen dobler sitt volum når den kokes. Tilbered tildekket. Når tilberedningen er ferdig, rør du før du lar maten hvile, og legger til salt, urter eller smør.
Merknad: det kan være at risen ikke har absorbert alt vannet når den er ferdig kokt.

Pasta: Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn. Hell kokende vann og en klype salt i bollen, og rør godt. Tilbered uten lokk.
Rør om av og til under og etter koking. Dekk til mens du lar maten hvile, og hell av vannet etterpå.

Mat	Porsjon	Strøm	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Hvit ris (Parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Bruk 500 ml kaldt vann.
Brun ris (Parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Bruk 500 ml kaldt vann.
Blandet ris (Ris + villris)	250 g	800 W	17-18	5	Bruk 500 ml kaldt vann.
Blandet korn (Ris + korn)	250 g	800 W	18-19	5	Bruk 400 ml kaldt vann.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Bruk 1000 ml kaldt vann.

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.

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

Alle friske grønnsaker tilberedes med full mikrobølgeeffekt (800 W).

Mat	Porsjon	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten.
Rosenkål	250 g	5½-6½	3	Bruk 60–75 ml (4–5 spiseskjeer) vann.
Gulrøtter	250 g	4½-5	3	Skjær gulrøttene i omtrent like store biter.
Blomkål	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stalker i to. Legg stilkene inn mot midten.
Squash	250 g	3½-4	3	Skjær squash i skiver. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann, eller litt smør. Kok bitene til de er møre.
Aubergine	250 g	3½-4	3	Skjær auberginen i små biter, og stenk med 1 spiseskje sitronsaft over.
Purreløk	250 g	4½-5	3	Skjær purreløk i tykke biter.
Sopp	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Tilbered små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann. Stenk med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av væske før du serverer.
Løk	250 g	5½-6	3	Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann.
Paprika	250 g	4½-5	3	Skjær paprika i små skiver.
Poteter	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter.
Turnips/ kålrot	250 g	5-5½	3	Skjær turnips/kålrot i små biter.

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 oversteikt 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 for 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 babyamat. 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 babyamat. Se også kapitlet med sikkerhetstiltak.

VARME OPP VÆSKE

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

Oppvarming av væske og matvarer

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

Mat	Porsjon	Strøm	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Drikke (kaffe, te og vann)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 krus)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Hell det i en steintøykopp og varm opp uten å dekke den til. Sett koppen (150 ml) eller kruset (250 ml) midt på den roterende tallerkenen, rør forsiktig rundt før og etter hviletiden.
Suppe (kald)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Hell maten opp i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.
Gryterett (kald)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Hell gryteretten i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering.
Pasta med saus (kald)	350 g	600 W	4½-5½	3	Hell pasta (f.eks. spaghetti eller nudler) på en flat steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Rør om før du serverer.

Mat	Porsjon	Strøm	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Fylt pasta med saus (kald)	350 g	600 W	5-6	3	Hell fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering.
Porsjonsmåltid (kaldt)	350 g	600 W	5½-6½	3	Lag til et måltid med 2-3 kalde komponenter på en steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn.

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.

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

MERKNAD: Babyemat må kontrolleres nøye før den serveres, for å unngå forbrenning.

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

Oppvarming av babyemat og melk

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

Mat	Porsjon	Strøm	Tid	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Babyemat (Grønnsaker + kjøtt)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.
Babygrøt (Korn + melk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sek. til 1 min.	2-3	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.

Tining (tid)

Mikrobølgeovner er svært velegnet for tining av frossen mat.

Mikrobølgeovner tiner frossen mat skånsomt og hurtig. Dette kan være nyttig hvis det for eksempel dukker opp uventede gjester.

Frossent fjærkre må være gjennomtint før tilberedning. Fjern eventuelle metalltråder og fjern innpakningen slik at væsken kan renne av.

Legg de frosne matvaren på en tallerken uten lokk. Snu halvveis rundt, hell av eventuell væske, og fjern innvoller så raskt som mulig.

Kontroller med jevne mellomrom at matvarene ikke er varme å ta på.

Hvis små eller tynne deler av de frosne matvarene begynner å bli varme, kan de skjermes ved å pakke dem inn i svært små biter av aluminium under tining.

Hvis fjærkre blir varm utvendig stopper du opptiningen og venter 20 minutter før du fortsetter.

La fisk, kjøtt og fjærkre hvile slik at de blir helt gjennomtint. Hviletid for gjennomtining avhenger av hvor store mengder som skal tines opp. Se tabellen under.

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

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

Alle frosne matvarer bør tines opp på effektnivået for tining (180 W).

Mat	Porsjon	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Kjøtt				
Oppmalt	250 g	6½-7½	5-25	Plasser kjøttet på en flat steingodstallerken. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden!
Storfe kjøtt	500 g	10-12		
Svinestek	250 g	7½-8½		
Fjærkre				
Kyllingstykker	500 g (2 stk.)	14½-15½	15-40	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!
Hel kylling	900 g	28-30		
Fisk				
Fiskefilet	200 g (2 stk.)	6-7	5-15	Plasser frossen fisk midt på en flat steingodstallerken. Legg de tynneste delene under tykkere deler. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden!
	400 g (4 stk.)	12-13		
Frukt				
Bær	250 g	6-7	5-10	Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken (med stor diameter).
Brød				
Rundstykker (hvert på ca. 50 g)	2 stk.	½-1	5-20	Ordne rundstykker i en ring eller brød vannrett på kjøkkenpapir midt på den roterende tallerkenen. Vend halvveis i opptiningstiden!
	4 stk.	2-2½		
Toast/Sandwich	250 g	4½-5		
Hvete/rugbrød	500 g	8-10		

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:

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.

Kokekar for tilberedning med mikrobølge + grill

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

Matvarer som er egnet for tilberedning med mikrobølge + grill:

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

Viktig merknad:

Husk at maten må plasseres på det høye stativet, 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	Porsjon	Strøm	1. sidetid (min.)	2. sidetid (min.)	Instruksjoner
Rundstykker (hver ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	Mikrobølge-grill-syklus	Mikrobølge-grill 3-4 4-5	Bare grill 1-2 1-2	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 + topping (tomater, ost, skinke, sopp)	250-300 g (2 stk.)	Mikrobølge-grill-syklus	12-15	-	Sett 2 frosne baguetter ved siden av hverandre på stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.
Grateng (grønnsaker eller poteter)	400 g	Mikrobølge-grill-syklus	18-23	-	Legg frossen grateng i en liten, rund ildfast form. Sett tallerkenen på stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
Pasta (cannelloni, makaroni, lasagne)	400 g	Mikrobølge-grill-syklus	Mikrobølge-grill 25-28	Bare grill 2-3	Legg frossen pasta i en liten, flat, rektangulær ildfast form. Legg tallerkenen direkte på det roterende fatet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
Kyllingbiter (nuggets)	250 g	Mikrobølge-grill-syklus	8-10	5-6	Sett de frysrekte kyllingbitene på stativet. Vend etter første tiden.
Chips i ovnen	250 g	Bare grill	10-15	8-12	Legg pommes frites jevnt fordelt på bakepapir på stativet.

Grillveiledning for fersk mat

Forvarm grillen med grillfunksjonen i 3-4 minutter.

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

Fersk mat	Porsjon	Strøm	1. sidetid (min.)	2. sidetid (min.)	Instruksjoner
Toastskiver	6-7 stk. (25 g hver)	Bare grill	6-8	4-5½	Legg toastskiver ved siden av hverandre på stativet.
Rundstykker (allerede stekt)	2-4 stk	Bare grill	2-3	2-3	Legg rundstykker først med bunnsiden opp i en ring direkte på den roterende tallerkenen.
Grillede tomater	200 g (2 stk.)	Bare grill	12-15	-	Skjær tomaterne i fire. Legg litt ost oppå. Ordne i en sirkel på en flat ovnsfast glass tallerken. Sett den på stativet.
Toast med topping	2 stk. (300 g)	1. trinn: Mikrobølgegrill-syklus 2. trinn: Bare grill	3½-4½ 3-4	-	Rist brødsnivene først. Legg toausten med toppingen (skinke, tomatkiver eller ananasskiver, osteskiver) side om side på stativet. La stå i 2-3 minutter.
Bakt potet	300 g (2 poteter)	Mikrobølgegrill-syklus	16-18	-	Skjær potetene i to. Legg dem i en sirkel på stativet med skjæreflatene mot grillen.

Fersk mat	Porsjon	Strøm	1. sidetid (min.)	2. sidetid (min.)	Instruksjoner
Kyllingstykker	450-500 g (2 stk.)	Mikrobølgegrill-syklus	12-15	10-12	Pensle kyllingbitene med olje og krydder. Legg dem i en ring med benene inn mot midten. Legg en kyllingbit ikke midt på stativet. La stå i 2-3 minutter.
Lammekoteletter/kjøtt (medium)	400 g (4 stk.)	Bare grill	12-15	9-12	Pensle lammekoteletter med olje og krydder. Legg dem i en ring på stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.
Svinestek	250 g (2 stk.)	Mikrobølgegrill-syklus	Mikrobølgegrill 7-8	Bare grill 10-15	Pensle svinestek med olje og krydder. Legg dem i en ring på stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.
Bakte epler	2 epler (300 g)	Mikrobølgegrill-syklus	9-12	-	Ta ut kjernene av eplene og fyll dem med rosiner og syltetøy. Legg litt mandelflamm oppå. Plasser eplene på et ildfast glassfat. Plasser tallerkenen direkte på det roterende fatet.
Stekt kylling	1200 g	Mikrobølgegrill-syklus	33	33	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.

SPESIELLE TIPS

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 gjennomiktig. 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!

SLIK GJØR DU HVIS DU ER I TVIL ELLER HVIS DET OPPSTÅR ET PROBLEM

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 dreier på hjulet Tid/Vekt

- Er døren ordentlig lukket?

Maten blir ikke kokt i det hele tatt.

- Har du stilt timeren inn riktig?
- Er døren lukket?
- Har du overbelastet strømmettet 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.

Røyk og vond lukt ved første gangs bruk.

- Dette er en midlertidig tilstand ved oppvarming av nye komponenter. Røyken og lukten vil forsvinne helt etter 10 minutters drift. For å bli kvitt lukten raskere, kan du legge sitronbiter eller sitronsaft i kabinettet når du skal bruke mikrobølgeovnen.

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?

☑ Hvis du ikke klarer å løse problemet med hjelp av instruksjonene ovenfor, kan du kontakte det lokale SAMSUNG kundeservicesenter. 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 SAMSUNGs kundeservicesenter.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

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

Modell	MG23F3C1E**, MG23F3C2E**
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk	
Mikrobølger	1200 W
Grill	1100 W
Kombinert modus	1400 W
Utgangseffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Kjølemetode	Kjøleviftmotor
Dimensjoner (B x H x D)	
Utside	489 x 275 x 392 mm
Ovnrom	330 x 211 x 324 mm
Volum	23 liter
Vekt	
Netto	ca. 13 kg



SPØRSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
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	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-03911H-01



MG23F3C1E**
MG23F3C2E**

Mikroaaltouuni

Käyttöohje ja ruoanvalmistusopas

Huomaathan, että Samsungin takuu EI kata laitteen käytön neuvontaan liittyviä puheluita, vääränlaista asennusta, huoltoa ja puhdistusta.

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Tämä opas on valmistettu 100 % kierrätyspaperista.

ajattele mahdollisuuksia

Kiitos, että ostit tämän Samsungin tuotteen.

SAMSUNG

SISÄLLYSLUETTELO

Turvallisuusohjeet	2
Pikaopas	11
Uuni.....	12
Ohjaustaulu	12
Lisätarvikkeet.....	13
Kellonajan asettaminen	13
Mikroaaltouunin toiminta.....	14
Uunin oikean toiminnan tarkastaminen.....	14
Ruoanvalmistus/lämmitys	14
Tehot	15
Valmistusajan muuttaminen	15
Valmistuksen keskeyttäminen	15
Ruoan sulattaminen (painon mukaisesti)	15
Sulatus (paino) -toiminnon käyttö	16
Sulatus (paino) -ohjelmien käyttö	16
Tehohöyrykeittimen ohje (vain MG23F3C1EF*- ja MG23F3C2EF*-mallit).....	16
Varusteiden valinta.....	18
Grillaus	18
Mikroaaltouunin ja grillin yhteiskäyttö.....	18
Valmistusastiaopas	19
Valmistusopas	20
Toimenpiteet ongelmatilanteissa	27
Tekniset tiedot	28

TURVALLISUUSOHJEET

OHJEKIRJAN KÄYTTÖ

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

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

KUVAKKEIDEN JA MERKKIEN SELITYSTEKSTIT



VAROITUS

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



VAARA

Vaarat ja vaaralliset toimet, jotka saattavat aiheuttaa **lieviä henkilövahinkoja tai omaisuusvahingon**.



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.



Soita huoltoliikkeeseen ja pyydä sieltä apua.



Huom.



Tärkeää

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA


LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.




Varmista, että näitä turvaohjeita noudatetaan kaikissa tilanteissa.


Muista noudattaa seuraavia ohjeita, kun käytät uunia.

VAROITUS (vain mikroaaltotoiminto)

-  **VAROITUS:** Jos luukku tai luukun 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 väärään käyttöön liittyvät vaarat.


 **VAROITUS:** Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos näille henkilöille on annettu riittävät ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja jos 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 loukkaantumisen tai tulipalon.


 Jos huomaat 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 vauvanruokapurkit on ravistettava tai niiden sisältöä on hämmennettävä ja niiden lämpötila on tarkastettava ennen käyttöä.

 Raakoja kananmunia ja 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 saattaa vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

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

★ Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

★ Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät pääsisi leikkimään 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 suunnata oikein ja asettaa sellaiselle korkeudelle, että sen sisätiloja ja säätimiä on helppo käyttää.

★ Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä uunissa vettä 10 minuutin ajan ja käytä uunia vasta sitten.

- ★ Jos uunista tulee outoa ääntä, palaneen hajua 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 tule koskea.
- ☐ **VAROITUS:** Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.
- ☐ Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

- ☐ **VAROITUS:** Varmista, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.
- ★ **VAROITUS:** Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Laitteen lämpövastuksiin ei tule koskea. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähetyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.
- ★ Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos näille henkilöille on annettu riittävät ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lasten ei tule antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen ylläpitoon liittyviä toimia ilman valvontaa.
- ☐ Älä puhdistaa uunin luukun lasia hankaavilla aineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan voi johtaa lasin rikkoutumiseen.
- ☐ Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

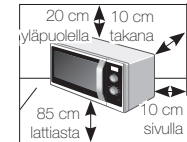
- ☐ Luukun ulkopinta voi kuumentua laitteen ollessa käytössä.
- ☐ Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- ☐ Näitä laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

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 käytettäväksi kotitalouslaitteissa ja suoraan matalajänniteverkkoon kytkettävissä laitteissa, jos sähköverkko on tarkoitettu asuinrakennuksissa käytettäväksi.

MIKROAALTOUUNIN SIJOITUS

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

1. Kun asetat uunin paikalleen, huolehdi sen riittävästä tuuletuksesta ja jätä ainakin 10 cm (4 tuumaa) tilaa sen taakse ja sen 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.
- ☐ 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 laitteen käyttöä ensimmäistä kertaa.

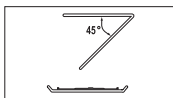
MIKROAALTOUUNIN PUHDISTAMINEN

Seuraavat mikroaaltouunin osat tulee puhdistaa säännöllisesti, jotta rasva ja ruoanjätteet eivät pääse 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. Huuhtelee ja kuivaa.
 2. Poista uunin sisäpinoissa olevat roiskeet tai tahrat saippuaveteen kostutetulla liinalla. Huuhtelee ja kuivaa.
 3. Jos haluat poistaa kovettuneita ruoanjätteitä tai hajuja, laita kupillinen laimennettua sitruunamehua uuniin ja käytä uunia enimmäisteholla kymmenen minuutin ajan.
 4. Pese konepesun kestävä uunilautanen tarvittaessa.
- ✍ **ÄLÄ** läikytä vettä tuuletusaukkoihin.
ÄLÄ MILLOINKAAN käytä hankausaineita tai kemiallisia liuottimia. Ole erityisen huolellinen luukun tiivisteitä puhdistaessasi, jotta lika ei
 - kertyisi laitteeseen
 - estäisi luukun sulkeutumista kunnolla.
 - ✍ **Puhdista** mikroaaltouunin sisäosa välittömästi jokaisen käytön jälkeen laimealla pesuaineliuoksella ja anna mikroaaltouunin jäähtyä ennen puhdistamista vammojen välttämiseksi.

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



MIKROAALTOUNIN SÄILYTTÄMINEN JA KORJAAMINEN

Mikroaaltouunin säilytyksessä ja korjauksessa tulee noudattaa muutamia yksinkertaisia varotoimenpiteitä. Uunia ei tule käyttää, jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet:

- rikkoutunut sarana
- huonot tiivisteet
- lommoutunut tai vääntynyt uunin ulkokuori.

Korjaukset tulee jättää mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

❑ **ÄLÄ MILLOINKAAN** irrota uunin ulkokuorta. Jos uuni on rikkoutunut 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 tule koskaan puhdistaa höyry- tai painepesurilla.	✓	✓	✓	✓
❑ Älä asenna tätä 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 säästösten mukaisesti.	✓	✓	✓	✓
★ Poista kaikki vieraat aineet (esim. pöly tai vesi) säännöllisesti pistokkeen liittimistä ja kosketuskohdista kuivaa liinaa käyttäen.	✓	✓	✓	✓

	Älä vedä sähköjohtoa, taivuta sitä äläkä aseta sen päälle mitään painavia esineitä.	✓	✓	✓	✓
	Jos käyttötiloissa tapahtuu kaasuvuoto (propani- tai nestekaasuvuoto tms.), tuuleta tilat välittömästi äläkä koske pistokkeeseen.	✓	✓	✓	✓
	Älä koske pistokkeeseen, kun kätesi ovat kosteat.	✓	✓	✓	✓
	Älä sammuta laitetta irrottamalla virtajohtoa silloin, kun laite on toiminnassa.	✓	✓	✓	✓
	Älä laita sormiasi tai mitään vieraita aineita laitteen sisälle. Jos laitteen sisälle on päässyt jotakin sinne kuulumatonta ainetta, esimerkiksi vettä, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään huoltoiliikkeeseen.	✓	✓	✓	✓
	Älä altista laitetta kovalle paineelle tai iskulle.	✓	✓	✓	✓
	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.	✓	✓		✓
	Liitä pistoke pistorasiaan tiukasti. 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 pistoketta. Jos laitteen pistoke tai virtajohto on vaurioitunut, ota yhteyttä lähimpään huoltoiliikkeeseen.	✓	✓	✓	✓
	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 huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa kiehahtaa mikroaaltouunissa viiveellä räjähtävin seurauksin. Tästä aiheutuva vaara voidaan estää seuraavasti: anna ruoan ja juoman AINA seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ENSIAPUOHJEITA: <ul style="list-style-type: none"> Kasta palanut alue kylmään veteen vähintään kymmeneksi minuutiksi. Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä. Älä käytä voiteita, öljyjä tai nestemäisiä hoitoaineita. 	✓	✓	✓	✓
<div> VAARA </div>					
	Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita; ÄLÄ käytä metalliastioita, vartaita, haarukoita tai sellaisia astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset jne. Poista paperi- ja muovipussien metalliset kierresulkijat. Syy: Mahdollinen sähkökaari tai kipinäinti saattaa vaurioittaa uunia.	✓		✓	✓
	Älä käytä mikroaaltouunia paperin tai vaatteiden kuivaukseen.	✓		✓	✓

★	Käytä lyhyempää lämmitysaikaa pienemmille ruoka-annoksille, jottei ruoka ylikuumene tai pala.	✓	✓	✓
☐	Älä kasta virtajohtoa veteen äläkä kytke sitä märkänä, ja pidä se myös kaukana kaikista lämmönlähteistä.	✓	✓	
☐	Raakoja kananmunia ja kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeenkin. Myöskään ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä, säilytysastioita tai kuorellisia pähkinöitä, tomaatteja jne. ei tule lämmittää mikroaaltouunissa.		✓	✓
☐	Älä peitä laitteen tuuletusaukkoja liinalla tai paperilla. Uunista tuleva kuuma ilma saattaa sytyttää liinan tai paperin palamaan. Uuni voi myös ylikuumentua ja sammua automaattisesti. 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 luukku 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. kohta "Mikroaaltouunin sijoitus".)	✓	✓	
★	Noudata varovaisuutta, kun käytät uunin lähellä sijaitsevia sähköpistokkeita.	✓	✓	✓

VAROTOIMENPITEITÄ LIALLISEN MIKROAALTOSÄTEILYN VÄLTÄMISEKSI (VAIN MIKROAALTOTOIMINTO).

Oheisten turvaohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

- Älä milloinkaan yritä käyttää uunia luukun ollessa auki. Älä myöskään muuta uunin turvalukitusta (luukun salpoja) äläkä työnnä vieraita esineitä turvalukituskoloihin.
- ÄLÄ milloinkaan laita mitään uunin luukun ja uuniaukon väliin äläkä anna ruoan ja puhdistusaineen jäämien kertyä tiivistepinnoille. Huolehdi luukun ja luukun tiivistepintojen puhtaudesta: pyyhi ne käytön jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen pehmeällä ja kuivalla liinalla.
- 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:
 - luukku (vääntynyt)
 - luukun saranat (rikkinäiset tai löystyneet) ja
 - luukun tiivisteet ja tiivistepinnat.
- Uunin säätö tai huolto tulee jättää valmistajan kouluttaman ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

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

- Kolhiintunut, naarmuuntunut tai rikkoutunut luukku, ulkopaneeli tai ohjaustaulu.
- 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 sisällä 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 ohjeessa kuvatuista, ja jotkin varoitusmerkit eivät välttämättä koske käyttämääsi laitetta. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluun tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta www.samsung.com.
- Tämä mikroaaltouuni on tarkoitettu ruoan lämmittämiseen. Se on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä lämmitä uunissa minkäänlaisia tekstiilituotteita tai jyvillä täytettyjä tynnyjä, 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 käyttöään päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten.

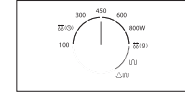
Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.

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

PIKAOPAS

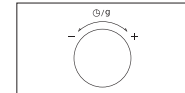
Jos haluat laittaa ruokaa.

1. Laita ruoka uuniin.
Valitse tehotaso kääntämällä **TEHONVALITSINTA**.



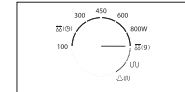
2. Valitse valmistusaika kääntämällä **AJAN/PAINON säädintä** (9/9).

Tulos: Ruoanvalmistus alkaa muutaman sekunnin kuluttua.



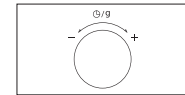
Jos haluat sulattaa ruokaa (painon mukaisesti):

1. Käännä **TEHONVALITSIN** sulatus (paino) -kuvakkeen kohdalle.



2. Aseta paino kääntämällä **AJAN/PAINON säädintä** (9/9).

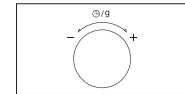
Tulos: Ruoanvalmistus alkaa muutaman sekunnin kuluttua.



Jos haluat säätää valmistusaikaa:

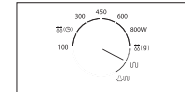
Anna ruoan olla uunissa.

Käännä **AJAN/PAINON säädin** (9/9) haluamaasi aikaan.



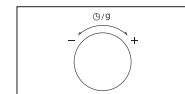
Jos haluat grillata ruokaa.

1. Käännä **TEHONVALITSIN** grillauksen kuvakkeen kohdalle.



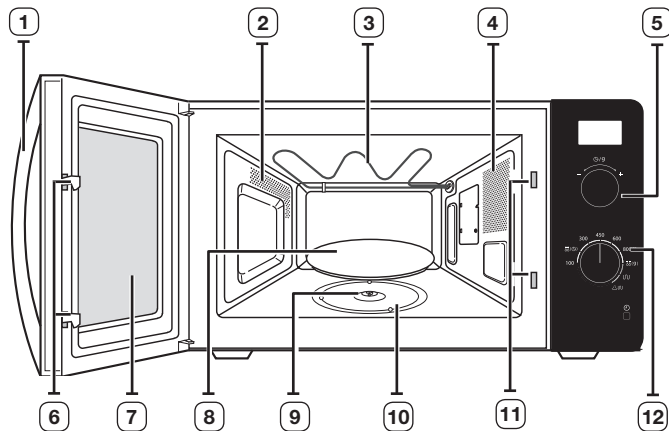
2. Aseta aika kääntämällä **AJAN/PAINON säädintä** (9/9).

Tulos: Ruoanvalmistus alkaa muutaman sekunnin kuluttua.



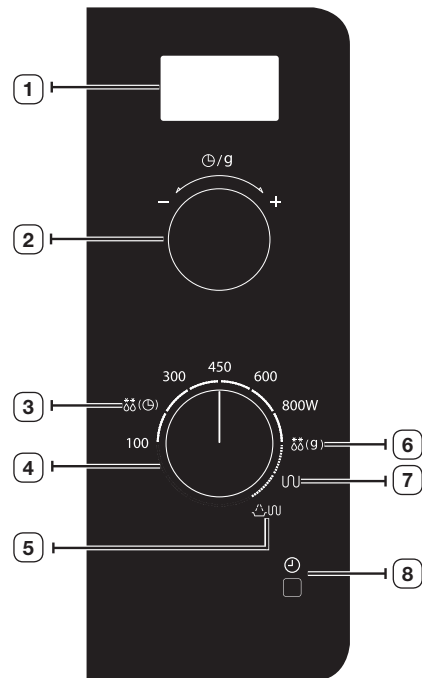
UUNI

SUOMI



- | | |
|----------------------|-----------------------|
| 1. LUUKUN KAHVA | 7. LUUKKU |
| 2. TUULETUSAUKOT | 8. UUNILAUTANEN |
| 3. GRILLI | 9. SOVITIN |
| 4. UUNIVALO | 10. PYÖRITYSALUSTA |
| 5. AJAN/PAION SÄÄDIN | 11. TURVALUKITUSKOLOT |
| 6. LUUKUN SALVAT | 12. TEHONVALITSIN |

OHJAUSTAULU



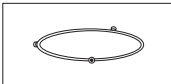
- | | |
|----------------------|--|
| 1. NÄYTTÖ | 5. YHDISTELMÄTILA
(mikroaaltouuni + grilli) |
| 2. AJAN/PAION SÄÄDIN | 6. SULATUS (PAINO) |
| 3. SULATUS (AIKA) | 7. GRILLI |
| 4. TEHONVALITSIN | 8. KELLOASETUSTEN NÄPPÄIN |

LISÄTARVIKKEET

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

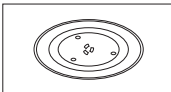
- 1. Pyöritysalusta**, joka sijoitetaan uunin keskelle.

Tarkoitus: Pyöritysalusta kannattelee uunilautasta.



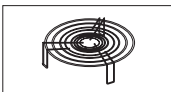
- 2. Uunilautanen**, joka sijoitetaan pyöritysalustan päälle siten, että sen keskiosa osuu sovittimeen.

Tarkoitus: Uunilautanen toimii pääasiallisena keittopintana, joka voidaan poistaa puhdistamista varten helposti.



- 3. Grillirilitä**, joka asetetaan uunilautaselle.

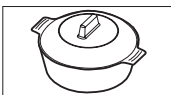
Tarkoitus: Metallirilitäitä voidaan käyttää grillauksessa ja yhdistelmätilassa.




- 4. Höyrykeitin**, ks. s. 16–17.

(Vain MG23F3C1EF*- ja MG23F3C2EF*-mallit.)

Tarkoitus: Muovista höyrykeitintä käytetään tehohöyrytystoiminnon kanssa.



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

 **ÄLÄ** käytä **grillausta** (🔥) tai **yhdistelmätilaa** (🔥🍲) höyrykeitimen kanssa.

Toimintatila	MU (🔥)	GRILLI (🔥)	YHDISTELMÄ (🔥🍲)
 (Höyrykeitin)	O	X	X

KELLONAJAN ASETTAMINEN

Mikroaaltouunissa on sisäänrakennettu kello. Kun laitteeseen kytketään virta, ":0", "88:88" tai "12:00" ilmestyy automaattisesti näyttöön.

Aseta aika. Aika voidaan näyttää 24 tai 12 tunnin muodossa. Kellonaika on asetettava

- mikroaaltouunin käyttöönoton yhteydessä
- sähkökatkoksen jälkeen.

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

 **Automaattinen virransäästötoiminto**

Jos et valitse mitään toimintoa, kun laitteen toiminta tai asetukset on keskeytetty väliaikaisesti, toiminto perutaan ja kello näkyy näytössä 25 minuutin kuluttua.

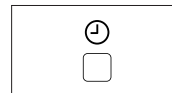
Uunin valo sammuu 5 minuutin kuluttua, jos luukku on auki.

- 1. Jos haluat näyttää ajan...**

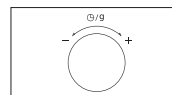
24 tunnin muodossa

12 tunnin muodossa

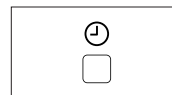
Paina (🕒) kerran tai kahdesti.



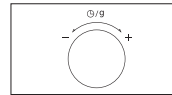
- 2. Aseta tunnit kääntämällä AJAN/PAINON säädintä (🕒/g).**



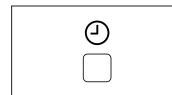
- 3. Paina (🕒)-painiketta.**



- 4. Aseta minuutit kääntämällä AJAN/PAINON säädintä (🕒/g).**



- 5. Paina (🕒)-painiketta.**



MIKROAALTOUNIN TOIMINTA

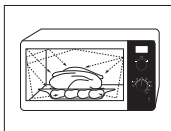
Mikroaallot ovat suurtaajuuksisia sähkömagneettisia aaltoja, ja niiden vapauttama energia valmistaa tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.


Mikroaaltounilla voidaan.

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

Ruonanvalmistuksen toimintaperiaate.

1. Magnetrinin luomat mikroaallot jakaantuvat tasaisesti ruoan kääntyessä uunilautasella. Ruoka kypsyy näin tasaisesti.
2. Mikroaallot lävistävät ruoan noin 2,5 cm 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 ansiosta, kypsyminen jatkuu vielä kun ruoka on poistettu uunista. Ruoan valmistusohjeissa ja tässä oppaassa annettuja seisotusaikoja on noudatettava, jotta

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

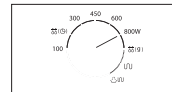
UUNIN OIKEAN TOIMINNAN TARKASTAMINEN

Seuraavissa ohjeissa kuvataan, miten uunin oikean toiminnan voi tarkastaa helposti.

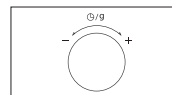
Avaa uunin luukku vetämällä luukun oikealla puolella olevasta kahvasta.

Aseta lasillinen vettä uunilautaselle. Sulje sen jälkeen uunin luukku.

1. Valitse enimmäisteho **TEHONVALITSIMELLA**.




2. Aseta **AJAN/PAINON säätimellä (G/g)** ajaksi 4-5 minuuttia.



Tulos:

Uunivalo syttyy ja uunilautanen alkaa pyöriä.

- 1) Valmistus alkaa, ja sen päätyttyä uuni antaa neljä äänimerkkiä.
- 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (kerran minuutissa).
- 3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.

 Uuni on kytkettävä sopivaan pistorasiaan. Uunilautanen on asetettava paikoilleen uuniin. Veden kiehuminen kestää kauan, jos muuta tehoa kuin maksimitehoa käytetään.

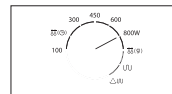
RUOANVALMISTUS/LÄMMITYS

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

Tarkista mikroaaltounin asetukset aina, ennen kuin jätät uunin ilman valvontaa.

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

1. Valitse enimmäisteho **TEHONVALITSIMELLA**.
(ENIMMÄISTEHO: 800 W)



2. Valitse aika kääntämällä **AJAN/PAINON** säädintä (⌚/g).

Tulos:

Uunivalo syttyy ja uunilautanen alkaa pyöriä.

- 1) Valmistus alkaa, ja sen päätyttyä uuni antaa neljä äänimerkkiä.
- 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (kerran minuutissa).
- 3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.


 **Älä** milloinkaan käynnistä mikroaaltouunia tyhjänä.


 Voit vaihtaa tehoa uunin käytön aikana kääntämällä **TEHONVALITSINTA**.

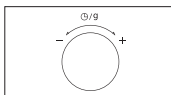
TEHOT

Voit valita alla olevista tehoista.

Teho	Lähtöteho	
	MIKROAALTOUUNI	GRILLI
SUURI TEHO	800 W	-
YLEMPI KESKITEHO	600 W	-
KESKITEHO	450 W	-
ALEMPI KESKITEHO	300 W	-
SULATUS (AIKA)	180 W	-
SULATUS (PAINO)	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.

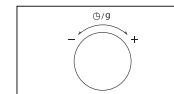


VALMISTUSAJAN MUUTTAMINEN

Säädä jäljellä olevaa valmistusaikaa kääntämällä

AJAN/PAINON säädintä (⌚/g).

Voit pidentää tai lyhentää valmistusaikaa valmistuksen aikana kääntämällä säädintä oikealle tai vasemmalle.



VALMISTUKSEN KESKEYTTÄMINEN

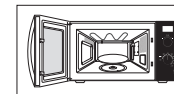
Valmistuksen voi keskeyttää milloin tahansa ruoan tilan tarkistamista varten.

1. Valmistuksen väliaikainen keskeytys:

Avaa uunin luukku.

Tulos:

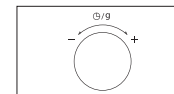
Valmistus keskeytetään. Jos haluat jatkaa valmistusta, sulje luukku.



2. Keskeytä valmistus täysin kääntämällä:

AJAN/PAINON säädintä (⌚/g) vasemmalle.

Näytössä näkyy nykyinen kellonaika.

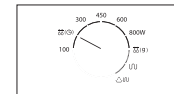


RUOAN SULATTAMINEN (PAINON MUKAISESTI)

Voit sulattaa lihaa, siipikarjaa ja kalaa sulatus (aika) -toiminnolla. Laita pakastettu ruoka ensiksi uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

1. Käännä **TEHONVALITSIN** sulatus (aika)

-kuvakkeen kohdalle.

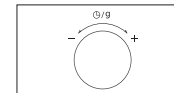




2. Aseta aika kääntämällä **AJAN/PAINON** säädintä (⌚/g).

Tulos:

Uunivalo syttyy ja uunilautanen alkaa pyöriä.

- 1) Valmistus alkaa, ja sen päätyttyä uuni antaa neljä äänimerkkiä.
- 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (kerran minuutissa).
- 3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.

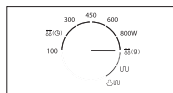


-  Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.
-  Jos haluat sulattaa ruoan manuaalisesti, valitse sulatus (aika) -toiminnon tehoksi 180 W. Saat lisätietoja sulatus (aika) -toiminnosta ja sulatusajoista sivulta 24.

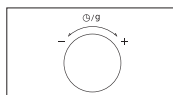
SULATUS (PAINO) -TOIMINNON KÄYTTÖ

Voit sulattaa lihaa, siipikarjaa ja kalaa sulatus (paino) -toiminnolla. Laita pakastettu ruoka ensiksi uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

1. Käännä **TEHONVALITSIN sulatus (paino)** -kuvakkeen kohdalle.



2. Aseta paino kääntämällä **AJAN/PAINON säädintä** (0/9).



Tulos:

Uunivalo syttyy ja uunilautanen alkaa pyöriä.

- 1) Valmistus alkaa, ja sen päätyttyä uuni antaa neljä äänimerkkiä.
- 2) Loppumistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (kerran minuutissa).
- 3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.

-  Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

SULATUS (PAINO) -OHJELMIEN KÄYTTÖ

Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen sulattamista.

Laita pakastettu ruoka uunilautaselle.

Käännä ruokaa sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin.

Noudata sulatus (paino) -toiminnon päätyttyä suositeltua seisotusaikaa.

Ruoka	Annos	Seisotusaika	Suositus
Liha	200-1500 g	20-60 min	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä ruokaa sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin.
Siipikarja	200-1500 g	20-60 min	
Kala	200-1500 g	20-50 min	

TEHOHÖYRYKEITTIMEN OHJE

(VAIN MG23F3C1EF*- JA MG23F3C2EF*-MALLIT)

Tehohöyrykeitin perustuu höyryllä keittämiseen ja se on tarkoitettu nopeaan terveellisen ruoan laittamiseen Samsungin mikroaaltouunilla.

Tämä lisätarvike soveltuu ihanteellisesti riisiin, pastan, vihannesten yms. keittämiseen ennätysajassa ruokien ravintoarvot säilyttäen.

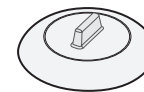
Mikroaaltouunin tehohöyrykeittimessä on kolme osaa:



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.

Pesä kaikki osat

huolellisesti saippualla ennen ensimmäistä käyttöä.

Valmistusajat ovat seuraavalla sivulla olevassa taulukossa.

HUOLTO:

Höyrykeitimen 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.

SULATUS:

Laita jäinen ruoka höyrykeittimeen, jonka kansi on poistettu. Neste jää astian pohjaan eikä pilaa ruokaa.

VALMISTUS:

Ruoka	Annos	Tehot	Valmistusaika (min)	Seisotusaika (minuuttia)	Käsitleminen
Artisokat	300 g (1-2 kpl)	800 W	5-6	1-2	Kulho ja pohjalevy + kansi
	Ohjeet Pese ja puhdista artisokat. Aseta levy kulhoon. Asettele artisokat levyille. Lisää ruokalusikallinen sitruunamehua. Peitä kannella.				
Tuoreet vihannekset	300 g	800 W	4-5	1-2	Kulho ja pohjalevy + kansi
	Ohjeet Pese, puhdista ja paloitele vihannekset (esim. parsakaali, kukkakaali, porkkanat ja paprika) samankokoisiksi ja punnitse ne. Aseta levy keittimeen. Asettele vihannekset pohjalevyille. Lisää 2 ruokalusikallista vettä. Peitä kannella.				
Pakaste-vihannekset	300 g	600 W	7-8	2-3	Kulho ja pohjalevy + kansi
	Ohjeet Laita pakastevihannekset höyrykeittimeen. Aseta levy kulhoon. Lisää 1 ruokalusikallinen vettä. Peitä kannella. Hämmennä hyvin valmistuksen ja seisotuksen jälkeen.				
Riisi	250 g	800 W	15-18	5-10	Kulho + kansi
	Ohjeet Laita riisi höyrykeittimeen. Lisää 500 ml kylmää vettä. Peitä kannella. Anna valkoisen riisin seistä 5 minuuttia, ruskean riisin 10 minuuttia valmistuksen jälkeen.				
Uniperunat	500 g	800 W	7-8	2-3	Kulho + kansi
	Ohjeet Punnitse ja huuhtelee perunat ja aseta ne höyrykeittimeen. Lisää 3 ruokalusikallista vettä. Peitä kannella.				
Muhennos (jäähdytetty)	400 g	600 W	5-6	1-2	Kulho + kansi
	Ohjeet Laita muhennos höyrykeittimeen Peitä kannella. Hämmennä hyvin ennen seisotusta.				

Ruoka	Annos	Tehot	Valmistusaika (min)	Seisotusaika (minuuttia)	Käsitleminen
Keitto (jäähdytetty)	400 g	800 W	3-4	1-2	Kulho + kansi
	Ohjeet Kaada keitto höyrykeittimeen Peitä kannella. Hämmennä hyvin ennen seisotusta.				
Pakastekeitto	400 g	800 W	8-10	2-3	Kulho + kansi
	Ohjeet Kaada pakastettu keitto höyrykeittimeen Peitä kannella. Hämmennä hyvin ennen seisotusta.				
Hillolla täytetyt, pakastetut taikinamykyt	150 g	600 W	1-2	2-3	Kulho + kansi
	Ohjeet Kostuta täytettyjen mykkijien yläpuoli kylmällä vedellä. Aseta 1-2 pakastettua mykyä vierekkäin höyrykeittimeen. Peitä kannella.				
Hedelmä-hilloke	250 g	800 W	3-4	2-3	Kulho + kansi
	Ohjeet Kuori, pese ja leikkaa hedelmät (esim. omenat, päärynät, luumut, aprikoosi, mangot tai ananakset) samankokoisiksi viipaleiksi tai kuutioiksi ja punnitse ne. Laita ne höyrykeittimeen. Lisää 1-2 ruokalusikallista vettä ja 1-2 ruokalusikallista sokeria. Peitä kannella.				

Tehohöyrykeittimen käsittely



VAROTOIMENPITEET:

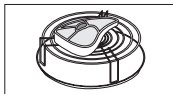
- ☒ Ole erityisen varovainen höyrykeittimen kanta avatessasi, sillä astiasta saattaa päästä erittäin kuumaa höyryä.
- ☒ Käytä grillikintaita keittimen käsittelyyn ruoanlaiton jälkeen.

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. Metalliset keittoastiat ja keittövälaineet voivat vaurioittaa uunia.

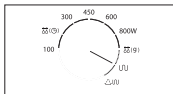


- ☒ Saat lisätietoja soveltuvista valmistusastioista ja -välineistä valmistusastiaoppaan sivulta 19.

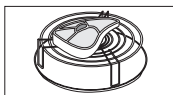
GRILLAUS

Grillillä voidaan lämmittää ja ruskistaa ruokaa nopeasti ilman mikroaaltota. Tätä varten mikroaaltouuniin mukana toimitetaan grilliritilä.

1. Esilämmitä grilli tarvittavaan lämpötilaan kääntämällä **TEHONVALITSIN grillauksen** kuvakkeen kohdalle, ja aseta esilämmitysaika kääntämällä **AJAN/PAINON säädintä** (G/9).



2. Avaa uunin luukku. Aseta ruoka ritilälle ja ritilä uunilautaselle. Sulje uunin luukku.



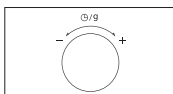
3. Valitse aika kääntämällä **AJAN/PAINON säädintä** (G/9).

Tulos: Uunivalo syttyy ja uunilautanen alkaa pyöriä.

- 1) Valmistus alkaa, ja sen päätyttyä uuni antaa neljä äänimerkkiä.
- 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (kerran minuutissa).
- 3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.

- ☒ Vastus voi kytkeytyä pois päältä grillauksen aikana. Tämä estää uunin ylikuumenemisen.

- ☒ Käytä aina grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia. Tarkista, että vastus on vaaka-asennossa.



- ☒ **ÄLÄ** käytä **GRILLAUSTA** (U) / **YHDISTELMÄTILAA** (U) tehohöyrykeittimen kanssa.

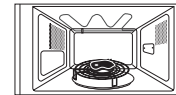
Toimintatila	MU (U)	GRILLI (U) / YHDISTELMÄ (U)
 (Höyrykeitin)	O	X

MIKROAALTOUUNIN JA GRILLIN YHTEISKÄYTTÖ

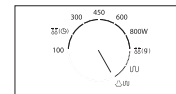
Voit myös yhdistää mikroaaltotoiminnon grillauksen kanssa ruoan nopeaa valmistusta ja ruskistusta varten.

- ☒ 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** pannulappuja kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.

1. Avaa uunin luukku. Aseta ruoka ritilälle ja ritilä uunilautaselle. Sulje uunin luukku.



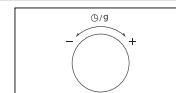
2. Käännä **TEHONVALITSIN** sopivaan tehotasoon.



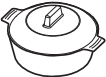
3. Valitse aika kääntämällä **AJAN/PAINON säädintä** (G/9).

Tulos: Uunivalo syttyy ja uunilautanen alkaa pyöriä.

- 1) Valmistus alkaa, ja sen päätyttyä uuni antaa neljä äänimerkkiä.
- 2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (kerran minuutissa).
- 3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.



 **Älä** käytä **GRILLAUSTA** (🔥) / **YHDISTELMÄTILAA** (🔥🔥🔥) tehohöyrykeittimen kanssa.

Toimintatila	MU (🔥)	GRILLI (🔥🔥) / YHDISTELMÄ (🔥🔥🔥)
 (Höyrykeitin)	O	X

VALMISTUSASTIAOPAS

Ruoan valmistus mikroaaltouunissa edellyttää, että mikroaallot pystyvät läpäisemään ruoan ilman, että ne heijastuvat käytettävästä astiasta tai että astia imee ne itseensä. Tästä syystä valmistusastioiden valinnassa on noudatettava huolellisuutta. Jos valmistusastia on merkitty mikroaaltouunikäyttöön sopivaksi, sinulla ei ole aihetta huoleen. Seuraavassa taulukossa luetellaan valmistusastioiden eri tyypit ja osoitetaan niiden soveltuvuus ja käyttö mikroaaltouunien kanssa.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Kommentit
Alumiinifolio	✓ X	Voidaan käyttää pieninä määrinä suojaamaan ruokaa ylikypsennykseltä. Valokaaret ovat mahdollisia, mikäli folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos foliota käytetään liian paljon.
Ruskistuslautanen	✓	Älä esilämmitä pidempään kuin kahdeksan minuutin ajan.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu fajanssi ja luoposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäväksi, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat	✓	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.
Pikaruokien pakkaukset		
• Vaahdonuovikupit ja -astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmitykseen. Ylikuumentuminen saattaa aiheuttaa polystyreenin sulamisen.
• Paperipussit tai sanomalehti	X	Saattaa syttyä tuleen.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Kommentit
• Uusiopaperit tai metallikoristelut	X	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Lasitavara		
• Uninkestävät astiat	✓	Voidaan käyttää, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
• Hieno lasitavara	✓	Voidaan käyttää ruoan tai juomien lämmitykseen. Hieno lasi saattaa särkyä tai hajjeta äkillisen kuumentamisen seurauksena.
• Lasitölkit	✓	Kansi on poistettava. Soveltuu ainoastaan lämmitykseen.
Metalli		
• Astiat	X	Saattaa aiheuttaa valokaaren tai tulipalon.
• Pakastepussien kierresulkijat	X	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	✓	Lyhyen aikaa kestävään valmistukseen ja lämmitykseen. Myös liiallisen kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	X	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Muovi		
• Säilytysastiat	✓	Eryityisesti, jos ne ovat lämpöä kestäviä lämpömuoveja. Jotkin muut muovit saattavat väärtyä tai muuttua väriään korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia.
• Muovikelmu	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana. Sen ei tule koskea ruokaan. Varo kuumaa höyryä kelmua poistaessasi.
• Pakastepussit	✓ X	Ainoastaan, jos se on kiehumisen ja uunikäytön kestävä. Sen ei tule olla ilmatiivis. Lävistä tarvittaessa haarukalla.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana ja roiskumisen estämiseen.

✓ : Käyttöä suositellaan ✓X : Noudata varovaisuutta X : Vaarallinen

VALMISTUSOPAS

MIKROAALLOT

Mikroaaltoenergia lävistää ruoan: siinä oleva vesi, rasva ja sokeri vetävät sen puoleensa ja imevät sen itseensä.

Mikroaallot saattavat ruoassa olevat molekyylit nopeaan liikkeeseen. Näiden molekyylien nopea liike aiheuttaa kitkaa, josta syntyvä lämpö valmistaa ruoan.

VALMISTUS

Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:

Parhaan mahdollisen tehon saavuttamiseksi valmistusastioiden tulee päästää mikroaaltoenergia lävitseen. Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin, kuten myös paperin ja puun. Tästä syystä johtuen ruokaa ei koskaan tule valmistaa metalliastioissa.

Mikroaaltouunissa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:

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

Peittäminen valmistuksen aikana:

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

Seisotusajat:

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

Pakastevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannella varustettua 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	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Pinaatti	150 g	600 W	4½–5½	2–3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä
Parsakaali	300 g	600 W	9–10	2–3	Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) kylmää vettä.
Herneet	300 g	600 W	7½–8½	2–3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Vihreät pavut	300 g	600 W	8–9	2–3	Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) kylmää vettä.
Sekavihannekset (porkkanat, herneet, maissi)	300 g	600 W	7½–8½	2–3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Sekavihannekset (kiinalaiset)	300 g	600 W	8–9	2–3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.

Riisin ja pastan valmistusopas

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

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

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Valkoinen riisi (esikeitetty)	250 g	800 W	16–17	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (esikeitetty)	250 g	800 W	21–22	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekariisi (riisi ja villiriisi)	250 g	800 W	17–18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät)	250 g	800 W	18–19	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250 g	800 W	11–12	5	Lisää 1000 ml kuumaa vettä.

Tuorevihannesten valmistusopas

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

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

Kaikki tuoreet vihannekset tulee valmistaa täydellä mikroaaltoteholla (800 W).

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Parsakaali	250 g 500 g	4–4½ 7–7½	3	Tee samankokoisia kukkia. Järjestä niiden kannat keskelle.
Ruusukaali	250 g	5½–6½	3	Lisää 60-75 ml (4–5 rkl) vettä.
Porkkanat	250 g	4½–5	3	Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.
Kukkakaali	250 g 500 g	5–5½ 8½–9	3	Tee samankokoisia kukkia. Leikkaa isot kukat puoliksi. Järjestä niiden kannat keskelle.
Kesäkurpitsat	250 g	3½–4	3	Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.
Munakoisot	250 g	3½–4	3	Leikkaa munakoisot pieniksi paloiksi ja pirskota yhdellä ruokalusikallisella sitruunamehua.
Purjosipulit	250 g	4½–5	3	Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi.

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Sienet	125 g 250 g	1½–2 3–3½	3	Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä ollenkaan. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua.
Sipulit	250 g	5½–6	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 ruokalusikallinen) vettä.
Paprika	250 g	4½–5	3	Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.
Perunat	250 g 500 g	4–5 7½–8½	3	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.
Kyssäkaali	250 g	5–5½	3	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

LÄMMITYS

Ruoan lämmitys mikroaaltouunissa kestää murto-osan siitä kuin perinteisellä liedellä yleensä.

Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Kaavion ajat koskevat huoneenlämpöisiä nesteitä, joiden lämpötila on +18 ~ +20 °C, sekä jäädytettyä 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.

Tehotasot ja hämmennys

Jotkin ruoat voidaan lämmittää uudelleen 800 W:n teholla, kun taas toisten kohdalla lämmitystehon tulisi olla 600 W, 450 W tai vain 300 W.

Katso viitteenä olevaa taulukkoa. Yleisesti ottaen ruoan uudelleenlämmityksessä suositellaan käytettävän matalaa tehotasoa, jos ruoka on hienoa, jos se on määrältään huomattava tai jos se todennäköisesti kuumenee hyvin nopeasti (esimerkiksi lihapiirakat).

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi ruokaa tulee kuumennuksen aikana hämmentää hyvin tai kääntää. Jos mahdollista, hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.

Ole erityinen varovainen nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Nesteiden räiskymisen ja itsesi polttamisen välttämiseksi hämmennä nestemäiset ruoat ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen. Pidä ne mikroaaltouunissa seisotuksen ajan. Suosittelemme muovilusikan tai lasitikon laittamista nesteisiin. Vältä ruoan ylikuumennusta (ja samalla pilaamista).

On parempi aliarvioida valmistusaika ja pidentää kuumennusaikaa tarvittaessa.

Kuumennus- ja seisotusajat

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

Varmista aina, että uudelleenlämmitetty ruoka on kauttaaltaan tulikuumaa.

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

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

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

NESTEIDEN LÄMMITYS

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

Nesteiden ja ruoan lämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Juomat (kahvi, tee ja vesi)	150 ml (1 kuppi)	800 W	1–1½	1–2	Kaada neste keramiikkakuppiin ja kuumenna peittämättä. Aseta kuppi (150 ml) tai muki (250 ml) uunilautasen keskelle ja sekoita hyvin sekä ennen seisotusaikaa että sen jälkeen.
	250 ml (1 muki)		1½–2		

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Keitto (jäähdytetty)	250 g	800 W	3–3½	2–3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle, Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Muhennos (jäähdytetty)	350 g	600 W	5½–6½	2–3	Laita muhennos syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.
Pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350 g	600 W	4½–5½	3	Laita pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalalle keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua.
Täytettyä pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350 g	600 W	5–6	3	Laita täytetty pasta (esim. ravioli ja tortellini) syvälle keramiikkalautaselle, Peitä muovikuvulla. hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.
Ruoka-annos (jäähdytetty)	350 g	600 W	5½–6½	3	Laita 2-3 jäähdetytystä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

VAUVANRUOAN LÄMMITYS

VAUVANRUOKA: Kaada syvälle keramiikkalautaselle, Peitä muovikuvulla.

Hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen!

Anna ruoan seistä 2–3 minuuttia ennen tarjoilua. Hämmennä uudelleen ja tarkista lämpötila. Suositeltu tarjoilulämpötila: 30–40 °C.

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

HUOMAA: Palovammojen välttämiseksi vauvanruoka tulee tarkistaa erityisen huolellisesti ennen tarjoilua.

Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Vauvanruoan ja maidon lämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Kello	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Vauvanruoka (vihanneksia ja lihaa)	190 g	600 W	30 s	2–3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanpuuro (jyviä, maitoa ja hedelmiä)	190 g	600 W	20 s	2–3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.

Ruoka	Annos	Teho	Kello	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Vauvanmaito	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s ~ 1 min.	2-3	Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituu lasipulloon. Laita pullo uunilautasen keskelle. Valmista peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä ainakin 3 minuutin ajan. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.

Sulatus (aika)

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

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

Laita sulanut ruoka 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 siipikarjan ulkopinta alkaa lämmetä, keskeytä sulatus ja anna sen seistä 20 minuuttia ennen sulatuksen jatkamista.

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

Vihje: Litteä ruoka sulaa helpommin kuin paksu ja pienempien määrien sulatusaika on lyhyempi kuin isompien. Pidä tämä vihje mielessä, kun pakastat tai sulatat ruokia.

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

Kaiken pakastetun ruoan sulatuksessa tulee käyttää sulatustehoa (180 W).

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Liha				
jauheliha	250 g	6½–7½	5–25	Laita liha matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
naudanliha	500 g	10–12		
Sianlihapihvit	250 g	7½–8½		
Siipikarja				
Paloiteltu kana	500 g (2 kpl)	14½–15½	15–40	Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Kokonainen kana	900 g	28–30		
Kala				
Kalafileet	200 g (2 kpl)	6–7	5–15	Laita pakastettu kala matalan keramiikkalautasen keskelle ja asettele se siten, että ohuet palat ovat paksujen palojen alla. Suojaa kapeat reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
	400 g (4 kpl)	12–13		
Hedelmät				
Marjat	250 g	6–7	5–10	Sijoitele hedelmät matalalle ja pyöreälle lasialustalle (halkaisijaltaan suurelle).

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Leipä				
Sämpylät (kukin n. 50 g)	2 kpl 4 kpl	½–1 2–2½	5–20	Asettele sämpylät ympyrän muotoon tai leipä talouspaperille uunilautasen keskelle vaakatasoon. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Paahtoleipä/voileipä	250 g	4½–5		
Tumma leipä (vehnä- ja ruisjauhoista valmistettu)	500 g	8–10		

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 tarkoitettut valmistusastiat:

Astioiden on oltava liekinkestäviä ja ne voivat sisältää metallia. Älä käytä muoviasiatioita, sillä ne saattavat sulaa.

Grillaukseen soveltuvat ruoat:

kyjykset, makkarat, pihvit, hampurilaiset, pekoni ja kinkkuviipaleet, ohuet kala-annokset, voileivät ja kaikenlaiset paahtoleivät.

Tärkeä huomautus:

Muista myös, että ruoka on asetettava korkealle ritalle, 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.

Valmistusastiat mikroaalto ja grilli -yhdistelmätoiminnolle

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

Mikroaalto ja grilli -toiminnolla valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:

Yhdistelmätilassa voidaan lämmittää ja ruskistaa kaikenlaisia keitetyjä ruokia (esim. keitettyä pastaa) sekä ruokia, jotka ruskistuvat nopeasti. Tätä tilaa voidaan käyttää myös paksujen annosten, joiden yläosa vaatii ruskistusta (esim. kananpalat, käännettävä valmistuksen puoleksavälissä), valmistukseen. Katso lisätietoja grilliastaulukosta.

Tärkeä huomautus:

Ruoka on asetettava korkealle ritalle, 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 tehotasoja ja aikoja.

Pakasteet	Annos	Teho	Ensimmäinen seisotusaika (minuuttia)	Toinen seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Sämpylät (kukin noin 50 g)	2 kpl 4 kpl	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	Mikroaaltouuni-grilli 3–4 4–5	Vain grilli 1–2 1–2	Aseta sämpylät ympyrään ritalle. Grillaa sämpylöiden toinen puoli haluamaasi rapeusasteeseen. Anna seistä 2–5 minuuttia.
Patongit + täyte (tomaattia, juustoa, kinkkua, herkkusieniä)	250–300 g (2 kpl)	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	12–15	-	Aseta 2 pakastettua patonkia vierekkään matalalle ritalle. Anna seistä 2–3 minuutin ajan grillauksen jälkeen.
Gratiini (vihanneksia tai perunoita)	400 g	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	18–23	-	Aseta pakastettu gratiini pieneen, pyöreään pyrex-lasiastiaan. Aseta astia ritalle. Anna seistä 2–3 minuutin ajan valmistuksen jälkeen.
Pasta (cannelloni, makaroni, lasagne)	400 g	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	Mikroaaltouuni-grilli 25–28	Vain grilli 2–3	Aseta pakastettu pasta pieneen matalaan neliskulmaiseen pyrex-lasiastiaan. Aseta astia suoraan uunilautaselle. Anna seistä 2–3 minuutin ajan valmistuksen jälkeen.

Pakasteet	Annos	Teho	Ensimmäinen seisosusaika (minuuttia)	Toinen seisosusaika (minuuttia)	Ohjeet
Kananuggetit	250 g	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	8-10	5-6	Aseta kananuggetit rittilälle. Käännä ensimmäisen kerran jälkeen.
Uniperunat	250 g	Vain grilli	10-15	8-12	Aseta uniperunat ruskistuslautasen päälle rittilälle.

Tuoreen ruoan grillausopas

Esilämmitä grilliä 3–4 minuuttia grillitoiminnolla.

Käytä grillauksessa tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Tuore ruoka	Annos	Teho	Ensimmäinen seisosusaika (minuuttia)	Toinen seisosusaika (minuuttia)	Ohjeet
Paahtoleipä-viipaleet	6-7 kpl (kukin 25 g)	Vain grilli	6-8	4-5½	Aseta paahtoleivät vierekkäin rittilälle.
Sämpylät (esipaistettut)	2-4 kpl	Vain grilli	2-3	2-3	Aseta sämpylät ensin alapuoli ylöspäin ympyrään uunilautaselle.
Grillatut tomaatit	200 g (2 kpl)	Vain grilli	12-15	-	Leikkaa tomaatit neljään osaan. Laita juustoa tomaattien päälle. Aseta tomaatin puolikkaat matalaan pyrex-lasikulhoon. Aseta se rittilälle.
Paahtoleipä ja lisukkeet	2 kpl (300 g)	1. vaihe: Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma 2. vaihe: Vain grilli	3½-4½ 3-4	-	Paahtaa paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleipä ja lisukkeet (kinkkua, viipaloituja tomaatteja, ananasta, juustoviipaleita) vierekkäin rittilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan.

Tuore ruoka	Annos	Teho	Ensimmäinen seisosusaika (minuuttia)	Toinen seisosusaika (minuuttia)	Ohjeet
Uniperunat	300 g (2 perunaa)	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	16-18	-	Leikkaa perunat puoliksi. Aseta ne ympyrän muotoon rittilälle leikattu puoli kohti grilliä.
Paloiteltu kana	450-500 g (2 kpl)	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	12-15	10-12	Sivele kananpalat öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään siten, että luut ovat keskellä. Aseta yksi kananpala rittilän keskelle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan.
Lampaan-kyliykset/naudanpihvit (medium)	400 g (4 kpl)	Vain grilli	12-15	9-12	Sivele lampaankyliykset öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään rittilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan grillauksen jälkeen.
Sianlihapihvit	250 g (2 kpl)	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	Mikroaaltouuni-grilli 7-8	Vain grilli 10-15	Sivele sianlihapihvit öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään rittilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan grillauksen jälkeen.
Unienomat	2 omenaa (300 g)	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	9-12	-	Poista omenoiden ytimet ja täytä ne rusinoilla ja hillolla. Laita päälle mantelliaistuja. Laita omenat matalaan pyrex-lasialastiaan. Aseta astia suoraan uunilautaselle.
Paahdettu kana	1 200 g	Mikroaaltouuni-grilli -ohjelma	33	33	Sivele kana öljyllä ja mausteilla. Aseta kananpalat ensimmäinen rintapuoli alaspäin ja toinen rintapuoli ylöspäin matalalle pyrex-lasivuokaan. Seisota 5 minuuttia grillauksen jälkeen.

VINKKEJÄ

VOIN SULATUS

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

SUKLAAN SULATUS

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

KITEYTyneen HUNAJAN SULATUS

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

LIIVATTEEN SULATUS

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

KUORRUTUKSEN JA SOKERIKUORRUTUKSEN VALMISTUS (KAKKUJA VARTEN)

Sekoita pikakuorrutus (noin 14 g) 40 g sokerin ja 250 ml kylmän veden kanssa. Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 800 W:n teholla 3½–4½ minuutin ajan, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

HILLON VALMISTUS

Laita 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivan kokoiseen, kannella varustettuun pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin. Valmista peitettynä 800 W:n teholla 10-12 minuutin ajan. Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana. Kaada välittömästi pieniin, kierrekannella varustettuihin hillopurkkeihin. Paina kantta 5 minuutin ajan.

VANUKKAAN VALMISTUS

Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Valmista peitettynä 800 W:n teholla 6½–7½ minuutin ajan. Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana hyvin.

MANTELIPALASTEN RUSKISTUS

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

TOIMENPITEET ONGELMATILANTEISSA

Jos mikroaaltouunin käytössä on alla lueteltuja ongelmia, koeta annettuja ratkaisuja.

Tämä on normaalia.

- Kosteuden tiivistyminen uunin sisällä.
- Ilmavirtaus luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.
- Lievä lämmön heijastuminen luukun ja laitteen ulkokuoren ympärille.
- Höyryn ulosvirtaus luukun ympärillä tai ilmanpoistoaukoista.

Uuni ei käynnisty, kun käännät AJAN/PAINON säädintä.

- Onko luukku täysin kiinni?

Ruoka ei ole kypsynyt lainkaan.

- Onko ajastin asetettu oikein?
- Onko luukku suljettu?
- Onko sähköpiiri ylikuormitettu 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 pätevät teknikot voisivat 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.

Savu ja pahaa hajua 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 savusta eroon nopeammin, jos lämmität ensimmäisellä käyttökerralla sitruunatiivistettä tai -mehua.

Uunin sisällä kipinöi ja räpähtelee (näkyv valokaari).

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

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

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

Ota sitten yhteyttä paikalliseen myyjään tai SAMSUNGin huoltoon.

TEKNISET TIEDOT

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

Malli	MG23F3C1E**, MG23F3C2E**
Virtalähde	230 V – 50 Hz
Virrankulutus	
Mikroaalto	1200 W
Grilli	1100 W
Yhdistelmätila	1400 W
Lähtöteho	100 W / 800 W (IEC-705)
Käyttöraajuus	2450 MHz
Magnetroni	OM75P (31)
Jäähdytysmenetelmä	Jäähdyttävä tuuletinmoottori
Mitat (L x K x S)	
Ulkomitat	489 x 275 x 392 mm
Sisämitat	330 x 211 x 324 mm
Tilavuus	23 litraa
Paino	
Netto	n. 13 kg



KYSYMYKSIÄ TAI KOMMENTTEJA

MAA	SOITA	TAI KÄY 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	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (*30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
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	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-03911H-01



MG23F3C1E**
MG23F3C2E**

Mikrobølgeovn

Brugervejledning og tilberedningsvejledning

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 på 100 % genbrugspapir.

forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.

SAMSUNG

INDHOLD

Sikkerhedsinformationer	2
Hurtig opslagsvejledning	11
Ovn	12
Betjeningspanel	12
Tilbehør	13
Indstilling af klokkeslæt	13
Sådan fungerer en mikrobølgeovn	14
Kontrol af om din ovn fungerer korrekt	14
Tilberedning/Opvarmning	14
Effektniveauer	15
Justering af tilberedningstiden	15
Afbrydelse af tilberedningen	15
Optøning (tid) af madvarer	15
Anvendelse af funktionen optøning (vægt)	16
Anvendelse af programmerne optøning (vægt)	16
Tilberedningsguide til dampkoger (Kun modellerne MG23F3C1EF*, MG23F3C2EF*)	16
Valg af tilbehør	18
Grilning	18
Kombinering af mikrobølger og grill	18
Vejledning i kokekar	19
Tilberedningsvejledning	20
Sådan gør du, hvis du er i tvivl eller har et problem	27
Tekniske specifikationer	28

SIKKERHEDSINFORMATIONER

BRUG AF DENNE VEJLEDNING

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

- Sikkerhedsforanstaltninger
- Velegnet tilbehør og køkkenudstyr
- Nyttige tilberedningstip
- Tilberedningstip

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.



Demonter IKKE.



Følg anvisningerne nøje.



Tag strømskiftet ud af stikkontakten.



Sørg for, at apparatet er jordforbundet for at forhindre elektrisk stød.



Ring til servicecentret for at få hjælp.



Bemærkning



Vigtigt

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER






LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.

Sørg for, at disse sikkerhedsanvisninger overholdes til enhver tid.

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

ADVARSEL (Kun mikrobølgeovn)

-  **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 vedr. sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn bør 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 madvarer eller beklædning og opvarmning af puder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.
-  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 vej køretøjer, 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 netledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.

☐ **ADVARSEL:** Væsker og andre madvarer 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.

- ★ 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 ovnen bruges til kombinationstilberedning, bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.
- ★ Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.
- ☐ **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under 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.
- ★ 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 vedr. sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og brugerens vedligeholdelse 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.
- ☐ På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

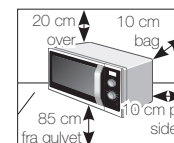
- ☐ Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i brug.
- ☐ Hold apparatet og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- ☐ Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

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.
- ☐ Hvis netledningen beskadiges, skal den 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 en eventuel forlængerledning skal være af samme standard som den el-ledning, 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 varm sæbevand. Skyl og tør.

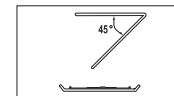
- 2. Fjern eventuelle stænk eller pletter på indvendige overflader i ovnen med en sæbeklud. Skyl og tør.
- 3. Hvis du skal løsne hårde madrester og fjerne lugte, kan du anbringe en kop opløst citronsaft i ovnen og opvarme denne i ti minutter ved maksimal effekt.
- 4. Vask den opvaskemaskinesikre tallerken 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 hober op
- Forhindrer døren i at lukkes ordentligt

- ☑ **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 behøver service, 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 af vejen midlertidigt, skal du vælge et tørt sted frit for støv.

Grund: 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 madvarer 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.	✓	✓	✓	✓
★ Fjern med jævne mellemrum alle fremmede stoffer, som f.eks. støv eller vand, fra strømsstikterminalerne og kontaktpunkterne med en tør klud.	✓	✓	✓	✓
☒ Undlad at trække hårdt i netledningen, bøje den eller placere tunge genstande på den.	✓	✓	✓	✓
★ I tilfælde af gasudsvining (f.eks. propangas, LP-gas osv.) skal der straks ventileres, uden at strømsstikket berøres.	✓	✓	✓	✓
☒ Rør ikke ved strømsstikket med våde hænder.	✓	✓	✓	✓
☒ Sluk ikke for apparatet ved at tage strømsstikket 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 strømtikket 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 strømtikket godt fast i stikkontakten. Undlad at anvende fordelerdåse, forlængerledning eller elektrisk transformer.	✓	✓	✓	
	Undlad at hægte netledningen på en metalgenstand eller at sætte netledningen ind mellem genstandene eller bag ovnen.	✓	✓	✓	
	Brug ikke et beskadiget strømtik, en beskadiget netledning eller en løs stikkontakt. Når strømtikket eller netledningen 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 lugen, når den åbnes eller lukkes, da de kan støde ind i lugen, 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 at ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen. Følg disse anvisninger i FØRSTEHJÆLPi tilfælde af skoldning: <ul style="list-style-type: none"> 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. 	✓	✓	✓	✓

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. Grund: 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 overophedning og brændt mad.	✓		✓	✓
	Nedsæk ikke strømtikket eller netledningen i vand, og hold netledningen væk fra varme flader.	✓	✓		

	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 MIKROBØLGEOVN)

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

- Du må under ingen omstændigheder forsøge at betjene ovnen med døren åben eller pille ved sikkerhedslåsene (dørens lukkemekanismer) eller indføre noget i sikkerhedslåsehullerne.
- 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.
- 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:
 - dør (bøjet)
 - dørhængsler (ødelagte eller løse)
 - dørhængsler og tætningsoverflader
- Ovnen må ikke justeres eller repareres af andre end en kvalificeret servicetekniker med forstand på mikrobølgeovne, som er oplært af producenten.

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.
- A Ødelagt eller manglende bakke, styreriller, drev eller trådnæt.

- 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 alle advarselstegn 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 madvarer. 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.

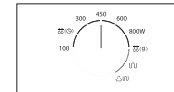
Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

HURTIG OPSLAGSVEJLEDNING

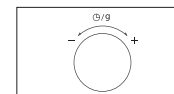
Hvis du vil tilberede maden.

1. Anbring maden i ovnen.
Vælg effektniveauet ved at dreje knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT**.



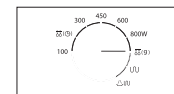
2. Vælg tilberedningstiden ved at dreje knappen **TID/VÆGT (⌚/g)**.

Resultat: Tilberedningen startes efter ca. to sekunder.



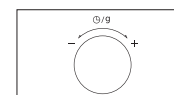
Hvis du vil bruge Optøning (vægt) på nogle fødevarer.

1. Drej knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT** til symbolet **Optøning (vægt)**.



2. Drej knappen **TID/VÆGT (⌚/g)** for at indstille den omtrentlige vægt.

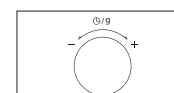
Resultat: Tilberedningen startes efter ca. to sekunder.



Hvis du vil justere tilberedningstiden.

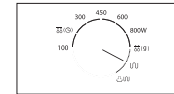
Lad maden stå i ovnen.

Drej knappen **TID/VÆGT (⌚/g)** til den ønskede tid.



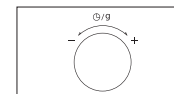
Hvis du vil grille noget mad.

1. Drej knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT** til symbolet **Grill**.

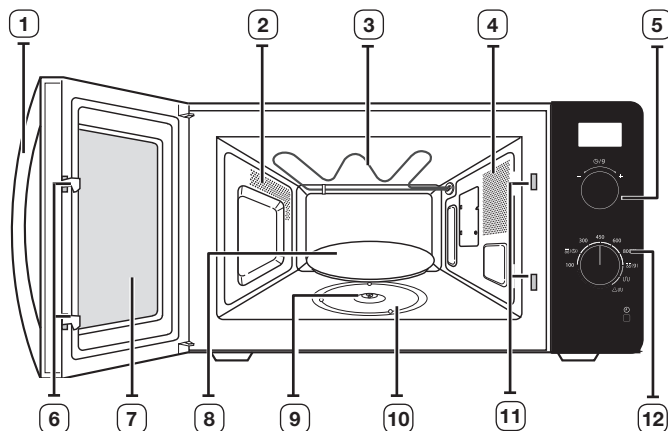


2. Drej knappen **TID/VÆGT (⌚/g)** for at indstille den omtrentlige tid.

Resultat: Tilberedningen startes efter ca. to sekunder.

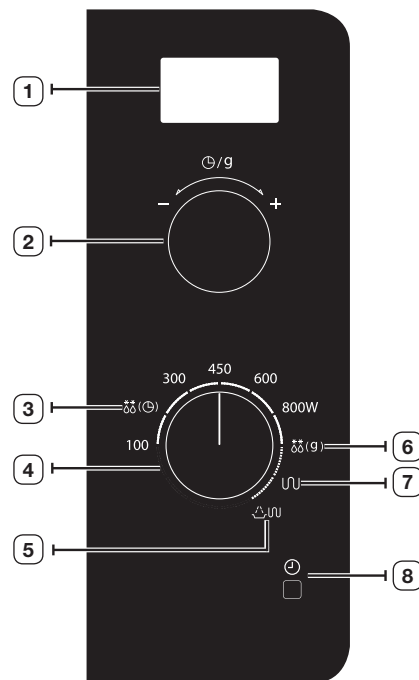


OVN



- | | |
|-----------------------|--|
| 1. DØRHÅNDTAG | 7. LÅGE |
| 2. VENTILATIONSHULLER | 8. DREJESKIVE |
| 3. GRILL | 9. DREV |
| 4. LYS | 10. ROTATIONSRING |
| 5. TID/VÆGTKNAP | 11. SIKKERHEDSLÅSEHULLER |
| 6. DØRHÆNGSLER | 12. REGULERINGSKNAP
TIL VARIABEL
TILBEREDNINGSEFFEKT |

BETJENINGSPANEL



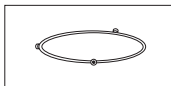
- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. SKÆRM | 5. COMBI (Mikrobølger + grill) |
| 2. TID/VÆGTKNAP | 6. OPTØNING (VÆGT) |
| 3. OPTØNING (TID) | 7. GRILL |
| 4. REGULERINGSKNAP
TIL VARIABEL
TILBEREDNINGSEFFEKT | 8. INDSTILLING AF UR |

TILBEHØR

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

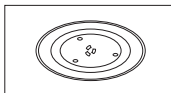
1. Rotationsring, anbringes midt i ovnen.

Formål: Rotationsringen understøtter drejeskiven.



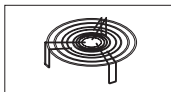
2. Drejeskive, anbringes oven på rotationsringen med det midterste monteret på drevet.

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



3. Grillrist til placering på drejeskiven.

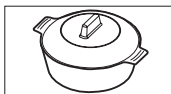
Formål: Metalristen kan anvendes i grill- og kombinationstilberedning.



4. Dampkoger, se side 16 til 17.

(Kun modellerne MG23F3C1EF*, MG23F3C2EF*)

Formål: Brug plasticdampkokeren, når dampfunktionen anvendes.



BETJEN IKKE mikrobølgeovnen uden rotationsringen og drejeskiven.

BRUG IKKE tilstanden **Grill** (🔥) og **Combi** (🔥💧) med dampkokeren.

Driftstilstand	MB (🔥💧)	GRILL (🔥)	COMBI (🔥💧)
 (Dampkoger)	O	X	X

INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

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- og vintertid.

Funktionen 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.

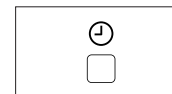
Ovnlampen slukkes efter 5 minutter med åben låge.

1. For at vise tiden i...

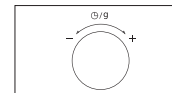
24-timers visning

12-timers visning

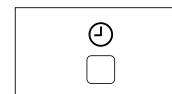
Tryk på knappen (🕒) en eller to gange.



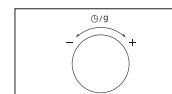
2. Drej knappen **TID/VÆGT** (🕒/g) for at indstille timen.



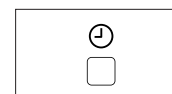
3. Tryk på knappen (🕒).



4. Drej knappen **TID/VÆGT** (🕒/g) for at indstille minutter.



5. Tryk på knappen (🕒).



SÅDAN FUNGERER EN MIKROBØLGEOVN

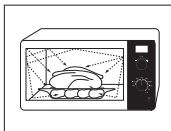
Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Med den frigivne energi kan der tilberedes madvarer eller opvarmes uden at madvarernes form eller farve ændres.

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

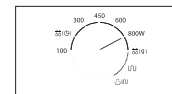
- Ensartet tilberedning af madvarernes midte
- Den samme temperatur gennem madvaren

KONTROL AF OM DIN OVN FUNGERER KORREKT

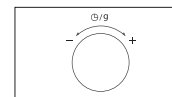
Med følgende enkle fremgangsmåde kan du kontrollere, at din ovn altid fungerer korrekt.

Åbn ovndøren ved at trække i håndtaget i dørens højre side. Placer et glas vand på drejeskiven. Luk derefter døren.

1. Indstil på det maksimale effektniveau ved at dreje knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT**.



2. Indstil tiden til 4 - 5 minutter ved at dreje knappen **TID/VÆGT (9/9)**.



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.

☑ Ovnens 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.

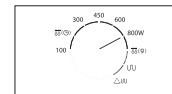
TILBEREDNING/OPVARMNING

Nedenstående beskrivelse forklarer, hvordan du tilbereder eller opvarmer mad.

Kontroller ALTID tilberedningsindstillingerne, før du lader ovnen være uovervåget.

Placer først maden midt på drejeskiven. Luk derefter døren.

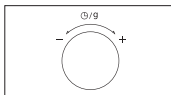
1. Indstil det maksimale effektniveau ved at dreje knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT (MAKSIMUM EFFEKT : 800 W)**.



2. Vælg tiden ved at dreje knappen **TID/VÆGT** (⌚/g).

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.

 Du kan ændre effektniveauet under tilberedningen ved at dreje knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT**.

EFFEKTNIVEAUER

Du kan vælge blandt nedenstående effekt niveauer.

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

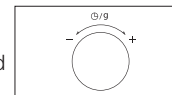
 Hvis du vælger et højere effektniveau, skal tilberedningstiden mindskes.

 Hvis du vælger et lavere effektniveau, skal tilberedningstiden øges.

JUSTERING AF TILBEREDNINGSTIDEN

Juster den resterende tilberedningstid ved at dreje knappen **TID/VÆGT** (⌚/g).

Tilberedningstiden kan ændres under tilberedningen ved at dreje knappen til højre eller venstre.

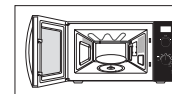


AFBRYDELSE AF TILBEREDNINGEN

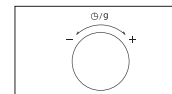
Du kan når som helst afbryde tilberedningen for at kontrollere maden.

1. Sådan stopper du midlertidigt:
Åbn lågen.

Resultat: Tilberedningen standser. Luk lågen for at fortsætte tilberedningen.



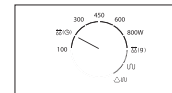
2. Sådan stopper du fuldstændigt:
Drej knappen **TID/VÆGT** (⌚/g) til venstre.
"Aktuelt klokkeslæt" vises.



OPTØNING (TID) AF MADVARER

Med funktionen optøning (tid) kan du optø kød, fjerkræ og fisk. Placer først den frosne mad midt på drejeskiven og luk døren.

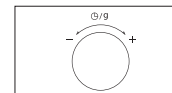
1. Drej knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT** til symbolet **Optøning (tid)**.



2. Drej knappen **TID/VÆGT** (⌚/g) for at indstille den omtrentlige tid.

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.

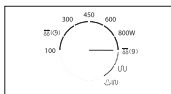


- ☑ Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.
- ☑ Vælg funktionen optøning (tid) med et effektniveau på 180 W, hvis du vil optø mad manuelt. Se side 24 for at få yderligere oplysninger om Optøning (tid) og optøningstid.

ANVENDELSE AF FUNKTIONEN OPTØNING (VÆGT)

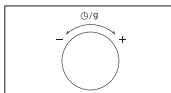
Med funktionen optøning (vægt) kan du optø kød, fjerkræ og fisk. Placer først den frosne mad midt på drejeskiven og luk døren.

1. Drej knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT** til symbolet **Optøning (vægt)**.



2. Drej knappen **TID/VÆGT** (ⓐ/ⓑ) for at indstille den omtrentlige vægt.

- Resultat:** Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere.
- 1) Tilberedningen starter, og når den er færdig, bipper ovnen 4 gange.
 - 2) Slutpåmindelsesignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
 - 3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.



- ☑ Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

ANVENDELSE AF PROGRAMMERNE OPTØNING (VÆGT)

Fjern al emballage før optøningen.
Anbring de frosne madvarer på drejeskiven.
Vend madvarerne, når ovnen bipper.
Overhold den tilhørende hviletid, når Optøning (vægt) er færdig.

Mad	Portion	Hensætningstid	Anbefaling
Kød	200-1500 g	20-60 min	Dæk kanterne med alufolie.
Fjerkræ	200-1500 g	20-60 min	Vend madvarerne, når ovnen bipper.
Fisk	200-1500 g	20-50 min	

TILBEREDNINGSGUIDE TIL DAMPKOGER (KUN MODELLERNE MG23F3C1EF*, MG23F3C2EF*)

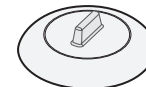
Dampkokeren er baseret på dampkogningsprincippet og er designet til hurtig, sund tilberedning i din Samsung mikrobølgeovn. Dette tilbehør er ideelt til kogning af ris, pasta, grøntsager mv. på rekordtid, mens de ernæringsmæssige værdier bevares. Mikroovnens dampkoger består af 3 dele:



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 varmfunktion 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.

VEDLIGEHOELDELSE:

- ☑ 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 plastiken. Dette er normalt og ikke en fabrikationsfejl.

OPTØNING:

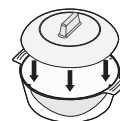
Anbring de frosne fødevarer i dampskålen uden låget. Væsken forbliver i bunden af skålen og ødelægger ikke fødevarerne.

TILBEREDNING.

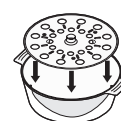
Mad	Portion	Effekt-niveauer	Tilberednings-tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Håndtering
Artiskokker	300 g (1-2 stk.)	800 W	5-6	1-2	Skål med isat bakke + låg
	Anvisninger Skyl og rengør artiskokker. Sæt indsatsbakke i skål. Kom artiskokker på bakke. Tilsæt en spiseskefuld citronsaft. Tildæk med et låg.				
Friske grøntsager	300 g	800 W	4-5	1-2	Skål med isat bakke + låg
	Anvisninger Afvøj 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.				
Frosne grøntsager	300 g	600 W	7-8	2-3	Skål med isat bakke + låg
	Anvisninger Læg de frosne grøntsager i dampskålen. Sæt indsatsbakke i skål. Tilsæt 1 spiseskefuld vand. Tildæk med et låg. Rør godt rundt efter tilberedning og hensætning.				
Ris	250 g	800 W	15-18	5-10	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.				
Kartofler med skræl	500 g	800 W	7-8	2-3	Skål + låg
	Anvisninger Afvøj og rengør kartoflerne, og kom dem i en dampskål. Tilsæt 3 spiseskefulde vand. Tildæk med et låg.				
Gryderet (afkølet)	400 g	600 W	5-6	1-2	Skål + låg
	Anvisninger Læg gryderetten i dampskålen. Tildæk med et låg. Rør godt rundt før hensætning.				

Mad	Portion	Effekt-niveauer	Tilberednings-tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Håndtering
Suppe (kølet)	400 g	800 W	3-4	1-2	Skål + låg
	Anvisninger Hæld suppen i dampskål. Tildæk med et låg. Rør godt rundt før hensætning.				
Frossen suppe	400 g	800 W	8-10	2-3	Skål + låg
	Anvisninger Kom frossen suppe i en dampskål. Tildæk med et låg. Rør godt rundt før hensætning.				
Frosne gærborler med syltetojsfyld	150 g	600 W	1-2	2-3	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.				
Frugtkompot	250 g	800 W	3-4	2-3	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.				

Håndtering af dampkoger



Skål + låg



Skål med isat bakke + låg

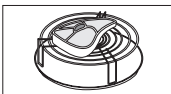
FORHOLDSREGLER:

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

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. Kogekar eller køkkenredskaber af metal kan skade ovnen.

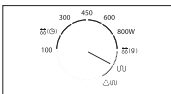


Yderligere oplysninger om kogekar og køkkenredskaber findes på side 19.

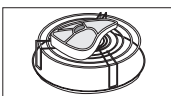
GRILNING

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

- Forvarm grillen til den ønskede temperatur ved at dreje knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT** til symbolet **Grill**, og indstil forvarmningstemperaturen ved at dreje knappen **TID/VÆGT** (g/g).



- Åbn lågen. Placer maden på risten og risten på drejeskiven. Luk døren.



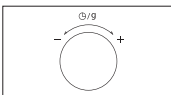
- Vælg tiden ved at dreje knappen **TID/VÆGT** (g/g).

Resultat: Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere.

- Tilberedningen starter, og når den er færdig, bipper ovnen 4 gange.
- Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
- Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

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

Brug altid ovnhandsker ved håndtering af tallerkenerne i ovnen, - de bliver meget varme. Kontroller at varmeelementet er i vandret stilling.



BRUG IKKE tilstanden **GRILL** (U) / **COMBI** (U) med dampkoger.

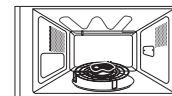
Driftstilstand	MB (U)	GRILL (U) / COMBI (U)
 (Dampkoger)	O	X

KOMBINERING AF MIKROBØLGER OG GRILL

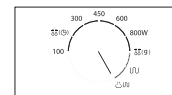
Du kan også kombinere mikrobølgetilberedning med grillen og dermed tilberede hurtigt og brune samtidigt.

- 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.

- Åbn ovndøren. Placer maden på risten og risten på drejeskiven. Luk døren.



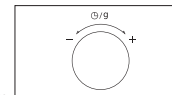
- Drej knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT** til den relevante effekt.




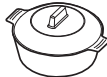
- Vælg tiden ved at dreje knappen **TID/VÆGT** (g/g).

Resultat: Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere.

- Tilberedningen starter, og når den er færdig, bipper ovnen 4 gange.
- Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
- Det aktuelle klokkeslæt vises igen.



 **BRUG IKKE** tilstanden **GRILL** (U) / **COMBI** (U) med dampkoger.

Driftstilstand	MB (U)	GRILL (U) / COMBI (U)
 (Dampkoger)	O	X

VEJLEDNING I KOGEKAR

For at kunne tilberede mad i mikrobølgeovnen, skal mikrobølgerne kunne trænge ind i maden uden at blive kastet tilbage eller opsuget af den benyttede tallerken. Vær derfor omhyggelig med at vælge kogeкар. Hvis kogeкарret er mærket som mikrobølgesikkert, er der ingen grund til bekymring. Følgende tabel indeholder de forskellige typer kogeкар og angiver, om og hvordan de skal anvendes i en mikrobølgeovn.

Kogeкар	Mikrobølgesikkert	Kommentarer
Alufolie	✓ X	Kan anvendes i små mængder for at beskytte områder mod overtilberedning. Der kan forekomme gnistdannelse, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der anvendes for meget folie.
Bruningstallerken	✓	Forvarm ikke længere end otte minutter.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, potter, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt velegnet, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangstallerkener af pap	✓	Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkener.
Fastfoodemballage		
• Kopper af polystyren	✓	Kan anvendes til at opvarme mad. Overophedning kan få polystyren til at smelte.
• Papirposer eller aviser	X	Kan antændes.
• Genbrugspapir eller metalkanter	X	Kan forårsage gnistdannelse.

Kogeкар	Mikrobølgesikkert	Kommentarer
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	X	Kan forårsage gnistdannelse eller brand.
• Frysepose med metalbrød	X	
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✓	Til korttidstilberedning og opvarmning. Absorberer desuden overskydende fugt.
• Genbrugspapir	X	Kan forårsage gnistdannelse.
Plast		
• Beholdere	✓	Særligt ved varmebestandig termoplast. Nogle andre plastarter kan slå sig eller misfarves ved høje temperaturer. Anvend ikke melaminplast.
• Klar madfolie	✓	Kan anvendes til at holde på fugt. Må ikke komme i berøring med maden. Vær forsigtig ved aftagning af folie, da der kan slippe varm damp ud.
• Fryseposer	✓ X	Kun hvis kogbar eller ovnsikker. Må ikke være lufttæt. Prik om nødvendigt med en gaffel.
Voks- eller fedttæt papir	✓	Kan anvendes til at holde på fugt og forhindre stænk.

✓ : Anbefales

✓ X : Brug med varsomhed

X : Usikkert

TILBEREDNINGSVEJLEDNING

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trænger igennem maden, idet den tiltrækkes og absorberes af dets vand-, fedt- og sukkerindhold.

Mikrobølgerne får madens molekyler til at bevæge sig hurtigt. Disse molekyler hurtige bevægelser skaber friktion og den resulterende varme tilbereder maden.

TILBEREDNINGS-

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, konserver 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	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Spinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.
Ærter	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Grønne bønner	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.
Blandede grøntsager (gulerødder/ærter/majs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Blandede grøntsager (kinesisk blanding)	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.

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	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Hvide ris (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Brune ris (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede ris (Ris + vilde ris)	250 g	800 W	17-18	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede korn (Ris + korn)	250 g	800 W	18-19	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

Tilberedningsvejledning for friske grøntsager

Brug en egnet glaspyrexskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spiseskefulde) for hver 250 g, medmindre en anden mængde vand anbefales – se tabel. Tilbered tildækket i mindst mulig tid - se tabel. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat. Rør rundt en gang under og en gang efter tilberedning. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes under hensætningstiden på 3 minutter.

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

Alle friske grøntsager skal tilberedes med fuld effekt (800 W).

Mad	Portion	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Tilbered i lige store buketter. Anbring stilkene mod midten.
Rosenkål	250 g	5½-6½	3	Tilsæt 60-75 ml (4-5 spiseskefulde) vand.
Gulerødder	250 g	4½-5	3	Skær gulerødder i lige store stykker.
Blomkål	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Tilbered i lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten.
Courgetter	250 g	3½-4	3	Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en smule smør. Tilberedes til kun lige mør.
Auberginer	250 g	3½-4	3	Skær auberginer i små stykker, og stænk dem med 1 spiseskefuld citronsaft.
Porrer	250 g	4½-5	3	Skær porrer i tykke skiver.

Mad	Portion	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Champignoner	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Tilbered hele eller udskårne champignons. Tilsæt ikke vand. Stæk med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Hæld væsken fra før servering.
Løg	250 g	5½-6	3	Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand.
Peber	250 g	4½-5	3	Skær peber i små stykker.
Kartofler	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte.
Majroer	250 g	5-5½	3	Skær majroer i små tern.

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, at opvarmes meget hurtigt (f.eks. postej). 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 hensætnings-tiden. 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 hensætnings-tider

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

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

OPVARMNING AF VÆSKER

Lad det altid stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen. Hvis du vil forhindre opkogning og eventuel skoldning, skal du anbringe en ske eller glaspind i drikkevarer og røre før, under og efter opvarmning.

Opvarmning af væsker og mad

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

Mad	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Drikke (kaffe, te og vand)	150 ml (1 kop)	800 W	1-1½	1-2	Hæld i en keramisk kop, og opvarm utildækket. Anbring kop (150 ml) eller krus (250 ml) på midten af drejeskiven. Rør omhyggeligt rundt før og efter hensætnings-tiden.
	250 ml (1 krus)		1½-2		

Mad	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Suppe (kølet)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.
Gryderet (afkølet)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Anbring gryderetten i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnlgt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering.
Pasta med sauce (afkølet)	350 g	600 W	4½-5½	3	Anbring pasta (f.eks. spaghetti eller ægnudler) på en flad tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Rør rundt før servering.
Fylt pasta med sauce (afkølet)	350 g	600 W	5-6	3	Anbring fyldt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnlgt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering.
Portionsmål-tid (afkølet)	350 g	600 W	5½-6½	3	Anbring måltid med 2-3 afkølede dele på en tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie.

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

Opvarmning af babymad og mælk

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

Mad	Portion	Effekt	Tid	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Babymad (Grøntsager + kød)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad dem stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.
Babygrød (Korn + mælk + frugt)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad dem stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.

Mad	Portion	Effekt	Tid	Hensætnings- tid (min.)	Anvisninger
Babymælk	100 ml	300 W	30-40 sek.	2-3	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.
	200 ml		50 sek. til 1 min.		

Optøning (tid)

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

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

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

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

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

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

Lad kødet, fjerkræet eller fisken stå for at tø færdig. Henstillingstiden for en gennemført 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.

Al frosset mad skal optøs ved optøningseffekt (180 W).

Mad	Portion	Tid (min.)	Hensætnings- tid (min.)	Anvisninger
Kød				
Hakket oksekød	250 g	6½-7½	5-25	Placer kødet på en flad, keramisk plade. Afskærm tynde kanter med alu-folie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
	500 g	10-12		
Svine/ Nakkekoteletter	250 g	7½-8½		
Fjerkræ				
Kyllingestykker	500 g (2 stk.)	14½-15½	15-40	Læg først kyllingestykkerne på en flad keramisk tallerken. Kyllingestykker først med skindsiden nedad, hel kylling først med brystsiden nedad. Afskærm tynde dele som vinger og ender med alu-folie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Hel kylling	900 g	28-30		
Fisk				
Fiskefileter	200 g (2 stk.) 400 g (4 stk.)	6-7 12-13	5-15	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!
Frugt				
Bær	250 g	6-7	5-10	Fordel frugten på en flad, rund glastallerken (med en stor diameter).

Mad	Portion	Tid (min.)	Hensætnings- tid (min.)	Anvisninger
Brød				
Boller og rundstykker (hver ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	½-1 2-2½	5-20	Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir midt på drejeskiven. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Toast/ Sandwich	250 g	4½-5		
Brød (hvede- + rugmel)	500 g	8-10		

GRILL

Grill-elementet er placeret under ovnummets loft. Det virker, når døren er lukket og drejeskiven roterer. Drejeskivens rotation fordeles bruningen af maden mere jævnt. Hvis grillen opvarmes i 3-4 minutter, brunes maden hurtigere.

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

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

Vigtigt: Husk, at mad skal placeres på den øverste rist, medmindre andet anbefales.

MIKROBØLGER + GRILL

Denne tilberedningscyklus kombinerer skiftevis strålevarmen fra grillen med den hurtige tilberedningstid fra mikrobølgerne. Det virker kun, når døren er lukket og drejeskiven roterer. På grund af drejeskivens rotation brunes maden mere jævnt.

Kogekar til mikrobølger + grill: Brug kogekar, som mikrobølgerne kan trænge igennem. Kogekar skal være ildfaste. Brug ikke kogekar i metal sammen med kombinationsmetoderne. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

Mad, der er egnet til mikrobølger og grillning: Mad, der er egnet til kombinationstilberedning, omfatter alle former for tilberedt mad, der skal opvarmes og brunes (f.eks. bagt pasta) og mad, der skal have kort tilberedningstid til 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: 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 effektiveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for grillning.

Frosne madvarer	Portion	Effekt	Tid første side (min.)	Tid anden side (min.)	Anvisninger
Boller og rundstykker (hver ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	Mikroovn-grill-cyklus	Mikroovn-grill 3-4 4-5	Kun grill 1-2 1-2	Placer brødet i en kreds på risten. Grill den anden side på bollerne til den ønskede sprødhed. Lad dem stå i 2-5 minutter.
Baguetter + fyld (tomater, ost, skinke, champignon)	250-300 g (2 stk.)	Mikroovn-grill-cyklus	12-15	-	Anbring 2 frosne baguetter ved siden af hinanden på risten. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grillningen.
Gratin (grøntsager eller kartofler)	400 g	Mikroovn-grill-cyklus	18-23	-	Sæt den frosne gratin i en lille, rund ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen op på risten. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
Pasta (cannelloni, makaroni, lasagne)	400 g	Mikroovn-grill-cyklus	Mikroovn-grill 25-28	Kun grill 2-3	Læg frosset pasta i en lille ildfast, firkantet glastallerken. Sæt tallerkenen direkte på drejeskiven. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.

Frosne madvarer	Portion	Effekt	Tid første side (min.)	Tid anden side (min.)	Anvisninger
Kyllingestykker	250 g	Mikroovn-grill-cyklus	8-10	5-6	Læg kyllingestykkerne på risten. Vend efter første gang.
Ovnchips	250 g	Kun grill	10-15	8-12	Anbring ovnchipsene på brunings-tallerkenen på risten.

Grillvejledning til fersk mad

Forvarm grillen med grillfunktionen i 3-4 minutter. Brug effekt niveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for grillning.

Fersk mad	Portion	Effekt	Tid første side (min.)	Tid anden side (min.)	Anvisninger
Toastskiver	6-7 stk. (hver 25 g)	Kun grill	6-8	4-5½	Læg toastskiverne side om side på risten.
Boller/ rundstykker (bagt i forvejen)	2-4 stk.	Kun grill	2-3	2-3	Placer bollerne i en kreds med bunden op direkte på drejeskiven.
Grillede tomater	200 g (2 stk.)	Kun grill	12-15	-	Skær tomaterne i kvarte. Læg noget ost ovenpå. Placer tomaterne på en flad, ildfast tallerken. Sæt den på risten.
Toast med fyld	2 stk. (300 g)	1. trin: Mikroovn- grill-cyklus 2. trin: Kun grill	3½-4½ 3-4	-	Rist først brødskiverne. Sæt toasterne med fyldet (skinke, tomateskiver eller ananas/osteskiver) ved siden af hinanden på risten. Lad dem stå i 2-3 minutter.
Bagte kartofler	300 g (2 kartofler)	Mikroovn- grill-cyklus	16-18	-	Skær kartoflerne i halve. Placer dem på risten med den skårne side mod grillen.

Fersk mad	Portion	Effekt	Tid første side (min.)	Tid anden side (min.)	Anvisninger
Kyllingestykker	450-500 g (2 stk.)	Mikroovn- grill-cyklus	12-15	10-12	Klargør kyllingestykkerne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds med benene mod midten. Læg ikke et enkelt kyllingestykke midt på risten. Lad dem stå i 2-3 minutter.
Lamme- koteletter/ steaks (medium)	400 g (4 stk.)	Kun grill	12-15	9-12	Smør lammekoteletterne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds på risten. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grillningen.
Svine/ nakkekoteletter	250 g (2 stk.)	Mikroovn- grill-cyklus	Mikroovn- grill 7-8	Kun grill 10-15	Smør koteletterne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds på risten. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grillningen.
Bagte æbler	2 æbler (300g)	Mikroovn- grill-cyklus	9-12	-	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.
Stegt kylling	1,200 g	Mikroovn- grill-cyklus	33	33	Smør 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 grillning.

SÆRLIGE TIPS

SMELTNING AF SMØR

Anbring 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

Anbring 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

Anbring 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

Anbring 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 buddingepulver 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

Spred 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!

SÅDAN GØR DU, HVIS DU ER I TVIVL ELLER HAR ET PROBLEM

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 TID/VÆGT (Optøning)

- Er døren fuldstændig lukket?

Maden bliver slet ikke tilberedt.

- Har du indstillet tiden korrekt?
- 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.

Røg og dårlig lugt ved første brug.

- Dette er et forbigående forhold ved opvarmning af nye komponenter. Røg og lugt forsvinder helt efter 10 minutters drift. For at fjerne lugten hurtigere kan du komme citronstykker eller citronsaft mikrobølgeovnens kabinet.

Det gnister og knalder inde i ovnen (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?

☑ 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.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

Model	MG23F3C1E**, MG23F3C2E**
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbrug	
Mikrobølge	1200 W
Grill	1100 W
Kombineret metode	1400 W
Udgangseffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Afkølingsmetode	Blæsermotor
Dimensioner (B x H x D)	
Udvendig	489 x 275 x 392 mm
Ovnrum	330 x 211 x 324 mm
Volumen	23 liter
Vægt	
Netto	Ca. 13 kg



SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
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	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-03911H-01



MG23F3C1E**
MG23F3C2E**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

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

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

CONTENTS

Safety information.....	2
Quick look-up guide	11
Oven	12
Control panel.....	12
Accessories.....	13
Setting the time	13
How a microwave oven works.....	14
Checking that your oven is operating correctly.....	14
Cooking/Reheating.....	14
Power levels	15
Adjusting the cooking time.....	15
Stopping the cooking	15
Defrost (Time) food	15
Using the Defrost (Weight) feature.....	16
Using the Defrost (Weight) programmes	16
Power steam cooking guide (Only MG23F3C1EF*, MG23F3C2EF* models).....	16
Choosing the accessories.....	18
Grilling	18
Combining microwaves and the grill	18
Cookware guide	19
Cooking guide.....	20
What to do if you are in doubt or have a problem.....	27
Technical specifications	28

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





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 plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
-  The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
-  If smoke is 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 deposits removed.
- ☐ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- ☐ The 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 and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- ☐ 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.
-  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.

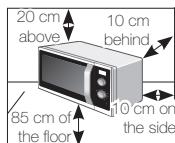
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

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 safely 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.

- ☐ 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)

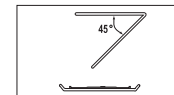
- ☑ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- ☑ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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
- ☑ **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.	✓	✓	✓	✓
★	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 objection 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: <ul style="list-style-type: none"> 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. 	✓	✓	✓	✓

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 in shells, 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.

- 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.
- 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.
- 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:
 - door (bent)
 - door hinges (broken or loose)
 - door seals and sealing surfaces
- 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:

(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.

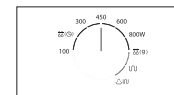
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

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

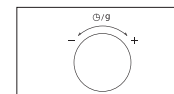
If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.



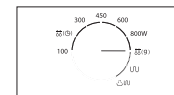
2. Select the cooking time by rotating the **TIME/WEIGHT** (Ⓒ/g) dial.

Result: Cooking starts after about two seconds.



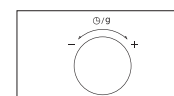
If you want to Defrost (Weight) some food.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost (Weight)** symbol.



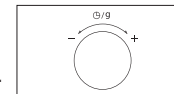
2. Turn the **TIME/WEIGHT** (Ⓒ/g) dial to select the appropriate weight.

Result: Cooking starts after about two seconds.



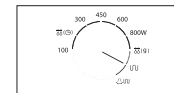
If you want to adjust the cooking time.

Leave the food in the oven.
Turn the **TIME/WEIGHT** (Ⓒ/g) dial to the desired time.



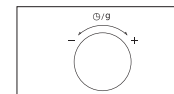
If you want to grill some food.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Grill** symbol.

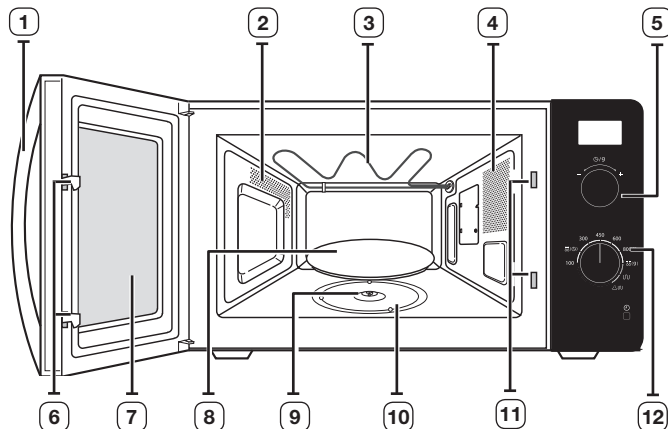


2. Turn the **TIME/WEIGHT** (Ⓒ/g) dial to select the appropriate time.

Result: Cooking starts after about two seconds.

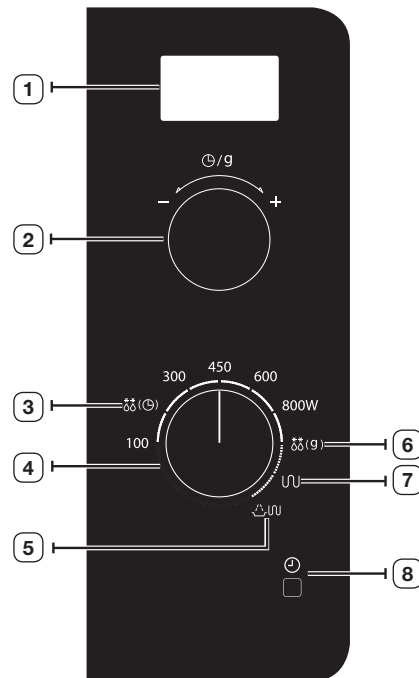


OVEN



- | | |
|-----------------------|---|
| 1. DOOR HANDLE | 7. DOOR |
| 2. VENTILATION HOLES | 8. TURNTABLE |
| 3. GRILL | 9. COUPLER |
| 4. LIGHT | 10. ROLLER RING |
| 5. TIME / WEIGHT DIAL | 11. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 6. DOOR LATCHES | 12. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB |

CONTROL PANEL



- | | |
|--|------------------------------|
| 1. DISPLAY | 5. COMBI (Microwave + Grill) |
| 2. TIME / WEIGHT DIAL | 6. DEFROST (WEIGHT) |
| 3. DEFROST (TIME) | 7. GRILL |
| 4. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB | 8. CLOCK SETTING 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.

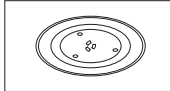
- 1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

Purpose : The roller ring supports the turntable.



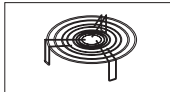
- 2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

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



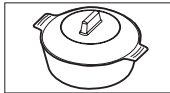
- 3. Grill rack**, to be placed on the turntable.


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




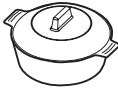
- 4. Steam cooker**, see page 16 to 17.
(Only MG23F3C1EF*, MG23F3C2EF* models)

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

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 or winter time.

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.

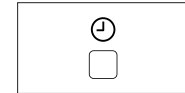
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

1. To display the time in the...

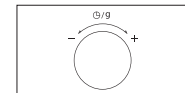
24-hour notation

12-hour notation

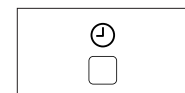
Press the **Clock** (🕒) button once or twice.



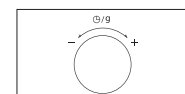
2. Turn the **TIME/WEIGHT** (🕒/g) dial to set hour.



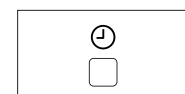
3. Press the (🕒) button.



4. Turn the **TIME/WEIGHT** (🕒/g) dial to set minute.



5. Press the (🕒) button.



HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

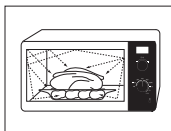
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

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:

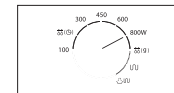
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

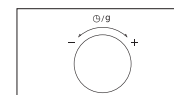
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

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. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIME/WEIGHT** (⌚/g) dial.



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.

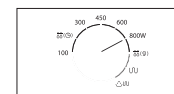
COOKING/REHEATING

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.

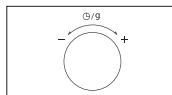
1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(MAXIMUM POWER : 800 W)



2. Set the time by turning **TIME/WEIGHT** (⌚/g) dial.

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.

You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

POWER LEVELS

You can choose any of the power levels listed below.

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

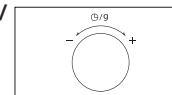
If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

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

ADJUSTING THE COOKING TIME

Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIME/WEIGHT** (⌚/g) dial.

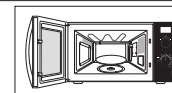
During the cooking to increase or decrease the cooking time of you food, turn the dial right or left.



STOPPING THE COOKING

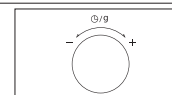
You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
Open the door.



Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door.

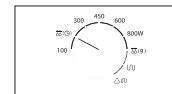
2. To stop completely;
Turn the **TIME/WEIGHT** (⌚/g) dial to the left.
“Current time” will be displayed.



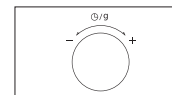
DEFROST (TIME) FOOD

The Defrost (Time) feature enables you to defrost meat, poultry, fish. First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost (Time)** symbol.



2. Turn the **TIME/WEIGHT** (⌚/g) dial to select the appropriate time.



Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.

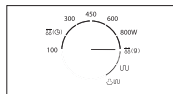
- 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

- ☑ Use only recipients that are microwave-safe.
- ☑ Select the Defrost (Time) function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on Defrost (Time) and defrosting time, refer to the page 24.

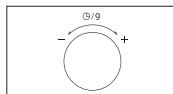
USING THE DEFROST (WEIGHT) FEATURE

The Defrost (Weight) feature enables you to defrost meat, poultry, fish. First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost (Weight)** symbol.



2. Turn the **TIME/WEIGHT (g)** dial to select the appropriate weight.



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.

- ☑ Use only recipients that are microwave-safe.

USING THE DEFROST (WEIGHT) PROGRAMMES

Remove all kinds of packaging material before defrosting.

Place the frozen foods on a turntable.

Turn the food over when the oven beeps.

Keep the corresponding standing time after Defrost (Weight) has finished.

Food	Portion	Standing Time	Recommendation
Meat	200-1500 g	20-60 min	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the oven beeps.
Poultry	200-1500 g	20-60 min	
Fish	200-1500 g	20-50 min	

POWER STEAM COOKING GUIDE

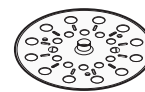
(ONLY MG23F3C1EF*, MG23F3C2EF* MODELS)

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.

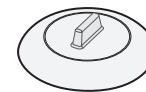
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:



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.

DEFROSTING:

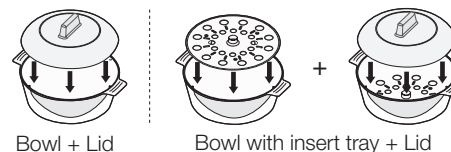
Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

COOKING:

Food	Portion	Power levels	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.				
Fresh vegetables	300 g	800 W	4-5	1-2	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 tablespoons water. Cover with lid.				
Frozen vegetables	300 g	600 W	7-8	2-3	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing.				
Rice	250 g	800 W	15-18	5-10	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	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.				
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				

Food	Portion	Power levels	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Soup (chilled)	400 g	800 W	3-4	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen soup	400 g	800 W	8-10	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen yeast dumpling with jam filling	150 g	600 W	1-2	2-3	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.				
Fruit compote	250 g	800 W	3-4	2-3	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 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.				

Handling of power steam cooker



PRECAUTIONS:

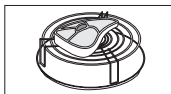
- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

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 oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

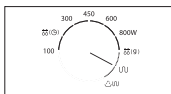
- ☑ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the cookware guide on page 19.



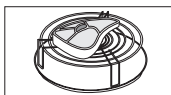
GRILLING

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

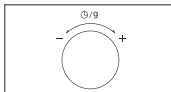
- Preheat the grill to the required temperature, by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob to **Grill** symbol and set the preheat time by turning the **TIME/WEIGHT** (⌚/g) knob.



- Open the door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



- Set the time by turning the **TIME/WEIGHT** (⌚/g) dial.



Result :

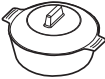
The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
- The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- The current time is displayed again.

- ☑ 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.
Check that the heating element is in the horizontal position.

- ☑ **DO NOT** operate the **GRILL** (⌚) / **COMBI** (⌚/g) mode with power steam cooker.

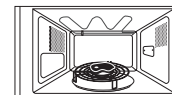
Operation mode	MW (g)	GRILL (⌚) / COMBI (⌚/g)
 (Steam cooker)	O	X

COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

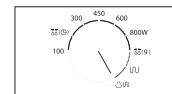
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

- ☑ 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.

- Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



- Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the appropriate power Level.

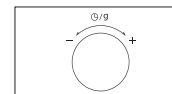



- Set the time by turning **TIME/WEIGHT** (⌚/g) dial.

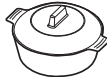
Result:

The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
- The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- The current time is displayed again.



 **DO NOT** operate the **GRILL** (🔥) / **COMBI** (🔥🔥) mode with power steam cooker.

Operation mode	MW (🔥)	GRILL (🔥) / COMBI (🔥🔥)
 (Steam cooker)	O	X

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry. The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.

Cookware	Microwave-safe	Comments
<ul style="list-style-type: none"> Paper bags or newspaper Recycled paper or metal trims 	X	May catch fire.
Glassware <ul style="list-style-type: none"> Oven-to-table ware Fine glassware Glass jars 	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
Metal <ul style="list-style-type: none"> Dishes Freezer bag twist ties 	X	May cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> Plates, cups, napkins and kitchen paper Recycled paper 	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
Plastic <ul style="list-style-type: none"> Containers Cling film Freezer bags 	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
	✓ X	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

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

Food suitable for microwave cooking:

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

Covering during cooking:

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

Standing times:

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

Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking guide for rice and pasta

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

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

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed rice (Rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (Rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

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.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

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 spilling) the food.

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

Heating and standing times

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

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

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

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

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

REHEATING LIQUIDS

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

Reheating liquids and food

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

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup)	800 W	1-1½	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
	250 ml (1 mug)		1½-2		
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	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.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

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	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (Vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (Grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	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.

Defrost (Time)

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.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced	250 g	6½-7½	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
beef	500 g	10-12		
Pork steaks	250 g	7½-8½		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40	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!
Whole chicken	900 g	28-30		
Fish				
Fish fillets	200 g (2 pcs)	6-7	5-15	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!
	400 g (4 pcs)	12-13		

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about. 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/sandwich	250 g	4½-5		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	8-10		

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:

Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

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

Cookware for cooking with 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:

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	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
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	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	-	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	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	Mw-Grill Cycle	Mw-Grill 25-28	Grill only 2-3	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

Frozen food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Chicken nuggets	250 g	Mw-Grill Cycle	8-10	5-6	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.
Oven chips	250 g	Only Grill	10-15	8-12	Put oven chips evenly on crusty plate on the rack.

Grill Guide for fresh food

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

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

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	6-7pcs (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	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	-	Cut tomatoes into quarters. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast with topping	2 pcs (300 g)	1st stage: Mw Grill Cycle 2nd stage: Grill only	3 ½-4 ½ 3-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping (ham, sliced tomatoes or pineapple cheese slices) side by side on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	300 g (2 potatoes)	Mw-Grill Cycle	16-18	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Chicken pieces	450-500 g (2 pcs)	Mw-Grill Cycle	12-15	10-12	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb chops/ beef steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	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	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 (300g)	Mw-Grill Cycle	9-12	-	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	1,200 g	Mw-Grill Cycle	33	33	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.

SPECIAL HINTS

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!

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

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 turn the TIME/WEIGHT (Defrost) dial

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly?
- 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.

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.

Sparkling 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?

☑ 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.

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	MG23F3C1E**, MG23F3C2E**
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1200 W
Grill	1100 W
Combined mode	1400 W
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	489 x 275 x 392 mm
Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	13 kg approx



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	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (*30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
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	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-03911H-01