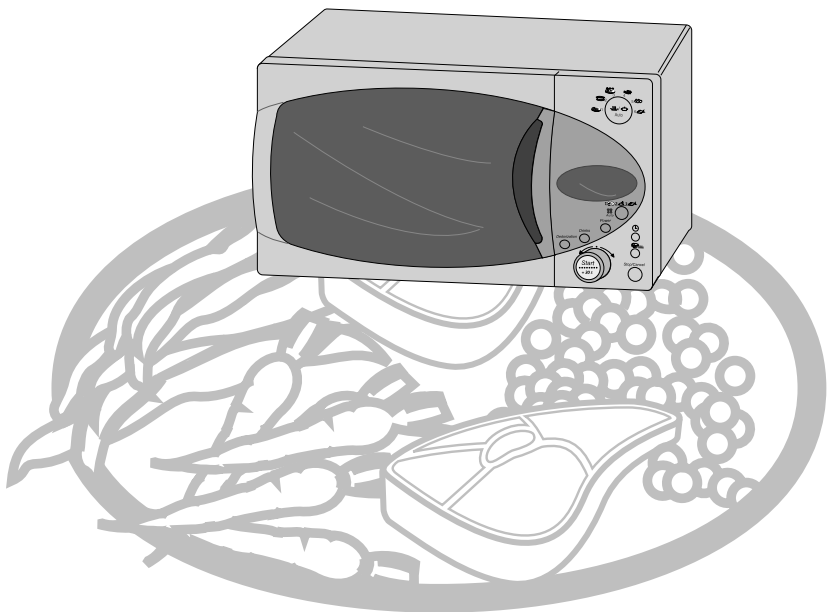




MIKROVÅGSUGN M1974 / M1914

Bruksanvisning och Tillagningsguide




Code No. : DE68-00239A

Snabbguide (M1974)

Tillaga matvaror

Power




- 1 Placera matvarorna i ugnen.
Välj en effektnivå genom att trycka på  knappen en eller flera gånger.




- 2 Välj tillagningstid genom att vrida på ratten efter behov.



- 3 Tryck på  knappen.
Resultat: Tillagningen aktiveras.
Ugnen avger fyra ljudsignaler när tillagningen är klar.

Tina upp matvaror



- 1 Placera det frysta i ugnen.
Tryck på **Auto** ().



- 2 Välj vikt genom att vrida på ratten efter behov.



- 3 Tryck på  knappen.

Lägga till en extra minut

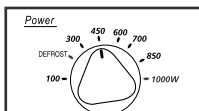


- 1 Låt matvarorna ligga kvar i ugnen.
Tryck på **+30s** en eller flera gånger; för varje tryckning lägger du till ytterligare 30 sekunder.

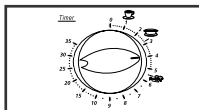
Snabbguide (M1914)



Tillaga matvaror

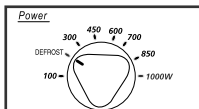


- 1 Placera matvarorna i ugnen.
Välj en effektnivå med hjälp av **EFFEKTKONTROLLEN**.

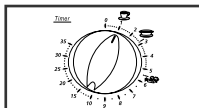


- 2 Välj tillagningstid genom att vrida på **TIMER**-ratten

Tina upp matvaror

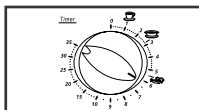


- 1 Vrid **EFFEKTKONTROLLEN** till avfrostningssymbolen (☄☄☄) .



- 2 Vrid på **TIMERN** och välj önskad avfrostningstid.

Justera tillagningstiden



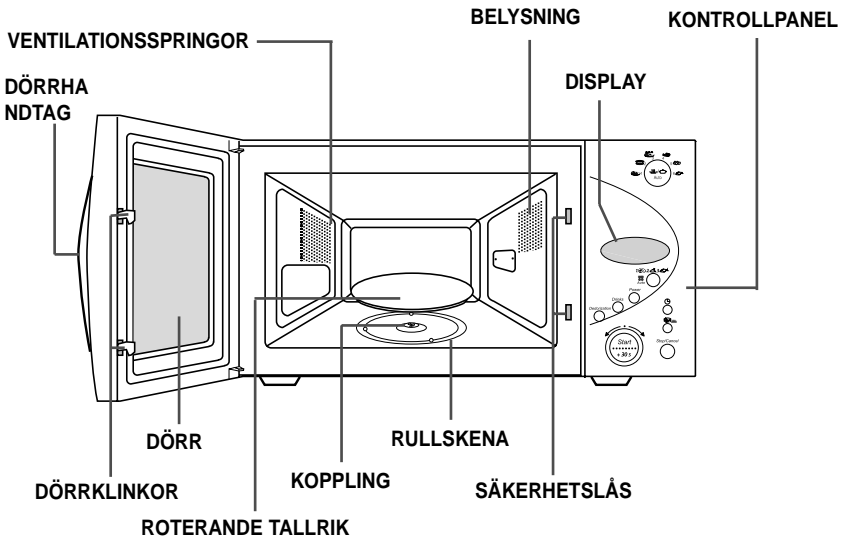
- 1 Låt matvarorna ligga kvar i ugnen.
Vrid på **TIMERN** och välj önskad tid.

Innehållsförteckning

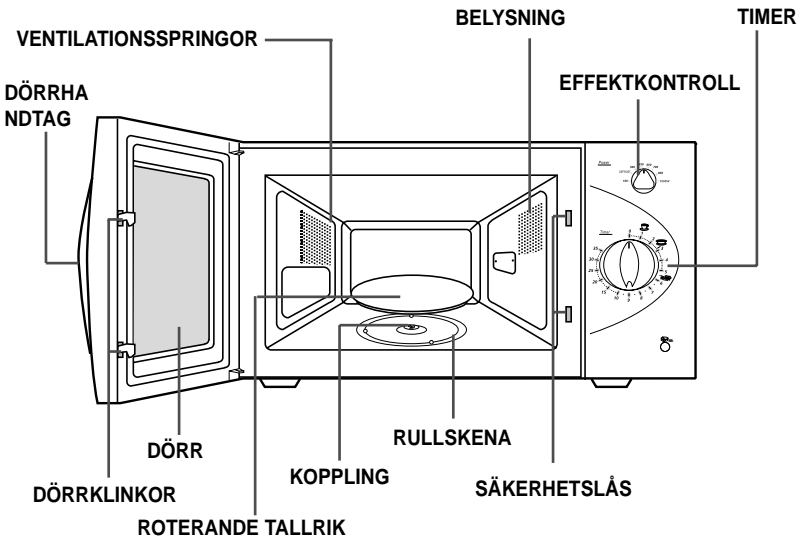
Snabbguide	2
Ugnen	5
Kontrollpanelen	6
Tillbehören	8
Använda bruksanvisningen	9
Säkerhetsåtgärder	10
Installera din mikrovågsugn	12
Ställa klockan (M1974)	12
Så fungerar en mikrovågsugn.....	13
Kontrollera att din ugn fungerar som den ska	14
Om du tvekar eller stöter på problem	15
Tillagning / uppvärmning	16
Effektnivåer	17
Avbryta tillagningen.....	18
Justera tillagningstiden	18
Använda autouppvärmningen / autotillagningsfunktionen (M1974)	19
Ställa in autouppvärmning / autotillagning (M1974)	20
Använda snabbuppvärmningen	21
Ställa in snabbuppvärmning	21
Använda autoavfrostningen (M1974)	22
Manuell avfrostning (M1914)	22
Ställa in autoavfrostning (M1974).....	23
Använda deodoreringsfunktionen (M1974).....	24
Manuellt stopp av roterande tallrik	24
Stänga av ljudsignalen (M1974)	25
Säkerhetslåsning av mikrovågsugnen (M1974)	25
Användbara husgeråd.....	26
Tillagningsguide	27
Rengöra din mikrovågsugn.....	35
Förvara och reparera din mikrovågsugn.....	36
Tekniska specifikationer	37

Ugnen

Modell : M1974

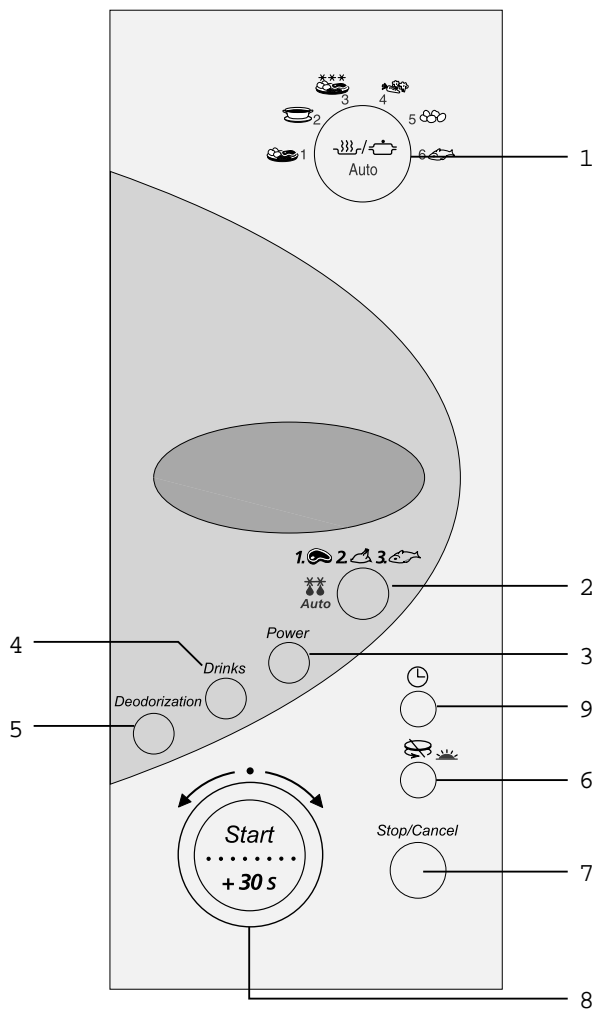


Modell : M1914



Kontrollpanelen (M1974)

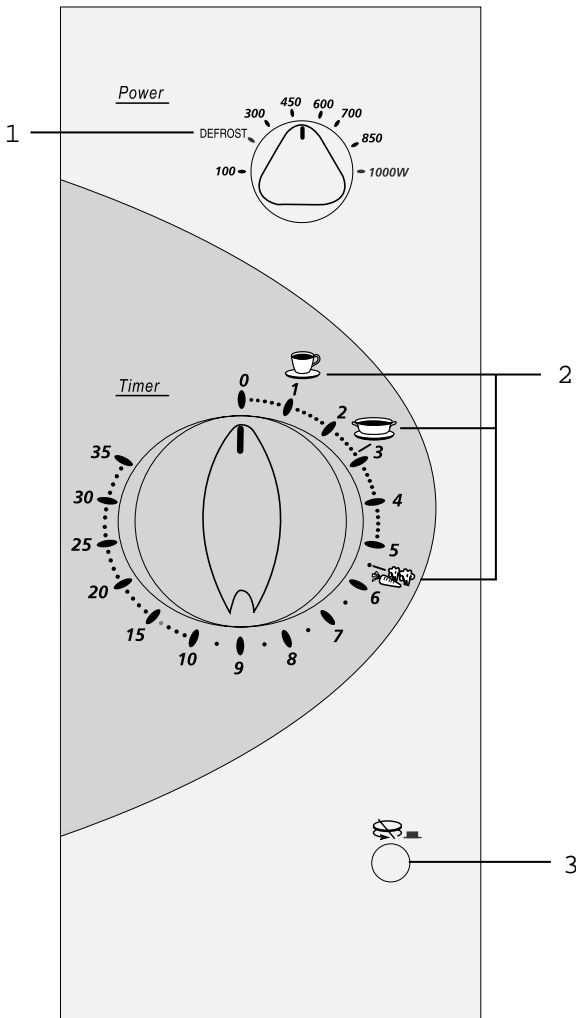
SV



1. VÄLJARE FÖR AUTOUPPVÄRMNING / AUTOTILLAGNING
2. VÄLJARE FÖR AUTOAVFROSTNING
3. EFFEKTNIVÅVÄLJARE
4. DRICKESVÄLJARE
5. DEODORERINGSKNAPP

6. Roterande tallrik, PÅ/AV
7. STOPP/ÅTERKALLA
8. STARTTRATT
(Tillagningstid, vikt och portioner)
9. INSTÄLLNING AV KLOCKA

Kontrollpanelen (M1914)



1. AVFROSTNING
2. SNABBUPPVÄRMNING
3. ROTERANDE TALLRIK, PÅ/AV

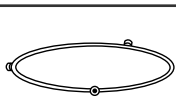
Tillbehören

Beroende på vilken modell du har köpt, kommer du även att erhålla diverse tillbehör som kan användas på en mängd olika sätt.



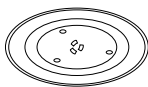
1 Koppling, sitter redan placerad över motoraxeln på mikrovågsugnens golv.

Syfte: Kopplingen får tallriken att rotera.



2 Rullskena, placeras i mitten av ugnen.

Syfte: Ger stöd åt den roterande tallriken.



3 Roterande tallrik, placeras på rullskenan med mittpunkten över kopplingen.

Syfte: Den roterande tallriken är själva tillagningsytan; den är lätt att lyfta ur och rengöra.



Du får **INTE** använda mikrovågsugnen utan rullskena och tallrik.

Använda bruksanvisningen

Du har just köpt en SAMSUNG mikrovågsugn. Den här bruksanvisningen innehåller en hel del värdefull information när det gäller tillagning med mikrovågsugn:

- ◆ Säkerhetsåtgärder
- ◆ Lämpliga tillbehör och husgeråd
- ◆ Användbara matlagningstips

På första sidan hittar du en bra guide som ger dig en snabblektion i de tre grundläggande funktionerna:

- ◆ Tillagning av en maträtt
- ◆ Avfrostning av en maträtt
- ◆ Ökning av tillagningstiden

Längst fram i bruksanvisningen hittar du illustrationer dels av ugnen och dels av kontrollpanelen, för att du lättare ska hitta knapparna.

I kapitlet med stegvisa anvisningar kommer du att stöta på följande tre symboler.



Viktigt



Anmärkning



Vrid

SÅ UNDVIKER DU ATT UTSÄTTA DIG FÖR MIKROVÅGSSTRÅLAR

Tänk på följande så att du inte utsätter dig för skadliga mikrovågsstrålar.

- Ugnen får under inga omständigheter aktiveras så länge dörren är öppen; du får heller inte manipulera säkerhetslåsen (dörkliknorna) eller försöka föra in saker i säkerhetslåsens hål.
- Placera aldrig föremål mellan dörren och själva dörramen; låt inte matrester eller rengöringsmedel samlas på dörrens tätninglist. Se till att dörr och tätninglist hålls rena, tvätta av med en fuktig trasa och eftertorka med en mjuk, torr trasa.
- Använd aldrig ugnen om den är trasig, låt först en kvalificerad servicetekniker reparera den.
ISe noga till att ugnsdörren verkligen sluter tätt samt att följande delar inte är skadade:
 - Dörren, dörrens tätninglistor
 - Dörrens gångjärn (trasiga eller lösa)
 - Elsladden
- Dörren får inte justeras eller repareras av annan än en kvalificerad servicetekniker som har utbildats av tillverkaren.

Säkerhetsåtgärder

Innan du tillagar någon form av livsmedel i mikrovågsugnen, bör du kontrollera att följande säkerhetsåtgärder är vidtagna.

1. Använd **INTE** metalltillbehör i mikrovågsugnen:

- ◆ Metallbehållare
- ◆ Servisdelar med guld- eller silverdekor
- ◆ Grillspett, gafflar, etc.

Orsak: Kan leda till elektrisk ljusbågsbildning eller gnistbildning vilket skadar ugnen.

2. Värm **INTE**:

- ◆ Lufttäta eller vakuumsugade flaskor, burkar, behållare
Ex) Barnmatsburkar
- ◆ Lufttäta livsmedel
Ex) Ägg, nötter i skal, hela tomater

Orsak: Förhöjt tryck kan få matvarorna att explodera.

Tips: Skruva av locken och tryck hål på skinn, påsar, etc.

3. Aktivera **INTE** mikrovågsugnen om den är tom.

Orsak: Ugnens väggar kan ta skada.

Tips: Låt alltid ett glas vatten stå inuti ugnen.

Vattnet absorberar mikrovågorna om du av misstag startar ugnen när den är tom

4. Täck **INTE** över de bakre ventilationspringorna med tyg eller papper.

Orsak: Tyget eller papperet kan fatta eld när varm luft strömmar ut ur ugnen.

5. Använd **ALLTID** grytvantar när du lyfter ut tallrikar ur ugnen.

Orsak: Vissa tallrikar suger åt sig mikrovågor och dessutom överförs alltid värme från maten till tallriken. Tallrikarna är därför varma.

6. Vidrör **INTE** värmeelementen eller ugnens inre väggar.

Orsak: Väggarna kanske inte ser varma ut, men de kan vara så varma att du bränner dig även efter att tillagningen är avslutad. Låt aldrig lättantändliga material komma i närheten av ugnens inre ytor. Låt ugnen svalna först.

7. Reducera brandrisken inuti ugnen:

- ◆ Förvara inga brännbara material inuti ugnen
- ◆ Avlägsna metallförslutningar från pappers- eller plastpåsar
- ◆ Torka inte tidningar inuti mikrovågsugnen
- ◆ Om rökutveckling uppstår håller du ugnens dörrar stängda, slår av strömmen och kopplar bort ugnen från eluttaget.

Säkerhetsåtgärder (fortsättning)



8. Var speciellt försiktig när du värmer vätskor och barnmat.
 - ◆ Låt ALLTID det värmda stå minst 20 sekunder efter att ugnen har avslutat uppvärmningen, så att temperaturen kan jämnas ut sig.
 - ◆ Rör vid behov under uppvärmningens gång, och rör ALLTID efter uppvärmning.
 - ◆ Var försiktig när du tar i behållaren efter avslutad uppvärmning. Du kan bränna dig om behållaren är för varm.
 - ◆ Tänk på att kokningen inte avbryts omedelbart, det finns alltid en risk att det bubblar upp även en stund efter att du har tagit ut behållaren.
 - ◆ Du kan undvika att maten bubblar upp och bränner dig genom att placera en plastsked eller en glaspinne i drycken och röra om före, under och efter uppvärmningen.
Orsak: Vid uppvärmning av vätskor kan kokpunkten senareläggas; detta innebär att själva kokningen, med bubblor, startar först efter att du har tagit ut behållaren ur ugnen. Du kan då skälla dig.
 - ◆ I om du skällar dig, följ nedanstående FÖRSTA HJÄLPEN-instruktioner:
 - Håll kallt vatten över det skällade området i minst 10 minuter.
 - Täck över med ett rent, torrt omslag.
 - Använd inte kräm, olja eller lotion..
 - ◆ Fyll **ALDRIG** en behållare ända upp; välj en behållare som är bredare upptill än nedtill, vilket hjälper till att förhindra att vätskan kokar över. Flaskor med smal hals kan faktiskt explodera om de överhettas.
 - ◆ Kontrollera **ALLTID** temperaturen på barnmat eller välling innan du serverar barnet.
 - ◆ Värm **ALDRIG** en napplaska med nappen på, flaskan kan explodera om den blir för varm.
9. Se till att inte elsladden skadas.
 - ◆ Sänk aldrig ner sladden eller kontakten i vatten och håll sladden undan från varma ytor.
 - ◆ Använd aldrig ugnen om elsladden eller kontakten är skadade.
10. Stå på armlängds avstånd från ugnen när du öppnar dörren.
Orsak: Varm luft eller ånga kan strömma ut och skälla dig.
11. Se till att ugnens insida är ren.
Orsak: Matpartiklar eller oljestänk som fastnar på inuti ugnen kan orsaka skador på målningen vilket minskar ugnens effektivitet.
12. Emellanåt kan du höra klickljud när du använder ugnen, speciellt vid avfrostning.
Orsak: Klickljudet innebär att effektnivåerna förändras. Detta är helt normalt.
13. Om du aktiverar en tom mikrovågsugn kommer strömmen att slås av automatiskt, som en säkerhetsåtgärd. Du måste då låta ugnen stå cirka 30 minuter innan du kan använda den som vanligt igen.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

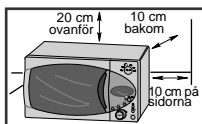
Om du tillagar matvaror i engångsbehållare av plast, papper eller brännbara material bör du då och då kasta ett öga in i ugnen.

VIKTIGT

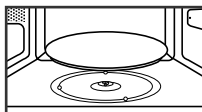
Små barn får **ALDRIG** använda eller leka med mikrovågsugnen. De får heller aldrig lämnas ensamma i närheten av ugnen om den är igång. Förvara inte föremål som är av intresse för barnen omedelbart ovanför ugnen.

Installera din mikrovågsugn

Placera ugnen på ett plant, jämnt underlag som utan problem klarar av ugnens vikt.



1 När du installerar din ugn måste du se till att det finns tillräckligt med ventilationsutrymme runt omkring ugnen. Lämna minst 10 cm fritt utrymme bakom ugnen och på sidorna, och 20 cm ovanför.



2 Ta ur alla förpackningsmaterial inuti ugnen. Installera rullskenan och den roterande tallriken. Kontrollera att tallriken kan rotera utan hinder.

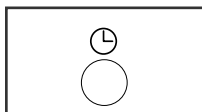
- * Blockera inte luftintagen. Ugnen kan då överhettas och kommer i sådant fall att stängas av automatiskt. Den går därefter inte att använda förrän den har svalnat.
- * För din säkerhets skull bör du ansluta ugnen till ett AC 230 V, 50 Hz, jordat växelströmsuttag med två stift. Om ugnens elsladd är skadad måste den bytas ut mot en specialkabel (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Kontakta din lokala återförsäljare för byte. I ISRAEL används elsladd PENCON (ZD16A), i SYDAFRIKA APEX LEADS SA16 och i NIGERA, GHANA, KENYA och FÖRENADE ARABEMIRATEN PENCON (UD13A1).
- * Installera inte mikrovågsugnen i utrymmen som är mycket varma eller fuktiga, som till exempel jämte en vanlig ugn eller ett element. Den här ugnens specifikationer avseende nätanslutning måste iaktas och eventuella förlängningskablar ska hålla samma standard som den medföljande elsladden. Torka ur ugnens inre och dörrens tätninglistor med en fuktig trasa innan du använder ugnen första gången.

Ställa klockan (M1974)

Din mikrovågsugn har en inbyggd klocka. Du kan välja att visa tiden antingen med 24-timmarsformat eller 12-timmarsformat. Du behöver ställa klockan när:

- ◆ **Du först installerar din nya mikrovågsugn**
- ◆ **Efter strömavbrott**

➤ Glöm inte att justera klockan när du går över till sommartid / vintertid.



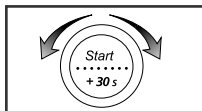
1 Om du vill visa tiden med... Tryck på knappen...

24-timmarsformat

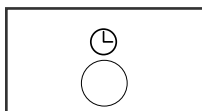
En gång

12-timmarsformat

Två gånger



2 Ange timmen genom att vrida på ratten.

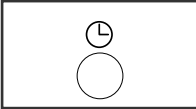


3 Tryck på knappen.

Ställa klockan (M1974) - (fortsättning)



4 Ange minuterna genom att vrida på ratten.



5 Tryck på  knappen.

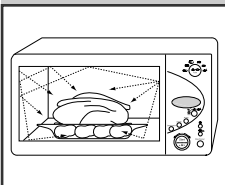
Så fungerar en mikrovågsugn

Mikrovågor är elektromagnetiska högfrekvensvågor och den energi som genereras gör att matvaror kan tillagas eller värmas utan att matens form eller färg förändras.

Mikrovågsugnen kan användas för följande ändamål:

- ◆ Avfrostning
- ◆ Snabbtillagning
- ◆ Autotillagning / autouppvärmning (M1974)
- ◆ Tillagning

Principer avseende tillagning



- 1 De mikrovågor som alstras av magnetronen distribueras jämnt över maten med hjälp av den roterande tallriken. Maten blir därmed jämnt tillagad.
- 2 Mikrovågorna absorberas av maten upp till ett djup av cirka 2,5 cm. Tillagningen fortskrider efter hand som värmen tas upp inuti matvarorna.
- 3 Tillagningstiderna varierar beroende på vad som tillagas samt mängden mat:
 - ◆ Kvantitet och densitet
 - ◆ Mängden vatten i matvarorna
 - ◆ Initial temperatur (kylskåpskallt eller ej)

☞ Matvarornas mittpunkt tillagas genom att värme tas upp av maten. Tillagningen fortsätter således även efter att du har tagit ut maten ur ugnen. Du bör därför iaktta de anvisningar vad gäller hålltider som återfinns i olika recept och i den här broschyren:

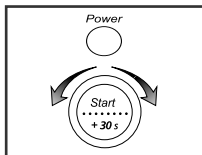
- ◆ Jämn tillagning ända in till mitten
- ◆ Samma temperatur rakt igenom


Kontrollera att din ugn fungerar som den ska

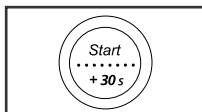
Med hjälp av följande enkla handgrepp kan du när som helst kontrollera att din mikrovågsugn fungerar som den ska.

Placera först en skål vatten på tallriken.

Modell : M1974



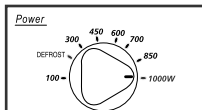
1 Tryck på  knappen och ange tiden 4-5 minuter med hjälp av ratten.



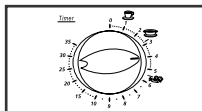
2 Tryck på  knappen.

Resultat: Ugnen värmer nu upp vattnet under 4-5 minuter.
Därefter bör vattnet ha nått kokpunkten.

Modell : M1914



1 Välj maximal effektnivå med hjälp av **EFFEKTKONTROLLEN**.





2 Ange tiden 4-5 minuter genom att vrida på **TIMERN**.



Ugnen måste vara ansluten till lämplig typ av eluttag. Den roterande tallriken ska också sitta på plats. Om du väljer annan effektnivå än max, kommer det att ta längre tid för vattnet att börja koka.

Om du tvekar eller stöter på problem

Om du stöter på något av nedanstående problem, följ angivna åtgärder.

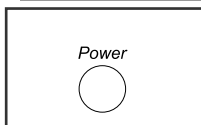
- Följande är normalt
 - Kondens inuti ugnen
 - Luft strömmar ut runt dörren och över huvud taget runt omkring ugnen
 - Ljusreflexer runt dörr och runt omkring ugnen
 - Ånga strömmar ut runt dörr eller ventilationsspringor
 - Ugnen startar inte när du trycker på  knappen (M1974)
 - Har du stängt dörren ordentligt?
 - Ugnen startar inte när du vrider på TIMERN (M1914)
 - Har du stängt dörren ordentligt?
 - Maten har inte tillagats
 - Har du ställt in timern korrekt och/eller tryckt på  knappen (M1974)?
 - Har du ställt in timern korrekt (M1914)?
 - Är dörren stängd?
 - Har du kanske överbelastat strömkretsen, vilket i sin tur har gjort att säkringen har gått eller att en brytare har slagit till?
 - Maten är antingen för hårt eller för dåligt tillagad
 - Har du verkligen valt korrekt tillagningstid för maten i fråga?
 - Was an appropriate power level chosen?
 - Det bildas gnistor och knäpper inuti ugnen (ljusbågsbildning)
 - Använder du en tallrik med metalldekor?
 - Har du glömt en gaffel eller annat metallredskap inuti ugnen?
 - Aluminiumfolie ligger för nära ugnens väggar?
 - Ugnen stör radio- eller TV-mottagning
 - Du kan uppleva en viss störning av TV- eller radiomottagning när ugnen är igång. Det är normalt. För att lösa det här bör du placera ugnen så långt ifrån TV, radio och antenner som möjligt.
 - Om störningar påverkar ugnens mikroprocessor kan teckenfönstret nollställas. Du löser det här genom att koppla ur nätkontakten och därefter koppla in den igen. Justera klockan (M1974).
- Om ovanstående riktlinjer inte är tillräckliga för att åtgärda problemet, bör du kontakta din lokala återförsäljare alternativt SAMSUNGS tekniska service.



Tillagning / uppvärmning

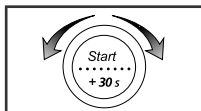
Nedan förklarar vi hur du tillagar eller värmer upp matvaror.
Kontrollera ALLTID inställningarna innan du lämnar ugnen utan tillsyn.

Placera först maten mitt på den roterande tallriken. Stäng dörren.

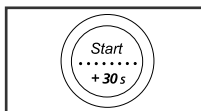
Modell : M1974




- 1 Tryck på  knappen.
Resultat: 1000W-indikatorerna (maximal tillagningseffekt) visas:
Välj en lämplig effektnivå genom att trycka på  knappen till dess att önskat wattal visas. Se vidare effektnivåtabelen på nästa sida.



- 2 Ange tillagningstiden med hjälp av ratten.



- 3 Tryck på  knappen.
Resultat: Lampan inuti ugnen tänds och tallriken börjar snurra.
Tillagningen startar och när den är klar avges fyra ljudsignaler.

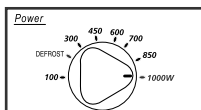


Starta aldrig mikrovågsugnen när den är tom.

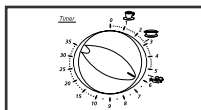


Om du vill värma endast en kort stund på maxeffekt (1000W), trycker du bara på **+30s**-knappen en gång per 30 sekunders tillagningstid. Ugnen sätter igång omedelbart.

Modell : M1914



- 1 Välj maximal effektnivå genom att vrida på **EFFEKTKONTROLLEN**.
(MAXEFFEKT: 1000W)



- 2 Ange tiden med hjälp av **TIMER**-ratten.
Resultat: Lampan inuti ugnen tänds och tallriken börjar snurra.



Starta aldrig mikrovågsugnen när den är tom.



Du kan ändra effektnivån under pågående tillagning, genom att vrida på **EFFEKTKONTROLLEN**.

Effektnivåer

Du kan välja mellan nedanstående effektnivåer.

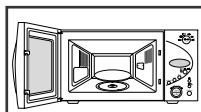
Effektnivå	Uteffekt
FULL	1000W
HÖG	850W
SAUT	700W(M1914)
MEDIUM HÖG	600W
MEDIUM	450W
MEDIUM LÅG	300W
AVFROST(❄)	180W
LÅG / VARMHÅLLNING	100W


-
- ◆ Om du väljer en högre effektnivå måste du sänka tillagningstiden.
 - ◆ Om du väljer en lägre effektnivå ökar du tillagningstiden.

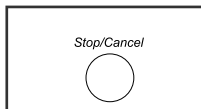
Avbryta tillagningen


Du kan när som helst avbryta tillagningen för att kontrollera maten.

Modell : M1974




- 1 Tillfälligt avbrott
Öppna dörren.
Resultat: Tillagningen avbryts. För att återuppta tillagningen stänger du dörren och trycker på  en gång till.

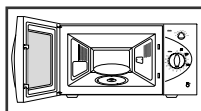


- 2 Avbryt tillagningen
Tryck på  knappen.
Resultat: Alla inställningar återkallas.

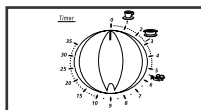


Du kan även återkalla inställningarna innan du aktiverar ugnen, genom att helt enkelt trycka på **Avbryt** .

Modell : M1914



- 1 Tillfälligt avbrott
Öppna dörren.
Resultat: Tillagningen avbryts. Du återupptar tillagningen genom att stänga dörren.

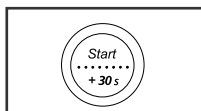


- 2 Avbryt tillagningen
Vrid **TIMER**-ratten till "0".

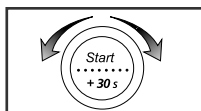
Justera tillagningstiden

Modell : M1974

Du ökar tillagningstiden genom att trycka på +30s-knappen; tryck en gång för varje 30-sekunders ökning.



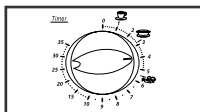
Tryck på **+30s**-knappen; tryck en gång för varje 30-sekunders ökning.



Under tillagningen kan du öka eller minska tillagningstiden genom att vrida knappen åt höger eller vänster.

Justera tillagningstiden

Modell : M1914



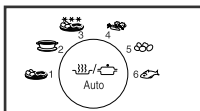
Justera återstående tillagningstid genom att vrida på **TIMER**-ratten.


SV

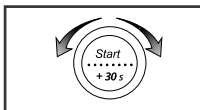
Använda autoupptvärmningen / autotillagningsfunktionen (M1974)

Autoupptvärmningen / autotillagningsfunktionen har sex förprogrammerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstid eller effektnivå. Du justerar bara antalet portioner med hjälp av ratten.

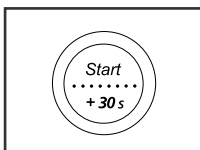
Placera först maten mitt på den roterande tallriken och stäng dörren.




1 Välj typ av livsmedel som ska tillagas genom att trycka på **Autovärm / Autotillagning** () en eller flera gånger.



2 Välj portionsstorlek med hjälp av ratten.
(Se tabell på nästa sida.)



3 Tryck på  -knappen

Resultat: Tillagningen startar. När den är klar:







- 1) Ugnen avger fyra ljudsignaler.
- 2) Slutsignalen ljuder 3 gånger per 1 minut.
- 3) Displayen återgår till att visa klockan.



Använd endast mikrovågssäkra behållare / kärl.


Ställa in autoupptvärmning / autotillagning (M1974)

I tabellen nedan hittar du de olika programmen för autoupptvärmning & -tillagning, kvantiteter, hålltider och rekommendationer.

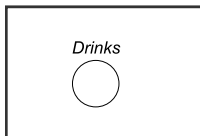
Knapp	Livsmedel	Portions storlek	Hålltid	Rekommendationer
	Färdig måltid Kyld	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 minuter	Placera maten på en keramikallrik och täck med mikrovägsfilm. Programmet lämpar sig för måltider bestående av 3 komponenter, t ex kött med sås, grönsaker och potatis, ris eller pasta.
	Soppa/sås Kyld	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	2-3 minuter	Häll soppan/såsen i en djup keramikallrik eller -skål och täck över; iaktta hålltid efter uppvärmning. Rör före och efter hålltiden.
	Frost mat / Frost middag (Pastarätter som t ex lasagne)	300 g 400 g 500 g 600 g 700 g 800 g	3 minuter	Ta ut den frysta maten ur förpackningen och placera den på en flat glastallrik. Täck med mikrovägsfilm och placera på den roterande tallriken.
	Färska grönsaker	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 minuter	Tvätta, rensa och dela grönsakerna i lika stora bitar; väg dem. Placera bitarna i en glasskål med lock. Tillsätt 45 ml (3 matskedar) vatten vid tillagning av 200-450 g, 60 ml (4 matskedar) vid 500-650 g och 75 ml (5 matskedar) vid 700-750 g. Rör efter tillagningen. (Om du tillagar större mängder bör du röra även under tillagningens gång.)
	Kokt potatis / skalad potatis	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 minuter	Skala, tvätta och dela potatisen i lika stora bitar; väg. Placera bitarna i en glasskål med lock. Tillsätt 45 ml (3 matskedar) vatten vid tillagning av 200-450 g, 60 ml (4 matskedar) vid 500-650 g och 75 ml (5 matskedar) vid 700-750 g.
	Färsk fisk	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 minuter	Skölj med vatten och stänk citronjuice över. Använd mikrovägssäkert glas- eller keramikfat. Lägg på hela fidkar, med huvud och stjärt. Täck med mikrovägsfilm och låt vila efter uppvärmningen.


Använda snabbuppvärmningen

(Modell : M1974)

Med hjälp av snabbuppvärmningen ställs tillagningstiden in automatiskt och du behöver inte trycka på  Du justerar antalet portioner genom att trycka på lämplig snabbuppvärmningsknapp så många gånger som krävs.


Placera först maten mitt på den roterande tallriken och stäng dörren.



Tryck på  -knappen (Drycker) så många gånger som krävs.

Resultat: Tillagningen startar efter cirka två sekunder. När den är klar:

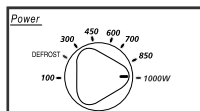
- 1) Ugnen avger fyra ljudsignaler
- 2) Slutsignalen upprepas tre gånger per en minut
- 3) Displayen återgår till att visa klockan.

Exempel: Tryck på  knappen tre gånger om du vill värma tre koppar kaffe. Se tabellen nedan.

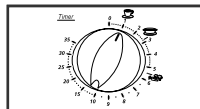
➤ Använd endast mikrovågssäkra behållare / kärl.

(Modell : M1914)

Placera först maten mitt på den roterande tallriken och stäng dörren.



1 Vrid EFFEKTSTYRET till maxeffekt.



1 Vrid på TIMERN och välj snabbuppvärmning.


(drycker eller soppa/sås, färska grönsaker)

➤ Använd endast mikrovågssäkra behållare / kärl.




Ställa in snabbuppvärmning

I tabellen nedan hittar du de olika programmen för snabbuppvärmning, kvantiteter, hålltider och rekommendationer.

(Modell : M1974)

Knapp	Livsmedel	Portionsstorlek	Hålltid	Rekommendationer
	Drycker kaffe, mjölk, te, vatten	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 koppar) 450 ml (3 koppar) 600 ml (4 koppar)	1-2 minuter	Håll vätskan i keramikkoppar och värma utan lock. Placera 1 kopp i mitten, 2 koppar mitt emot varandra och arrangera 3 och 4 koppar i en cirkel. Låt stå i mikrovågsgugnrn. Rör före och efter hålltiden och var försiktig när du tar ut kopparna (se säkerhetsanvisningar avseende vätska).

(Modell : M1914)


Symbol	Livsmedel	Portionsstorlek	Tillagningstid	Hålltid
	Drycker	150 ml	1 min	1-2 minuter
	Soppa/Sås	200-250 ml	2 min 50 sek	2-3 minuter
	Färska grönsaker	300-350 g	5 min 30 sek	3 minuter


Använda autoavfrostningen (M1974)


Med autoavfrostningen kan du tina kött, kyckling eller fisk. Avfrostningstid och effektnivå ställs in automatiskt.

Du väljer bara program och anger vikten..

➤ Använd endast mikrovågssäkra behållare / kärl.

- 

1 Tryck på **Auto** (☼☼☼) .
Resultat: Följande indikator visas:
□□ □□ (vikt)
Tryck på **Auto**(☼☼☼) en eller flera gånger beroende på vilken typ av livsmedel som ska tinas. I tabellen på nästa sida får du mer information.
- 

2 Ange vikten med hjälp av ratten.
- 


3 Tryck på ◊ knappen.
Resultat: ◊ Avfrostningen sätter igång.
◊ Ugnen avger en signal när avfrostningen har nått halvvägs, för att påminna dig om att du måste vända på maten.
◊ Tryck på ◊ en gång till för att fullfölja avfrostningen.

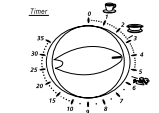
➤ Du kan även avfrostas livsmedel manuellt. Du väljer då tillagnings-/uppvärmningsfunktion och effektnivå 180W. För mer information se avsnittet "Tillagning / Uppvärmning" på sidan 16.

Manuell avfrostning (M1914)

Med avfrostningen kan du tina kött, kyckling eller fisk.

Placera först maten mitt på den roterande tallriken och stäng dörren.

- 

1 Vrid **EFFEKTKONTROLLEN** till läge ☼☼☼ .
- 




2 Välj tid genom att vrida på **TIMERN**.
Resultat: Avfrostningen sätter igång.

➤ Använd endast mikrovågssäkra behållare / kärl.

Ställa in autoavfrostning (M1974)

I tabellen nedan hittar du de olika programmen för autoavfrostning, kvantiteter, hålltider och rekommendationer.

Avlägsna allt förpackningsmaterial innan du tinar maten. Placera kött, kyckling och fisk på keramiktallrik.

Kod	Livsmedel	Portions storlek	Hålltid	Rekommendationer
1	 Kött	0.2 - 2 kg	20 - 60 minuter	Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd på köttet vid ljudsignalen. Programmet lämpar sig för nötkött, lamm, gris, biffstek, kotletter och köttfärs.
2	 Kyckling	0.2 - 2 kg	20 - 60 minuter	Täck ben och vingspetsar med aluminiumfolie. Vänd kycklingen vid ljudsignalen. Programmet lämpar sig för hel kyckling såväl som delar.
3	 Fisk	0.2 - 2 kg	20 - 50 minuter	Täck stjärten - om du tinar hel fisk - med aluminiumfolie. Vänd fisken vid ljudsignalen. Programmet lämpar sig för hel fisk såväl som filéer.



Använda deodoreringsfunktionen (M1974)

Använd den här funktionen när du har tillagat mat som avger lukt, eller då det har bildats os inuti ugnen.

Rengör först ugnen inuti.

Deodorization



1 Tryck på **Deodorering** (☞). Du hör fyra ljudsignaler när aktiviteten är klar.



Lukt borttagningstiden är förinställd på 5 minuter. Du kan öka den 30 sekunder i taget genom att trycka på +30s-knappen. Du kan även ändra lukt borttagningstiden genom att vrida knappen åt höger eller vänster. Maximal lukt borttagningstid är 15 minuter.

Manuellt stopp av roterande tallrik

Du kan stoppa den roterande tallriken (☞) och på så sätt använda tallrikar eller behållare som är så stora att de hindrar tallriken från att rotera.



Resultatet blir här inte lika bra eftersom tillagningen blir något mer ojämn. Vi rekommenderar att du vrider på tallriken för hand efter halva tillagningen.



Viktigt : Låt aldrig glastallriken rotera utan att det finns mat i ugnen. Anledning : Det kan orsaka brand eller skada enheten.

Modell : M1974



1 Tryck på **Stanna tallrik** (☞).
Resultat: Tallriken slutar rotera.



2 När du vill återgå till roterande tallrik trycker du på **Stanna tallrik** (☞) en gång till.
Resultat: Tallriken börjar rotera igen.



- Tryck inte på knappen Glastallrik Av/På (☞) under tillagningen.
- När knapplampan är tänd, roterar inte glastallriken..

Modell : M1914



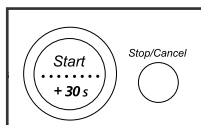
Tryck på tallriksknappen (☞).
Resultat: Om tallriksknappen står i intryckt läge roterar tallriken. När den står i utsläppt läge, roterar den inte.





- Tryck inte på knappen Glastallrik Av/På (☞) under tillagningen.

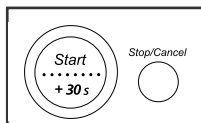
Stänga av ljudsignalen (M1974)



Du kan när som helst stänga av ljudsignalen.



- 1 Tryck på  och  samtidigt.
Resultat: ♦ Ugnen avger ingen ljudsignal när du trycker på knapparna.

OFF



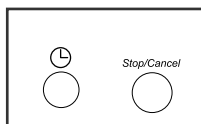
- 2 Om du vill aktivera ljudsignalerna igen, trycker du på  och  en gång till.
Resultat: ♦ Ljudsignaler avges när du trycker på knapparna.



On

Säkerhetslåsning av mikrovågsugnen (M1974)

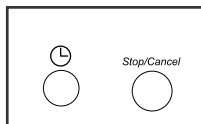
Din mikrovågsugn har ett speciellt barnsäkringsprogram, med vars hjälp du kan "låsa" ugnen så att dina barn eller andra som inte kan med ugnen inte kommer åt att manövrera den.



Du kan när som helst låsa ugnen.



- 1 Tryck på  och  samtidigt.
Resultat: ♦ Ugnen låses (inga funktioner kan väljas).

L



- 2 Lås upp ugnen genom att trycka på  och  en gång till.
Resultat: ♦ Ugnen kan användas som vanligt igen.

Användbara husgeråd

För att mat ska kunna tillagas i mikrovågsugnen, måste mikrovågorna kunna tränga in i maten utan att reflekteras eller absorberas av den tallrik eller det fat som används.

Var därför noga när du väljer tallrik / fat / behållare. Om dessa är märkta som mikrovågssäkra behöver du inte oroa dig.

I tabellen nedan listar vi olika typer av husgeråd och anger om dessa kan användas i mikrovågsugnen eller ej.

Husgeråd	Mikrovågssäker	Kommentarer
Aluminiumfolie	✓ X	Kan användas i små mängder som skydd mot för hård tillagning. Ljusbågar kan bildas om folien ligger för nära ugnens väggar eller om du använder för mycket folie.
Fraspanna	✓	Förvärm inte mer än åtta minuter.
Porslin och lergods	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin går vanligtvis bra, förutsatt att de inte innehåller metalldekor.
Engångstallriker i plast/papp	✓	Viss fryst mat förpackas på det här viset.
Snabbmatsförpackningar		
• Styrenplastbehållare	✓	Kan användas för att värma mat. För hög värme kan få styrenplasten att smälta.
• Papperspåsar eller tidningspapper	X	Kan fatta eld.
• Återvunnet papper eller met alldekors	X	Kan leda till ljusbågsbildning.
Glasvaror		
• Ugnsfast glas	✓	Går bra, såvida det inte innehåller metalldekor. Kan användas för att värma mat eller vätska.
• Finare glas	✓	Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det värms upp för hastigt.
• Glasbehållare	✓	Ta av locket. Endast för värmning.
Metall		
• Fat	X	Kan leda till ljusbågsbildning eller eldsvåda.
• Fryspåsar med metallförslutning	X	
Papper		
• Tallriker, muggar, servetter och hushållspapper	✓	För kortare tillagningstider och uppvärmning. Även för absorption av fukt.
• Återvunnet papper	X	Kan leda till ljusbågsbildning.]
Plast		
• Behållare	✓	Speciellt värmebeständig termoplast. Andra plasttyper kan bli skeva eller missfärgade vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast.
• Plastfilm	✓	Kan användas för att hålla kvar fukt. Får inte vidröra maten. Var försiktig när du avlägsnar filmen, eftersom varm ånga bildas under.
• Fryspåsar	✓ X	Endast sådana påsar som kan kokas eller som tål ugnsvärme. Får inte vara lufttäta. Vid behov kan du sticka hål med gaffel.
Vax- eller smörjpapper	✓	Kan användas för att hålla kvar fukt och förhindra stänk.

Tillagningsguide

MIKROVÅGOR

Mikrovågsenergi tränger igenom matvarorna tack vare att vattnet, fett och sockerhalten i maten drar till sig och absorberar mikrovågorna. Mikrovågorna får molekylerna i produkterna att röra sig snabbare. De hastiga rörelserna hos molekylerna skapar friktion och resultatet blir att matvarorna tillagas / kokas.

TILLAGNING

Behållare lämpliga för tillagning i mikrovågsugn:

För maximal effektivitet måste de behållare som används kunna släppa igenom mikrovågsenergi. Mikrovågor reflekteras av metall, som t ex rostfritt stål, aluminium och koppar, men tränger igenom keramik, glas, porslin och plast samt papper och trä. Livsmedel får alltså inte tillagas i metallbehållare.

Livsmedel som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn:

Många typer av livsmedel lämpar sig för mikrovågstillagning, som t ex färska eller frysade grönsaker, frukt, pasta, ris, spannmål, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljkräm, soppor, ångkokta puddingar, sylter och chutney kan också kokas i mikrovågsgugnen. Man kan säga att mikrovågstillagning är idealiskt för allt sådant som normalt skulle tillagas på en kokplatta. Som exempelvis smälta smör eller choklad (se vidare i kapitlet med tips).

Täcka över vid tillagning

Det är mycket viktigt att täcka över maten vid tillagningen eftersom avdunstat vatten stiger upp i form av ånga och bidrar till själva kokprocessen. Du kan täcka över maten på olika sätt, t ex med en keramiktallrik, plasthölje eller plastfilm avsedd för mikrovågsgugnen.

Hålltider

När tillagningen är klar är det viktigt att följa anvisningarna avseende hålltider, så att temperaturen inuti matvarorna hinner jämnas ut sig.

Tillagningsguide för frysta grönsaker

Använd en lämplig, elfast glasskål med lock. Tillaga övertäckt enligt minimitiden - se tabell. Fortsätt tillagningen till dess att du erhåller önskat resultat.

Rör om två gånger under tillagningens gång och en gång efter avslutad tillagning.

Tillsätt salt, örter eller smör efter tillagningen. Låt locket ligga på under hålltiden.

Livsmedel	Portion	Effekt (min)	Tid (min)	Hålltid	Anvisningar
Spenat	300 g	600 W	10-11	2-3	Tillsätt 1 msk kallt
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Tillsätt 1 msk kallt
Ärtor	300 g	600 W	8-9	2-3	Tillsätt 1 msk kallt
Gröna bönor	300 g	600 W	8 ¹ / ₂ -9 ¹ / ₂	2-3	Tillsätt 1 msk kallt
Blandade grönsaker (morötter/ärtor/majs)	300 g	600 W	8-9	2-3	Tillsätt 1 msk kallt
Blandade grönsaker (wokgrönsaker)	300 g	600 W	9-10	2-3	Tillsätt 1 msk kallt

Tillagningsguide

Tillagningsguide för färska grönsaker

Använd en lämplig, eldfast glasskål med lock. Tillsätt 2-3 msk kallt vatten per 250 g, utom då annan vattenmängd rekommenderas - se tabell. Tillaga övertäckt enligt minimitiden - se tabell. Fortsätt tillagningen till dess att du erhåller önskat resultat. Rör om en gång under tillagningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, örter eller smör efter avslutad tillagning. Täck över och låt stå i 3 minuter.

Tips: Dela de färska grönsakerna i lika stora bitar. Ju mindre bitar, desto snabbare tillagas de.

Livsmedel	Portion	Effekt (min)	Tid (min)	Hålltid	Anvisningar
Broccoli	250 g 500 g	4-4 ¹ / ₂ 7 ¹ / ₂ -8	3		Förbered buketter. Rikta stjälkarna mot mitten.
Brysselkål	250 g	6-6 ¹ / ₂	3		Tillsätt 5-6 msk vatten.
Morötter	250 g	4 ¹ / ₅	3		Skär morötterna i skivor.
Blomkål	250 g 500 g	5-5 ¹ / ₂ 8-8 ¹ / ₂	3		Förbered buketter. Dela stora buketter i två. Rikta stjälkarna mot mitten.
Squash	250 g	4-4 ¹ / ₂	3		Skär squashen i skivor. Tillsätt 2 msk vatten eller en klick smör. Tillaga till dess att den är mjuk.
Aubergine	250 g	3-3 ¹ / ₂	3		Skär auberginen i tunna skivor och stänk 1 msk citronjuice över.
Purjolök	250 g	4-4 ¹ / ₂	3		Skär purjolöken i tjocka skivor.
Champinjoner	125 g 250 g	1 ¹ / ₂ -2 2 ¹ / ₂ -3	3		Förbered små, hela eller skivade champinjoner. Tillsätt inget vatten. Stänk citronjuice över. Krydda med salt och peppar. Håll av före serveringen.
Lök	250 g	4 ¹ / ₂ -5	3		Skär löken i skivor eller dela i halvor. Tillsätt endast 1 msk vatten.
Paprika	250 g	4-4 ¹ / ₂	3		Skär paprikan i tunna skivor.
Potatis	250 g 500 g	4 ¹ / ₂ -5 ¹ / ₂ 7 ¹ / ₂ -8 ¹ / ₂	3		Väg den skalade potatisen och skär i jämna halvor eller fjärdedelar.
Kålrot	250 g	5-5 ¹ / ₂	3		Skär kålroten i små kuber.

Tillagningsguide

Tillagningsguide för ris och pasta

Ris: Använd en stor, eldfast glasskål med lock - riset dubblar sin volym under tillagningen. Tillaga med locket på.
När tillagningen är klar, rör före hålltiden och tillsätt salt, örter och smör.
Anmärkning: det kan finnas vatten kvar även efter det att riset är klart.

Pasta: Använd en stor, eldfast glasskål med lock. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör noga. Koka utan lock.
Rör då och då under tillagningens gång samt efter avslutad tillagning. Låt stå med locket på och låt rinna av noga före servering.

Livsmedel	Portion	Effekt (min)	Tid (min)	Hålltid	Anvisningar
Vitt ris (förvällt)	250 g 375 g	1000 W	14-15 16 ¹ / ₂ -17 ¹ / ₂	5	Tillsätt 500 ml kallt Tillsätt 750 ml kallt
Brunt ris (förvällt)	250 g 375 g	1000 W	19-20 21-22	5-10	Tillsätt 500 ml kallt Tillsätt 750 ml kallt
Blandat ris (ris + vildris)	250 g 375 g	1000 W	15-16 17 ¹ / ₂ -18 ¹ / ₂	5	Tillsätt 500 ml kallt Tillsätt 750 ml kallt
Blandat spannmål (ris + spannmål)	250 g 375 g	1000 W	16-17 20-21	5-10	Tillsätt 400 ml kallt Tillsätt 550 ml kallt
Pasta	250 g 500 g	1000 W	10-11 12-14	5	Tillsätt 1000 ml varmt Tillsätt 2000 ml varmt

Tillagningsguide för färsk fisk

Använd effektnivåerna och tiderna i denna tabell som riktlinjer vid tillagning.

Livsmedel	Portion	Effekt	Tid	Ståtid (min.)	Anvisningar (min.)
Fiskfilé	200 g 400 g	600 W	3 ¹ / ₂ - 4 ¹ / ₂ 6 - 7	3 - 5	Skölj i kallt vatten, droppa över några droppar citronsaft och lägg fiskfiléerna på en flatbottnad eldfast glasform. Täck med plastfolie för mikrovågsbruk. Låt stå i 3-5 minuter.
Hel fisk	350 g (1) 700 g (2)	600 W	4 ¹ / ₂ - 5 ¹ / ₂ 8 - 10	3 - 5	Skölj i kallt vatten, droppa över några droppar citronsaft och lägg fiskfiléerna i en oval eldfast glasform (2 fiskar huvud mot stjärt). Täck med plastfolie för mikrovågsbruk under tillagning och ståtid. Låt stå i 3-5 minuter.

Tillagningsguide

UPPVÄRMNING

Med mikrovågsugnen kan du värma mat på en bråkdel av den tid det tar med en vanlig ugn eller kokplatta.

Använd effektnivåerna och tiderna i tabellen som riktlinje. Tidsangivelserna i tabellen avser vätskor med rumstemperatur på cirka +18 till +20(C, alternativt kylda matvaror med temperaturen +5 till +7(C.

Förberedelse

Undvik att värma större, sammanhängande delar som till exempel hela köttstycken - de tenderar att överhettas och torka innan de är genomvarma. Du får ett bättre resultat om du värmer dem i små bitar.

Effektnivåer och omrörning

Viss mat kan värmas vid 1000 W effekt, medan andra värms vid 850 W, 600 W, 450 W eller till och med 300 W.

Använd angivelserna i tabellen som riktlinjer. Det är bättre att värma mat vid en lägre effektnivå, om det rör sig om lite mer ömtålig mat, stora kvantiteter eller om du misstänker att maten kommer att värmas snabbt (köttfärsplaj, till exempel).

För bästa resultat, rör noga eller vänd på maten under uppvärmningens gång. Rör om möjligt även före serveringen.

Var speciellt försiktig när du värmer vätska och barnmat. Undvik överkokning vilket medför risk för skällning, genom att röra före, under och efter värmningen. Låt behållaren stå kvar i mikrovågsugnen under hela hålltiden. Vi rekommenderar att du placerar en plastsked eller en glaspinne i muggen med vätska. Undvik att värma för hårt (och därmed förstöra) maten.

Välj hellre en kortare värmningstid och öka tiden vid behov.

Värmnings- och hålltider

Första gången du värmer mat i ugnen, kan du notera hur lång tid det tog - och använda den noteringen som referens nästa gång du värmer.

Kontrollera alltid att den uppvärma maten är riktigt genomvarm.

Låt maten stå en stund efter uppvärmning - för att temperaturen ska jämnas ut sig.

Rekommenderad hålltid efter uppvärmning är 2-4 minuter, om inte annat anges i tabellen.

Var speciellt försiktig när du värmer vätska och barnmat. Se även kapitlet med säkerhetssåtgärder.

VÄRMA VÄTSKA

Låt alltid muggen stå kvar i ugnen cirka 20 sekunder efter det att du har stängt av den, så att temperaturen får jämnas ut sig. Rör vid behov under uppvärmningens gång, rör ALLTID efter uppvärmning. Undvik överkokning, vilket medför risk för skällning, genom att placera en sked eller en glaspinne i drycken och rör om före, under och efter uppvärmningen.

VÄRMA BARNMAT

BARNMAT: Töm i en djup keramikskål. Täck med plastlock. Rör noggrant efter uppvärmningen! Låt stå 2-3 minuter före servering. Rör en gång till och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30 och 40(C.

VÄLLING: Häll mjölken i en steriliserad glasflaska. Värm utan lock. Värm aldrig en nappflaska med nappen på eftersom flaskan kan explodera vid överhettning. Skaka noga före hålltiden och en gång till före serveringen! Kontrollera alltid vällingens eller matens temperatur noggrant innan du serverar din baby. Rekommenderad serveringstemperatur: cirka 37(C.

ANMÄRKNING:

Speciellt barnmat måste kontrolleras väldigt noga innan du serverar, så att du inte bränner barnet.

Använd effektnivåer och tider i tabellen på nästa sida som riktlinjer vid uppvärmning.

Tillagningsguide

Värma vätska och mat

Använd effektnivåer och tider som riktlinjer vid uppvärmning.

Livsmedel	Portion	Effekt (min)	Tid (min)	Hålltid	Anvisningar
Drycker (kaffe, te och vatten)	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 koppar) 450 ml (3 koppar) 600 ml (4 koppar)	1000 W	1-1 ¹ / ₂ 1 ¹ / ₂ -2 2 ¹ / ₂ -3 3 ¹ / ₂ -4	1 - 2	Håll i koppar och värm utan lock: 1 kopp placeras i mitten, 2 koppar mitt emot varandra, 3 koppar i en cirkel. Låt stå i mikrovågsugnen under hålltiden och rör noga.
Soppa (kyld)	350 g 450 g 550 g	1000 W	3-4 3 ¹ / ₂ -4 ¹ / ₂ 4-5	2 - 3	Håll i djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör noga efter uppvärmning. Rör en gång till före servering.
Gryta (kyld)	350 g	600 W	4 ¹ / ₂ -5 ¹ / ₂	2 - 3	Håll grytan i en djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör då och då under uppvärmningen och igen före hålltid och servering.
Pasta med sås(kyld)	350 g	600 W	3 ¹ / ₂ - 4 ¹ / ₂	3	Håll pasta (t ex spaghetti eller äggnudlar) på flat keramiktallrik. Täck med plastfilm avsedd för mikrovågsugn. Rör före serveringen.
Fylld pasta med sås (kyld)	350 g	600 W	4-5	3	Håll den fyllda pastan (t ex ravioli, tortellini) i en djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör då och då under uppvärmningen och rör igen före hålltid och servering.
Måltid på tallrik (kyld)	350 g 450 g 550 g	600 W	4 ¹ / ₂ -5 ¹ / ₂ 5 ¹ / ₂ -6 ¹ / ₂ 6 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂	3	Placera en färdig måltid för 2-3 personer, kyld, på en keramiktallrik. Täck med plastfilm avsedd för mikrovågsugn.



Tillagningsguide

Uppvärmning av fryst mat

Använd effektnivåerna och tiderna i denna tabell som riktlinjer vid uppvärmning.

Livsmedel	Portion	Effekt	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Anvisningar
Pasta (frost)	400 g	600 W	15 - 17	3	Lägg den frysta pastan, t.ex. tortellini eller ravioli, på en flatbottnad elfast glasform. Täck med lock i plast. Rör om emellanåt under tillagningen och innan du låter rätten stå.
Köttbitar i sås (frost)	450 g	600 W	14 - 16	3	Lägg det frysta köttet (t.ex. curry-kyckling) i en flatbottnadglasform och täck med lock. Rör om emellanåt under tillagningen och innan du låter rätten stå.
Soppa (frost)	500 g	850 W	12 - 14	3	Lägg den frysta soppan i en passande elfast glasform med lock. Tillaga under lock. Rör om emellanåt under tillagningen och innan du låter rätten stå.
Dumplings (frysta)	150 g 300 g	600 W	2 - 3 3 - 4	3	Lägg 2-4 frysta dumplings sida vid sida i en stor elfast glasskål med lock. Fukta ovansidan av dem med kallt vatten. Tillaga under lock.

Värma barnmat och välling

Använd effektnivåerna och tiderna i tabellen som riktlinjer när du värmer.

Livsmedel	Portion	Effekt (min)	Tid (min)	Hålltid	Anvisningar
Barnmat (grönsaker + kött)	190 g	600 W	30 sek	2-3	Töm i djup keramiktallrik. Täck över. Rör om efter tillagningen. Låt stå i 2-3 minuter. Rör noga och kontrollera temperaturen innan du serverar.
Barngröt (spannmål + mjölk + frukt)	190 g	600 W	20 sek	2 - 3	Töm i djup keramiktallrik. Täck över. Rör om efter tillagningen. Låt stå i 2-3 minuter. Rör noga och kontrollera temperaturen innan du serverar.
Välling	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek 1min 10sek- 1min 20sek	2 - 3	Rör om eller skaka ordentligt och håll i en steriliserad glasflaska. Placera mitt på den roterande tallriken. Tillaga utan lock. Skaka noga och låt stå minst 2 minuter. Skaka en gång till och kontrollera temperaturen noggrant innan du serverar.

Tillagningsguide



AVFROSTNING

Med mikrovågor går det lätt att tina fryst mat. Mikrovågorna avfrostar frysta livsmedel både snabbt och skonsamt. En bra lösning när du plötsligt får oväntade gäster.

Fryst kyckling måste tinas noggrant innan du tillagar den. Avlägsna eventuella metallk lämmor och förpackningar så att tinad vätska kan torka.

Placera det frysta på en tallrik utan lock. Vänd efter halva tiden, torka bort eventuell vätska och ta ur eventuellt krås så snart det är möjligt.

Kontrollera produkterna då och då så att de inte känns varma.

Om mindre delar av det frysta börjar kännas varmt, kan du skydda dessa genom att slå små remсор aluminiumfolie runt dem under avfrostningen.

Om kycklingen börjar bli varm på ytan, avbryt avfrostningen och låt stå i 20 minuter innan du fortsätter.

Låt fisk, kött och kyckling stå till dess att avfrostningen är helt klar. Hålltiden vid avfrostning beror på den kvantitet som avfrostas. Se tabellen nedan.

Tips: Livsmedel som är tunnare, utplattat tinar snabbare än tjockare, mindre kvantiteter tinar snabbare än större. Kom ihåg detta när du fryser in och tinar mat.

När du ska tina livsmedel som håller en temperatur på cirka -18 till -20(C, använd tabellen nedan som riktlinje.

Alla frysta livsmedel bör avfrostas på avfrostningseffekt (180 W).

Livsmedel	Portion	Tid (min)	Hålltid (min)	Anvisningarr
Kött Hackad biff	200 g 400 g	7½ - 8½ 14 - 16	5 - 20	Placera köttet på en flat keramiktallrik. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Griskött	250 g	8½ - 9½		
Höns Kycklingdelar	500 g (2 bitar)	17 - 18	15 - 60	Placera först kycklingdelarna med skinnsidan nedåt, hel kyckling med bröstsidan nedåt på en flat keramiktallrik. Skydda de smalare delarna, som vingar och stjärt, med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Hel kyckling	900 g	28 - 30		
Fisk Fiskfiléer	200 g (2 st) 400 g (4 st)	7 - 8 14 - 15	5 - 20	Placera den frysta fisken mitt på en flat keramiktallrik. Vik in de tunnare delarna under de tjockare. Skydda smala kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Frukt Bär	250 g	8 - 9	5 - 15	
Bröd Fralla (ca 50 g per st) Rostat bröd / sandwich	2 st 4 st 250 g	1½ - 2 3 - 3½ 6 - 6½	5 - 10	Placera frallorna i en cirkel och lägg bröden horisontellt på hushållspapper mitt på den roterande tallriken. Vänd efter halva tiden!

Tillagningsguide

SPECIELLA TIPS

SMÄLTA SMÖR

Placera 50 g smör i en liten, djup glasskål. Täck med plastlock. Värm i 30-40 sekunder på 1000 W, till dess att smöret har smält.

SMÄLTA CHOKLAD

Placera 100 g choklad i en liten, djup glasskål. Värm i 3-5 minuter, till dess att chokladen har smält. Rör en eller ett par gånger under smältningen.

SMÄLTA KRISTALLISERAD HONUNG

Placera 20 g kristalliserad honung i en liten, djup glasskål. Värm i 20-30 sekunder på 300 W, till dess att honungen har smält.

SMÄLTA GELATIN

Lägg torra gelatinark (10 g) i kallt vatten i 5 minuter. Placera det avrunna gelatinet i en liten, eldfast glasskål. Värm i 1 minut på 300 W. Rör om efter smältningen.

KOKA GLASYR (TILL TÅRTOR OCH BAKELSER)

Blanda snabbglasyr (cirka 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten. Koka utan lock i eldfast glasskål i 3¹/₂ till 4¹/₂ minut på 1000 W, till dess att glasyn är transparent. Rör två gånger under tillagningen.

KOKA SYLT

Placera 600 g frukt (till exempel blandade bär) i en eldfast glasskål av lämplig storlek. Skålen ska ha lock. Tillsätt 300 g konserverande socker och rör om noggrant. Koka med lock i 10-12 minuter på 1000 W. Rör flera gånger under tillagningens gång. Töm direkt i små syltburkar med skruvlock. Låt stå utan lock i 5 minuter.

TILLAGA PUDDING

Blanda puddingmix med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om noggrant. Använd eldfast glasskål av lämplig storlek, med lock. Koka med lock i 6¹/₂ till 7¹/₂ minuter på 1000 W. Rör om flera gånger under tillagningen.

ROSTA MANDELSPÅN

Sprid ut 30 g mandelspån över en mellanstor keramiktallrik. Rör flera gånger under tiden. Rosta i 3¹/₂ till 4¹/₂ minuter på 600 W. Låt stå i 2-3 minuter i ugnen. Använd grytvantar när du tar ut tallriken!

Rengöra din mikrovågsugn

Följande delar i mikrovågsugnen ska rengöras regelbundet så att inte fett- och matpartiklar byggs på:

- **Inre och yttre väggar**
- **Dörr och dörrklinkor**
- **Tallriken och rullskenan**



Se ALLTID till att dörrklinkorna är rena och att dörren sluter tätt.

1. Rengör de yttre väggarna med en mjuk trasa och varmt tvålatten. Skölj och torka.
2. Ta bort eventuella stänk eller fläckar på de inre väggarna eller på rullskenan, med en trasa doppad i tvålatten. Skölj och torka.
3. Lös upp hårdnade matpartiklar och avlägsna odörer genom att placera en kopp utspädd citronjuice på den roterande tallriken; värm i tio minuter på maxeffekt.
4. Diska vid behov den roterande tallriken. Den klarar maskindisk.



Spill **INTE** vatten i ventilationsspringorna. Använd **ALDRIG** slipande produkter eller kemiska lösningar. Var speciellt försiktig när du rengör dörrklinkorna så att inga partiklar:

- Byggs upp
- Förhindrar att dörren sluter tätt

Förvara och reparera din mikrovågsugn

Några enkla förhållningsregler bör iakttas när det gäller förvaring eller reparation av din mikrovågsugn.

Ugnen får inte användas om dörren eller dörrklinkorna är skadade:

- *rasigt gångjärn*
- *Dåliga klinkor*
- *Ugnens ytterhölje är skevt eller böjt*

Endast en kvalificerad mikrovågstekniker får utföra reparationer.



Montera **ALDRIG** av ugnens ytterhölje. Om det är något fel på ugnen som kräver service, eller om du är tveksam:

- Koppla bort från vägguttaget
- Kontakta närmaste servicetekniker



Om du tillfälligt vill stuva undan ugnen bör du välja en torr, dammfri plats.

Orsak: Damm och fukt kan påverka ugnens rörliga delar.



Den här mikrovågsugnen är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte.

Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar efter att hela tid utveckla sina produkter. Båda de tekniska specifikationerna och anvisningarna i den här bruksanvisningen kan därför komma att ändras utan föregående meddelande.



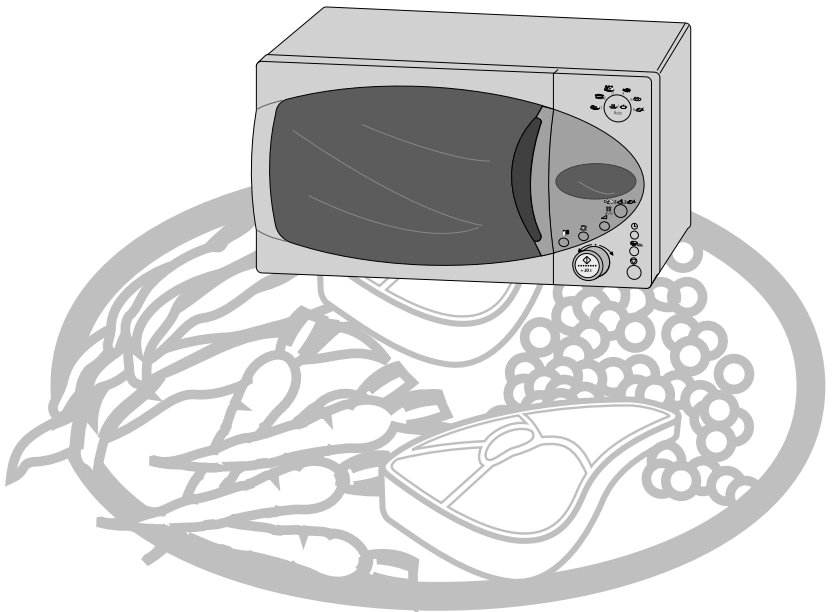
Modell	M1974 / M1914
Effekt	230V ~ 50 Hz
Effektförbrukning Mikrovåg	1400 W
Uteffekt	100 W / 1000 W (IEC-705)
Driftfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kylmetod	Fläktmotor
Mått (b x h x d) Yttermått Ugnsrummet	517 x 297 x 399 mm 336 x 241 x 349 mm
Volym	28 liter
Vikt Netto	cirka 16 kg





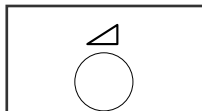
MIKROBØLGEOVN M1974 / M1914


Bruksanvisning og jojobok til mikrobølgeovnen

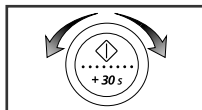


Hurtiganvisning (M1974)

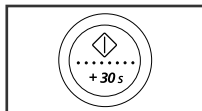
Hvis du ønsker å lage mat




- 1 Plasser maten i ovnen.
Velg effektnivå ved å trykke én eller flere ganger på  -knappen.

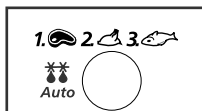



- 2 Velg ovnstid ved å **dreie** skalabryteren.

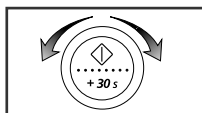


- 3 Trykk på  -knappen.
Resultat: Oppvarmingen starter.
Du hører 4 pipelyder når ovnstiden er ute.

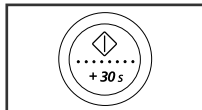
Hvis du ønsker å tine dypfroyst mat



- 1 Plasser den dypfroyste maten i ovnen.
Trykk på **Auto** () -knappen.

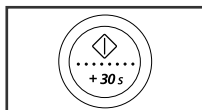


- 2 Velg vekt ved å **dreie** skalabryteren.



- 3 Trykk på  -knappen.

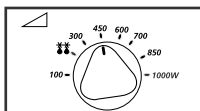
Hvis du ønsker å legge til et ekstra minutt



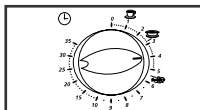
- 1 La maten bli stående i ovnen.
Trykk én eller flere ganger på **+30s** for å legge til det ønskede antall halvminutter.

Hurtiganvisning (M1914)

Hvis du ønsker å lage mat

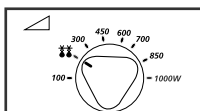



- 1 Plasser maten i ovnen.
Velg effektnivå ved å dreie **effektbryteren**.

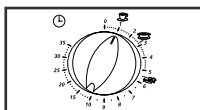


- 2 Velg ovnstid ved å dreie **tidsbryteren**.

Hvis du ønsker å tine dypfryst mat

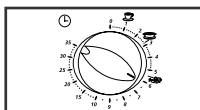


- 1 Drei effektbryteren til symbolet for tining().



- 2 Velg passende tid ved å dreie **tidsbryteren**.

Hvis du ønsker å justere ovnstiden



- 1 La maten bli stående i ovnen.
Drei **tidsbryteren** til ønsket tid.



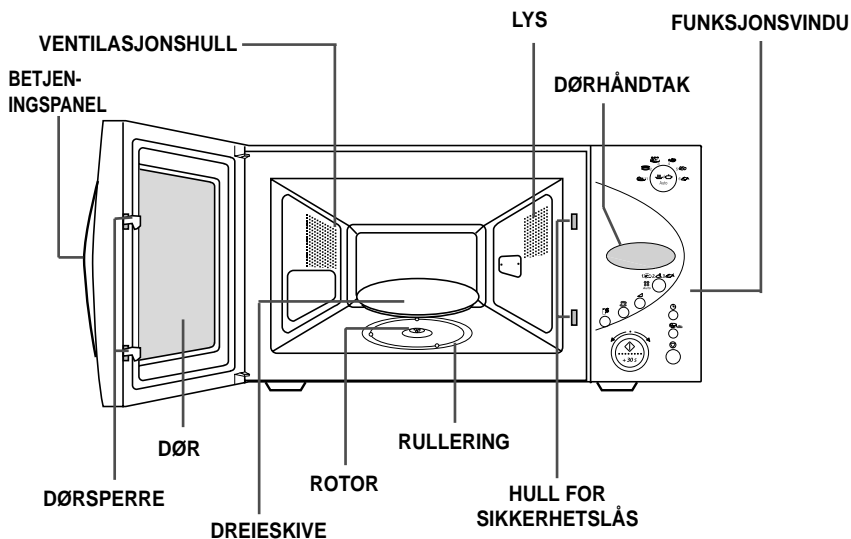
Innhold

Hurtiganvisning	2
Ovn	5
Betjeningspanel	6
Tilbehør	8
Å bruke denne bruksanvisningen	9
Sikkerhetsforskrifter	10
Installering av mikrobølgeovnen	12
Tidsinnstilling (M1974)	12
Hvordan mikrobølgeovnen virker	13
Å kontrollere at ovnen fungerer riktig.....	14
Hvis du er i tvil eller det oppstår et problem	15
Matlaging/Oppvarming	16
Effektnivåer	17
Å slå av mikrobølgeovnen	18
Å justere ovnstiden	18
Å bruke autofunksjonen til oppvarming/matlaging (M1974).....	19
Autofunksjonens innstillinger (M1974)	20
Å bruke hurtigfunksjon til oppvarming	21
Hurtigfunksjonens innstillinger	20
Å bruke automatisk tinefunksjon (M1974)	22
Manuell tinefunksjon (M1914)	22
Innstilling av automatisk tinefunksjo (M1974)	23
Å bruke luktfjerningsfunksjonen (M1974)	24
Manuell stopp av dreieskive	24
Å slå av pipesignalet (M1974)	25
Å bruke sikkerhetslåsen (M1974)	25
Råd om kokekar	26
Råd om matlaging	27
Rengjøring av mikrobølgeovnen	35
Lagring og reparasjon av mikrobølgeovnen.....	36
Tekniske spesifikasjoner	37

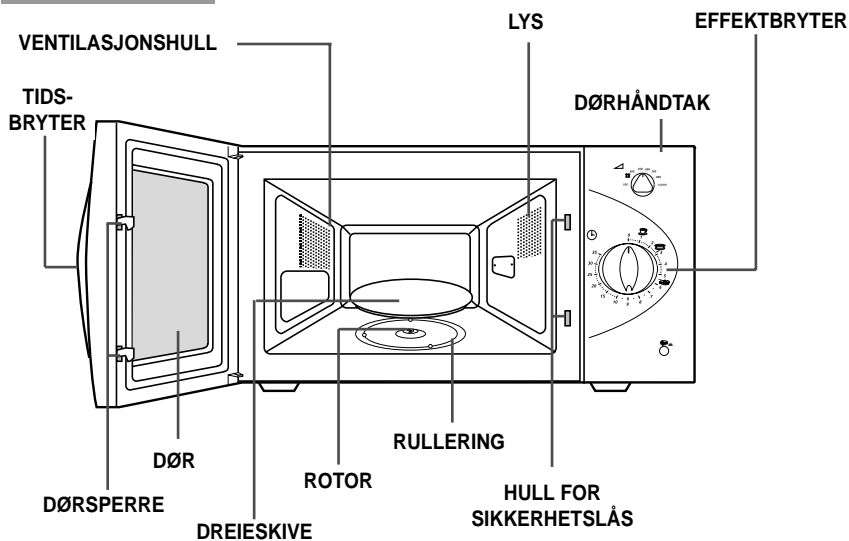
Ovn

Modell : M1974

NO

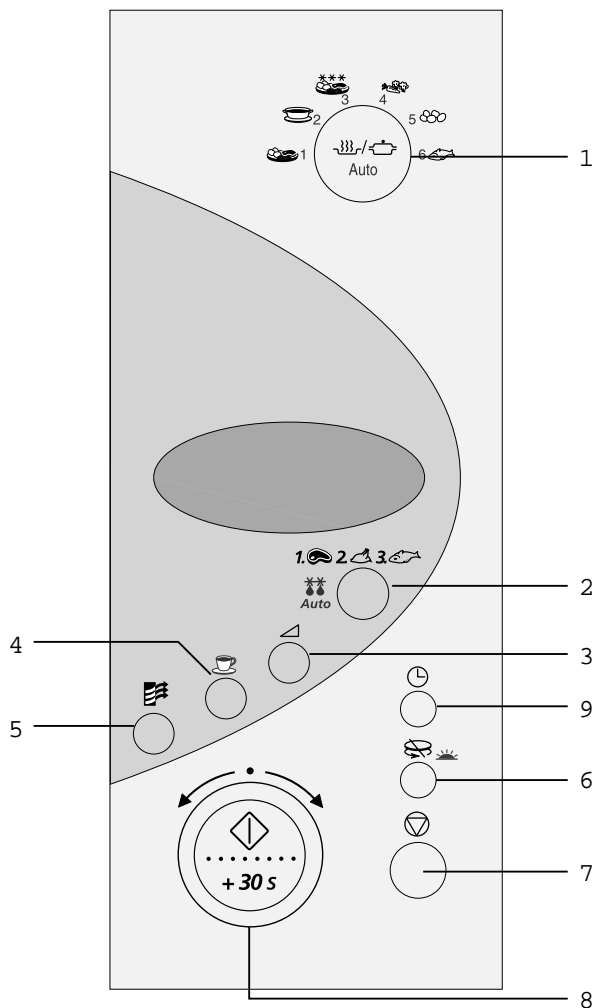


Modell : 1914



Betjeningspanel (M1974)

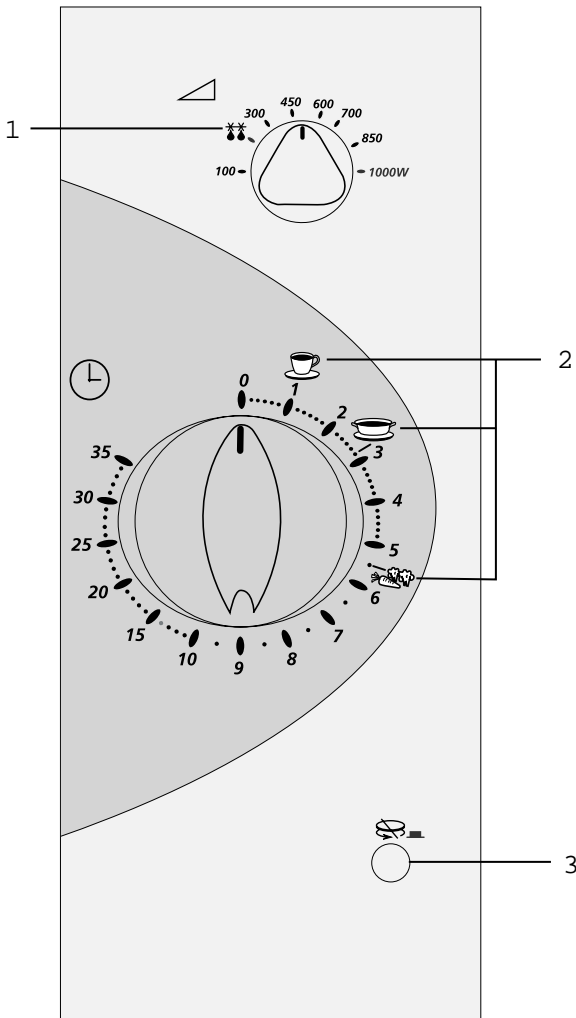
NO



1. AUTOFUNKSJON FOR OPPVARMING/MATLAGING
2. AUTOFUNKSJON FOR TINING
3. INNSTILLING AV EFFEKTNIVÅ
4. KNAPP FOR DRIKKEVARER
5. LUKTFJERNINGSKNAPP

6. DREIESKIVE PÅ/AV
7. STOPP/AVBRYT-KNAPP
8. SKALABRYTER (ovnstid, vekt og mengde)
9. URINNSTILLING

Betjeningspanel (M1914)



1. TINING
2. HURTIGOPPVARMING
3. DREIESKIVE PÅ/AV

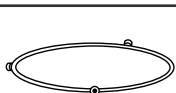
Tilbehør

Avhengig av hvilken modell du har anskaffet, finnes det tilbehør som du kan benytte på en rekke måter.



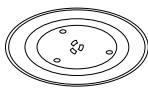
1 Rotor, allerede plassert over motorakselen nederst i mikrobølgeovnen.

Formål: Rotoren får dreieskiven til å rotere.



2 Rullering, plasseres i midten av mikrobølgeovnen.

Formål: Rulleringen støtter dreieskiven.



3 Dreieskive, plasseres på rulleringen og med det midterste beslaget på rotoren.

Formål: Dreieskiven er hovedunderlaget for kokekar. Den kan lett tas ut for rengjøring.



Mikrobølgeovnen må IKKE brukes uten rulleringen og dreieskiven.

Å bruke denne bruksanvisningen

Du har nettopp anskaffet en SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne bruksanvisningen inneholder mye verdifull informasjon for hvordan du bruker mikrobølgeovnen:

- ◆ Sikkerhetsforskrifter
- ◆ Passende tilbehør og kokekar
- ◆ Nyttige tips for matlaging

På innsiden av omslaget finner du en hurtiganvisning som forklarer mikrobølgeovnens tre hovedoperasjoner:

- ◆ Matlaging/oppvarming
- ◆ Tining av dypfroste matvarer
- ◆ Justering av ovnstiden

Foran i heftet finner du illustrasjoner av mikrobølgeovnen og - enda viktigere - av betjeningspanelet, slik at du lett kan lære deg knappenes funksjon.

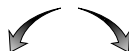
“Trinn-for-trinn”-prosedyrene benytter tre forskjellige symboler:



Viktig



Merk



Drei

FORSIKTIGHETSREGLER FOR Å UNNGÅ Å BLI UTSATT FOR MULIG OVERSKYTENDE MIKROBØLGEENERGI

Den som ikke tar hensyn til følgende forsiktighetsregler, risikerer å bli utsatt for skadelig mikrobølgeenergi.

- Under ingen omstendighet må det gjøres forsøk på å benytte ovnen med døren åpen eller tukle med sikkerhetssperren (dørsperren) eller stikke noe inn i sikkerhetssperrens hull.
- Plasser aldri noen gjenstand mellom ovnsdør og front, og la aldri rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningsflatene. Påse at dør og dørtetningsflater holdes rene ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.
- Benytt aldri ovnen hvis den er skadet. Den må da først repareres av en kvalifisert mikrobølgeovnreparatør utdannet av produsenten.
Det er spesielt viktig at ovnsdøren lukkes skikkelig, og at det ikke finnes skader på:
 - (1) dør, dørtetninger og tetningsflater
 - (2) dørhengsler (skadet eller løse)
 - (3) elektrisk kabel
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Sikkerhetsforskrifter

Før du tilbereder mat eller drikke i mikrobølgeovnen, må du påse at du følger disse forskriftene.

1. **DO NOT** skal IKKE brukes kokekar av metall i mikrobølgeovnen:

- ◆ Metallbegre eller beholdere
- ◆ Middagsservise med gull- eller sølvdekor
- ◆ Stekespidd, gafler e.l.

Forklaring: Det kan forekomme elektrisk lysbue eller gnistdannelse som kan skade mikrobølgeovnen.

2. Sett **ALDRI** følgende inn i ovnen:

- ◆ Lufttette eller vakuumpakkede flasker, glass eller beholdere
Eksempel: Glass med barnemat
- ◆ Lufttett mat - mat med skall
Eksempel: Egg, nøtter med skall, tomater

Forklaring: Det økte trykket kan få beholderne eller matvarene til å eksplodere.

Tips: Ta av lokket og stikk hull på skall, pose osv.

3. Mikrobølgeovnen må IKKE brukes når den er tom.

Forklaring: Veggene i ovnen kan skades.

Tips: La det alltid stå et glass med vann i mikrobølgeovnen. Vannet absorberer mikrobølgene hvis mikrobølgeovnen ved en feiltagelse startes når den er tom.

4. Ventilasjonsåpningene bak på mikrobølgeovnen må IKKE tildekkes med stoff eller papir.

Forklaring: Stoffet eller papiret kan antennes når den varme luften kommer ut av ventilasjonsåpningene.

5. Du må **ALLTID** bruke grytekluter når du tar noe ut av ovnen.

Forklaring: Enkelte kokekar absorberer mikrobølgene, og det overføres alltid varme fra maten til kokekaret. Kokekarene er derfor varme.

6. Varmeelementene eller veggene inne i mikrobølgeovnen må **ALDRI** berøres.

Forklaring: Veggene kan være så varme at du brenner deg, selv om mikrobølgeovnen er slått av og veggene ikke ser varme ut. Brannfarlig materiale må aldri komme i kontakt med veggene inne i mikrobølgeovnen før ovnen er avkjølt.

7. Risikoen for brann inne i mikrobølgeovnen reduseres hvis du:

- ◆ Ikke oppbevarer brannfarlig materiale inne i ovnen
- ◆ Fjerner lukkebånd med metalltråd eller lignende fra papir- eller plastposer
- ◆ Ikke bruker mikrobølgeovnen til å tørke avispapir
- ◆ Lar ovnsdøren være lukket hvis du oppdager røyk, og slår av ovnen eller trekker støpselet ut av stikkkontakten

Sikkerhetsforskrifter (forts.)



8. Ta spesielt hensyn når du varmer opp væske eller barnemat.
 - ◆ La ALLTID det oppvarmede stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av for å la temperaturen jevne seg ut.
 - ◆ Rør om nødvendig under oppvarmingen og ALLTID etter oppvarmingen.
 - ◆ Vær forsiktig når du behandler kokekaret etter oppvarming. Er kokekaret for varmt, kan du brenne deg.
 - ◆ Det er fare for forsinket overkoking.
 - ◆ For å unngå overkoking og mulig skålding bør du stikke en plastskje eller en glasspinne ned i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

Forklaring: Ved oppvarming av væske kan kokepunktet bli forsinket. Det betyr at overkoking kan starte etter at kokekaret er fjernet fra mikrobølgeovnen. Du risikerer å bli skåldet.
 - ◆ Ved eventuell skålding gis følgende FØRSTEHJELP:
 - Det skadede området spyles med kaldt vann i minst 10 minutter.
 - Dekk med ren, tørr bandasje.
 - Påfør ikke krem, olje eller lotion.
 - ◆ Beholderen må **ALDRI** fylles helt. Velg en beholder som er videre øverst enn nederst for å hindre at væsken koker over. Flasker med trang hals kan eksplodere hvis de overopphetes.
 - ◆ Kontroller **ALLTID** temperaturen i barnemat eller melk før du mater barnet.
 - ◆ Varm **ALDRI** opp en tåteflaske med smokken på, slik at flasken kan eksplodere hvis den overopphetes.
9. Vær forsiktig så du ikke ødelegger den elektriske kabelen.
 - ◆ Stikk aldri kabel eller støpsel ned i vann, og hold den elektriske kabelen borte fra varme flater.
 - ◆ Benytt aldri dette apparatet hvis kabel eller støpsel er ødelagt.
10. Stå i armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døren.

Forklaring: Den varme luftstrømmen kan forårsake skålding.
11. Hold ovnens innside ren.

Forklaring: Matpartikler eller oljeflekker festet til veggene i ovnen kan ødelegge lakken og redusere ovnens effekt.
12. En "klikkende" lyd kan høres når mikrobølgeovnen er i bruk, særlig ved tining av dypfryst mat.

Forklaring: Når den elektriske utgangseffekten varierer, kan du høre en slik lyd. Det er normalt.
13. Når mikrobølgeovnen blir overopphetet, vil strømmen automatisk brytes av sikkerhetsgrunner. Etter 30 minutters ventetid kan ovnen benyttes som normalt.

VIKTIG SIKKERHETSREGEL

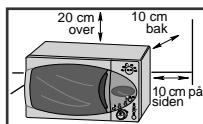
Når mat varmes opp eller tilberedes i engangsbeholdere av plast, papir eller andre brennbare materialer, bør du kontrollere ovnen fra tid til annen.

VIKTIG

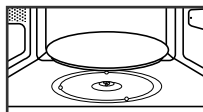
Barn må **ALDRI** få lov til å bruke eller leke med mikrobølgeovnen. De må heller ikke forlates uten tilsyn i nærheten av ovn som er i bruk. Ting som interesserer barn, bør aldri oppbevares eller gjemmes like over ovnen.

Installering av mikrobølgeovnen

Plasser mikrobølgeovnen på en plan, jevn, stabil flate som er kraftig nok til å tåle ovnens vekt.



1 Når du installerer ovnen, må du påse at det er tilstrekkelig ventilasjon for ovnen ved å la det være spalter på minst 10 cm bak og på sidene og 20 cm over ovnen.



2 Fjern all emballasje inne i ovnen. Installer rullering og dreieskive. Påse at dreieskiven roterer fritt.

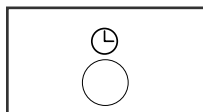
- * Blokker aldri ventilasjonsåpningene. Da kan ovnen bli overopphetet og automatisk avslått, og den kan ikke brukes igjen før den er tilstrekkelig nedkjølt.
- * For din sikkerhets skyld, skal du sette støpselet i en 3-bens, 230 Volt, 50 Hz ac, jordet stikkontakt. Hvis apparatets stømledning er skadet, må den byttes med en spesialledning (referanse I-SHENG SP022, KDK KKP 4819D, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E eller EUROELECTRIC 3410). Kontakt din lokale forhandler.
- * Installer ikke mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser, f.eks. nær en tradisjonell komfyr eller en radiator. De elektriske spesifikasjonene for ovnen må respekteres, og en eventuell skjøteledning må være av samme standard som den kablet ovnen leveres med. Tørk innsiden og dørtettingen med en fuktig klut før du bruker mikrobølgeovnen for første gang.

Tidsinnstilling (M1974)

Mikrobølgeovnen har et innebygget ur. Tiden kan vises i 12- eller 24-timers system. Du må stille inn uret:

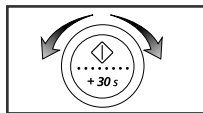
- ◆ Når du installerer mikrobølgeovnen første gang
- ◆ Etter strømbrudd

➤ Du må ikke glemme å stille inn sommertid og vintertid.

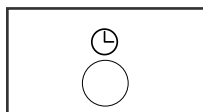


1 For å vise tiden i ... trykker du på ⌚ -knappen ...

24-timers system	én gang
12-timers system	to ganger



2 Still inn timene ved å dreie skalabryteren.

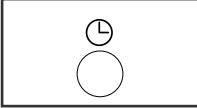


3 Trykk på ⌚ -knappen.

Tidsinnstilling (M1974) - (forts.)



4 Still inn minuttene ved å dreie skalabryteren.



5 Trykk på ⌚ -knappen.

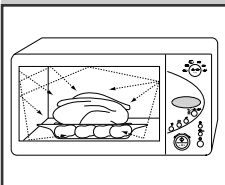
Hvordan mikrobølgeovnen virker

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Den frigitte energien varmer opp matvarene uten at de forandrer form eller farge.

Med mikrobølgeovnen kan du:

- ◆ **Tine dypfroyst mat**
- ◆ **Hurtiglage mat**
- ◆ **Autolage/autovarme mat (M1974)**
- ◆ **Tilberede mat**

Virkemåte



- 1 Mikrobølger generert av magnetronen (elektronrøret) fordeles jevnt når maten roterer på dreieskiven. Maten varmes derfor jevnt opp.
- 2 Mikrobølgene absorberes i det ytterste laget av maten (2,5 cm). Oppvarmingen fortsetter deretter etter hvert som varmen spres inne i maten.
- 3 Ovnstiden varierer med oppskriften og matvarenes beskaffenhet:
 - ◆ Mengde og tetthet
 - ◆ Vanninnhold
 - ◆ Opprinnelig temperatur (kjøleskaps- eller romtemperatur)



Ettersom det innerste av maten blir oppvarmet ved varmfordeling, fortsetter oppvarmingen etter at du har tatt maten ut av mikrobølgeovnen. Varmefordelingstider angitt i oppskrifter og i denne bruksanvisningen skal derfor overholdes, slik at:

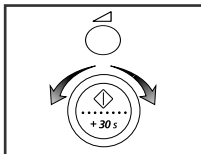
- ◆ Maten blir jevnt oppvarmet helt inn til midten
- ◆ Maten har jevn temperatur tvers igjennom


Å kontrollere at ovnen fungerer riktig

Ved hjelp av følgende enkle prosedyre kan du kontrollere at mikrobølgeovnen alltid virker som den skal.

Først plasserer du en bolle med vann på bolleskiven.

Modell : M1974



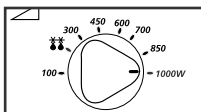
1 Trykk på  -knappen og still inn ovnstiden til 4-5 minutter ved å dreie skalabryteren.



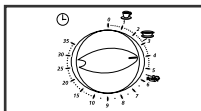
2 Trykk på  -knappen.

Resultat: Mikrobølgeovnen varmer opp vannet i 4-5 minutter.
Det bør være tilstrekkelig til at vannet koker.

Modell : M1914



1 Still inn på maksimalt effektnivå ved å dreie effektbryteren.



2 Still inn ovnstiden til 4-5 minutter ved å dreie tidsbryteren.



Ovnen må være plugget inn i stikkkontakten. Dreieskiven må være på plass i ovnen. Hvis annet effektnivå enn det maksimale benyttes, tar det lengre tid før vannet koker.

Hvis du er i tvil eller det oppstår et problem

Hvis et av problemene nedenfor oppstår, kan du prøve det foreslåtte tiltak.

- Dette er normalt.
 - Kondens inne i ovnen
 - Luftstrøm rundt dør og ytterside
 - Lett refleks rundt dør og ytterside
 - Damp fra dørsprekk eller ventiler

- Ovnens starter ikke når du trykker på ◇ -knappen (M1974).
 - Er døren helt lukket?

- Ovnens starter ikke når du dreier tidsbryteren (M1914).
 - Er døren helt lukket?

- Maten er på ingen måte ferdig.
 - Har du innstilt tiden riktig og/eller trykket på ◇ -knappen? (M1974)
 - Har du innstilt tiden riktig? (M1914)
 - Er døren lukket?
 - Har du overbelastet strømkretsen, slik at sikringen har gått?

- Maten er enten for mye eller for lite oppvarmet.
 - Var den innstilte tiden riktig for den aktuelle retten?
 - Valgte du passende varmeeffekt?

- Knitring og spraking inne i ovnen (lysbue).
 - Har du benyttet en tallerken med metalldekor?
 - Har du latt en gaffel eller et annet metallredskap bli igjen i ovnen?
 - Ligger aluminiumsfolie for nær veggene inne i ovnen?

- Ovnens gir interferens i radio eller fjernsyn.
 - Det kan oppstå lett interferens i radio eller fjernsyn når ovnen benyttes. Dette er normalt. For å løse dette problemet kan du installere ovnen lengst mulig unna fjernsynsapparat, radioapparat og antenne.
 - Hvis ovnens mikroprosessor mottar interferens, må funksjonsvinduet innstilles på nytt. For å løse dette problemet trekker du ut og setter inn igjen støpselet. Still inn tiden på nytt. (M1974)

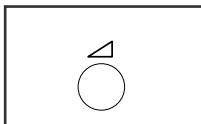
- Hvis disse retningslinjene ikke løser problemet ditt, må du kontakte din lokale forhandler eller SAMSUNGS serviceavdeling.


Matlaging/Oppvarming


Den følgende fremgangsmåten beskriver hvordan du kan lage eller varme opp mat. Du må ALLTID kontrollere mikrobølgeovens innstillinger før du lar maten stå uten tilsyn.

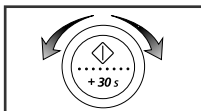
Først setter du maten midt på dreieskiven. Lukk døren.

Modell : M1974

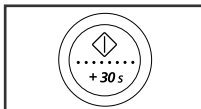


1 Trykk på  -knappen.

Resultat: Funksjonsvinduet viser 1000 W (maksimal effekt). Velg andre effektnivåer ved å trykke flere ganger på  -knappen til funksjonsvinduet viser ønsket effekt. Jf. effektnivåtabellen på neste side.



2 Still inn ovnstiden ved å dreie skalabryteren.



3 Trykk på  -knappen.

Resultat: Lyset i mikrobølgeovnen slås på, og dreieskiven begynner å rotere. Oppvarmingen starter. Når den er ferdig, hører du 4 pipelyder fra mikrobølgeovnen.

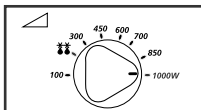


Du må aldri slå på mikrobølgeovnen når den er tom.



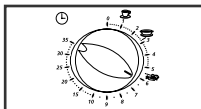
Hvis du ønsker å varme en rett en liten stund ved maksimal effekt (1000 W), trykker du rett og slett på **+30s**-knappen én gang for hvert halvminutt du ønsker å varme retten. Ovnen starter straks.

Modell : M1914



1 Still inn maksimal effekt ved å dreie effektbryteren.

(MAKSIMAL EFFEKT = 1000 W)



2 Still inn tiden ved å dreie tidsbryteren.

Resultat: Lyset i mikrobølgeovnen slås på, og dreieskiven begynner å rotere.



Du må aldri slå på mikrobølgeovnen når den er tom.



Du kan forandre effektnivå underveis ved å dreie effektbryteren.

Effektnivåer

Du kan velge mellom flere effektnivåer.

NO

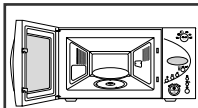
Effektnivå	Utgangseffekt
FULLT	1000 W
HØYT	850 W
SAUTERING	700 W (M1914)
MIDDELS HØYT	600 W
MIDDELS	450 W
MIDDELS LAVT	300 W
TINING()	180 W
LAVT/HOLDE VARM	100 W


-
- ◆ Hvis du velger høyere effektnivå, må ovnstiden reduseres.
 - ◆ Hvis du velger lavere effektnivå, må ovnstiden økes.

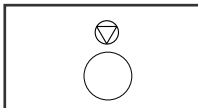
Å slå av mikrobølgeovnen


Du kan slå av mikrobølgeovnen når som helst for å kontrollere maten.

Modell : M1974




- 1 Du kan slå av ovnen midlertidig ved å åpne døren
Resultat: Ovnen slås av. For å fortsette oppvarmingen lukker du døren og trykker på  igjen.

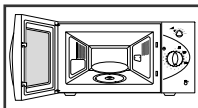


- 2 Du kan slå av ovnen helt ved å trykke på  -knappen.
Resultat: Innstillingene blir slettet.

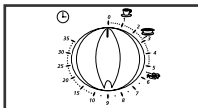


Du kan slette alle innstilling før start ved å trykke på knappen .

Modell : M1914



- 1 Du kan slå av ovnen midlertidig ved å åpne døren
Resultat: Ovnen slås av. For å fortsette oppvarmingen lukker du døren.



- 2 Du kan slå av ovnen helt ved å dreie tidsbryteren til "0".

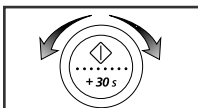
Å justere ovnstiden

Modell : M1974

Du kan øke ovnstiden ved å trykke én gang på +30s-knappen for hvert halvminutt du ønsker å legge til.



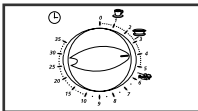
Trykk én gang på **+30s**-knappen for hvert halvminutt du ønsker å legge til.



Matens koketid kan økes eller reduseres under kokingen ved å skru bryteren til høyre eller til venstre.

Å justere ovnstiden

Modell : M1914



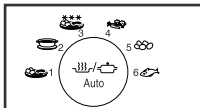
Juster gjenværende ovnstid ved å dreie tidsbryteren.



NO

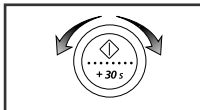
Å bruke autofunksjonen til oppvarming/matlagning (M1974)

Autofunksjonen for oppvarming/matlagning har seks forprogrammerte ovnstider. Du trenger verken stille inn ovnstid eller effektnivå. Ved å dreie skalbryteren stiller du inn den aktuelle mengden.

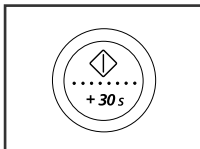
Først setter du maten midt på dreieskiven og lukker døren.



1 Velg den aktuelle matvaren ved å trykke én eller flere ganger på auto funksjonsknappen ( / )



2 Velg den aktuelle mengden ved å dreie skalabryteren. (Jf. tabellen på neste side.)



3 Trykk på  -knappen

Resultat: Oppvarmingen starter. Når den er ferdig:







- 1) Du hører 4 pipelyder.
- 2) Minnesignalet piper 3 ganger i minuttet.
- 3) Klokkeslettet kommer til syne igjen.



Bruk bare mikrobølgesikkert servise.


Autofunksjonens innstillinger (M1974)

Tabellen nedenfor presenterer autofunksjonens forskjellige programmer for oppvarming og matlaging, kvanta, varmefordelingstider og tilhørende anbefalinger.

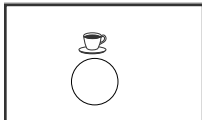
Knapp	Produkt	Størrelse	Varmefor delingstid	Anbefalinger
	Ferdigmat Avkjølt	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Legg maten på en porselenstallerken og dekk den med mikrobølgefolie. Dette programmet passer for måltider bestående av 3 komponenter, f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og poteter/ris/pasta.
	Saus/suppe Avkjølt	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	2-3 min	Helle suppen/sausen i en porselensskål eller -kanne og la den stå under lokk den anbefalte ovnstid og varmefordelingstid. Rør før og etter varmefordelingen.
	Dypfryst ferdigmat (pastaretter som lasagne)	300 g 400 g 500 g 600 g 700 g 800 g	3 min	Ta den dypfryste ferdigmaten ut av emballasjen og legg den på et flatt, ildfast fat. Dekk den med mikrobølgefolie og sett retten på dreieskiven.
	Friske grønnsaker	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min	Vei grønnsakene etter at de er vasket, rensset og kuttet i like store stykker. Legg dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 45 ml (3 ss) vann til 200-450 g grønnsaker, 60 ml (4 ss) til 500-650 g og 75 ml (5 ss) til 700-750 g. Rør etter tilberedningen. (Når du lager større kvanta, rører du én gang underveis.)
	Kokte poteter/ Skrelte poteter	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min	Vei potetene etter at de er vasket, rensset og kuttet i like store stykker. Legg dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 45 ml (3 ss) vann til 300-450 g poteter, 60 ml (4 ss) til 500-650 g og 75 ml (5 ss) til 700-750 g.
	Fersk fisk	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min	Skyll under rennende vann og dusj med sitronsaft. Benytt glasstøy eller porselen som tåler mikrobølgeovn. Legg hel fisk hode mot hale. Dekk med mikrobølgefolie under oppvarming og varmefordeling.


Å bruke hurtigfunksjon til oppvarming

Modell : M1974

Med hurtigfunksjonen innstilles ovnstiden automatisk. Du trenger ikke trykke på knappen. Du kan stille inn på forskjellige mengder ved å trykke på riktig hurtigfunksjonsknapp det ønskede antall ganger. 


Først plasserer du maten midt på dreieskiven og lukker døren.



Trykk på den riktige drikkeknappen  det ønskede antall ganger.

Resultat: Mikrobølgeovnen starter etter ca. 2 sekunder. Når den er ferdig:

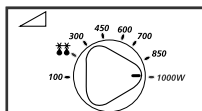
- 1) Du hører 4 pipelyder.
- 2) Minnesignalet piper 3 ganger i minuttet.
- 3) Klokkeslettet kommer til syne igjen.

Eksempel: Trykk tre ganger på  knappen for å varme tre kopper kaffe. Se tabellen nedenfor.

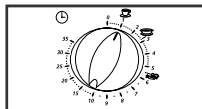
➤ Bruk bare mikrobølgesikkert servise.

Modell : M1914

Først plasserer du maten midt på dreieskiven og lukker døren.



1 Drei effektbryteren til maksimal effekt.



2 Velg hurtigoppvarming ved hjelp av tidsbryteren


(drikkevarer eller supper/saus, friske grønnsaker)

➤ Bruk bare mikrobølgesikkert servise.




Hurtigfunksjonens innstillinger

Tabellen nedenfor presenterer hurtigfunksjonens forskjellige programmer for oppvarming, kvanta, varmfordelingstider og tilhørende anbefalinger.

Modell : M1974

Knapp	Produkt	Størrelse	Varmefor delingstid	Anbefalinger
	Drikkevarer Kaffe, melk, te, vann	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4 kopper)	1-2 mins	Hell væsken i porselenskopper og varm opp uten tildekking. Still 1 kopp midt på dreieskiven, 2 kopper på hver sin side og 3 eller 4 kopper i en sirkel. La dem stå slik i mikrobølgeovnen. Rør i drikkevarene før og etter varmfordelingen og vær forsiktig når du tar koppene ut (se sikkerhetsforskrifter vedr. væsker).

Modell : M1914

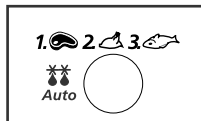
Symbol	Produkt	Størrelse	Ovnstid	Varmefordelingstid
	Drikkevarer	150 ml	1 min	1-2 mins
	Suppe/saus	200-250 ml	2 min 50 sek	2-3 mins
	Friske grønnsaker	300-350 g	5 min 30 sek	3 mins

Å bruke automatisk tinefunksjon (M1974)

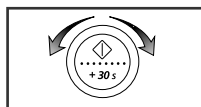
Med den automatiske tinefunksjonen kan du tine kjøtt, fjærkre eller fisk. Tinetid og effektnivå innstilles automatisk. Du velger rett og slett program og vekt.

➤ Bruk bare mikrobølgesikkert servise.

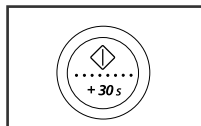
Først plasserer du maten midt på dreieskiven og lukker døren.



- 1 Trykk på **Auto** (☞☞) -knappen.
Trykk én eller flere ganger på **Auto** (☞☞) -knappen, alt etter hvilken matvare som skal tines. For nærmere detaljer, se tabellen på neste side.



- 2 Velg vekt ved å dreie skalabryteren.



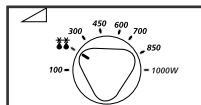
- 3 Trykk på ☞ -knappen.
Resultat:
- ◆ Tiningen begynner.
 - ◆ En pipelyd halvveis i tiningen minner deg om å snu maten.
 - ◆ Trykk på ☞ igjen for å avslutte tiningen.

➤ Du kan også tine manuelt. For å gjøre det velger du den mikrobølgefunksjonen som har effektnivå 180 W. Jf. avsnittet "Matlaging/Oppvarming" på side 16 for nærmere detaljer.

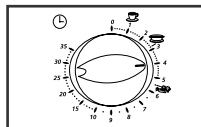
Manuell tinefunksjon (M1914)

Med den manuelle tinefunksjonen kan du tine kjøtt, fjærkre, fisk eller frukt.

Først plasserer du maten midt på dreieskiven og lukker døren.



- 1 Drei effektbryteren til ☞☞.



- 2 Velg passende tid ved å dreie tidsbryteren.




Resultat: Tiningen starter.

➤ Bruk bare mikrobølgesikkert servise.

Innstilling av automatisk tinefunksjon (M1974)

Tabellen nedenfor presenterer de forskjellige tineprogrammer, kvanta, varme fordelingstider og tilhørende anbefalinger.

Fjern all emballasje før tining. Legg kjøtt, fjærkre og fisk på en porselen stallerken.

Kode	Produkt	Størrelse	Varmefordelingstid	Anbefalinger
1	 Kjøtt	0.2 - 2 kg	20 - 60 min	Legg aluminiumsfolie rundt de utsatte kantene. Snu kjøttet når du hører pipelyden. Dette programmet passer for oksekjøtt, lammekjøtt, svinekjøtt, biff, koteletter og kjøttdeig.
2	 Fjærkre	0.2 - 2 kg	20 - 60 min	Legg aluminiumsfolie rundt lår og vinger. Snu fjærkreet når du hører pipelyden. Dette programmet passer for hel kylling og kyllingdeler.
3	 Fisk	0.2 - 2 kg	20 - 50 min	Legg aluminiumsfolie rundt halen på hel fisk. Snu fisken når du hører pipelyden. Dette programmet passer for hel fisk og fiskefileter.

Å bruke luktfjerningsfunksjonen (M1974)

Bruk luktfjerningsfunksjonen etter at du har tilberedt mat med sterk lukt, eller når det er en masse røyk inne i ovnen.



- 1 Trykk på luktfjerningsknappen (☼) nederst, og du hører fire pipelyder.

-
- 1) Det er angitt en luktfjerningstid på 5 minutter. Den øker med 30 sekunder hver gang du trykker på +30s-knappen.
 - 2) Luktfjerningstiden kan også endres ved å vri bryteren til høyre eller til venstre.
 - 3) Maksimal luktfjerningstid er 15 minutter.

Manuell stopp av dreieskive

Med knappen for å stoppe dreieskiven (☼) kan du stoppe dreieskivens roterende bevegelse for å få plass til store fat som fyller hele mikrobølgeovnen.

- ☞ Resultatet vil bli mindre tilfredsstillende når det gjelder jevn oppvarming. Vi anbefaler at du snur fatet for hånd midt i oppvarmingen.
- ☞ Advarsel : den roterende tallerkenen må ikke kjøres uten at blet er mat i ovnen.
Årsak : Det kan forårsake brann eller skade enheten.

Modell : M1974



- 1 Trykk på (☼) -knappen for å stoppe dreieskiven.

Resultat: Dreieskiven slutter å rotere.



- 2 For å starte dreieskiven igjen, trykker du en gang til på (☼) -knappen.

Resultat: Dreieskiven roterer igjen.

-
- Ikke trykk på på-lavknappen til den roterende tallerkenen under koketiden. Når knappen lyser, går ikke tallerkenen rundt.

Modell : M1914



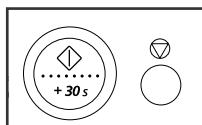
Trykk på knappen til den roterende tallerkenen (☼).



Resultat: Hvis knappen til den roterende tallerkenen er inntrykt, roterer tallerkenen. Hvis knappen ikke er inntrykt, roterer ikke tallerkenen.

-
- Ikke trykk på på-lavknappen til den roterende tallerkenen under koketiden. Når knappen lyser, går ikke tallerkenen rundt.

Å slå av pipesignalet (M1974)

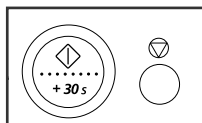
Du kan slå av pipesignalet når du vil.





- 1 Trykk samtidig på knappene  og .

Resultat: ♦ Det kommer ingen pipelyd hver gang du trykker på en knapp.

OFF



- 2 For å slå på pipesignalet igjen, trykker du igjen samtidig på knappene  og .

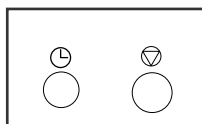
Resultat: ♦ Pipesignalet er igjen innkoblet.



On

Å bruke sikkerhetslåsen (M1974)

Mikrobølgeovnen er utstyrt med en spesiell barnesikring. Med den kan du "låse" ovnen slik at barn eller andre ukyndige ikke kan slå den på ved en feiltagelse.

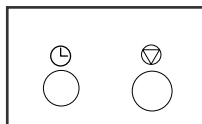
Mikrobølgeovnen kan låses når som helst.





- 1 Trykk samtidig på knappene  og .

Resultat: ♦ Mikrobølgeovnen er låst (ingen funksjoner kan innstilles).

L



- 2 For å låse opp ovnen, trykker du igjen samtidig på knappene  og .

Resultat: ♦ Ovnens kan benyttes som normalt.

Råd om kokekar

For at det skal være mulig å lage mat i mikrobølgeovnen, må mikrobølgene ha anledning til å trenge gjennom maten uten å bli reflektert eller absorbert av det maten ligger i eller på (som vi her kaller kokekaret).

Du må derfor legge vekt på å bruke riktig kokekar. Hvis kokekaret er merket mikrobølgesikkert (microwave-proof), trenger du ikke bekymre deg.

Følgende tabell viser forskjellige typer kokekar og indikerer om og hvordan de bør brukes i mikrobølgeovnen.

Kokekar	Mikrobølgesikkert	Kommentarer
Aluminium foil	✓ X	Kan brukes i små mengder for å beskytte overflater mot for sterk koking. Lysbue kan dannes hvis folien ligger for nær veggene inne i ovnen eller det er brukt for mye.
Bruneskål	✓	Må ikke varmes i mer enn åtte minutter.
Porselen og stentøy	✓	Porselen, keramikk, glasert stentøy og benporselen er vanligvis velegnet, hvis det ikke finnes metalldekor.
Engangsservise av polyester og papp	✓	Dypryst mat kan være pakket i servise av denne typen.
Hurtigmatpakninger		
• Kopper og beholdere av polystyren	✓	Kan benyttes til varming av mat. Overoppheting kan få polystyren til å smelte.
• Papirposer	X	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metallpynt	X	Kan forårsake lysbue.
Glassvarer		
• Ildfaste fat	✓	Kan benyttes hvis det ikke finnes metalldekor. Kan benyttes til varming av mat og væsker. Tynt glass kan knuses eller sprekke ved rask oppvarming.
• Fine glassvarer	✓	Lokket må fjernes. Bare egnet til oppvarming.
• Hermetikkglass	✓	
Metall		
• Spisebestikk	X	Kan forårsake lysbue og brann.
• Lukkebånd for fryseposer	X	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	✓	For kortvarig matlaging og oppvarming. Også til å suge opp overflødig fuktighet.
• Resirkulert papir	X	Kan forårsake lysbue.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig varmebestandig termoplast. Noen andre plasttyper kan misdannes eller misfarges ved høye temperaturer. Bruk ikke melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan benyttes til å holde på fuktighet. Bør ikke berøre maten. Vær forsiktig når folien skal fjernes, da varm damp slippes ut.
• Fryseposer	✓ X	Bare hvis koke- eller ovennsikker. Må ikke være helt tett. Stikk om nødvendig hull med en gaffel.
Vokset eller fettbestandig papir	✓	Kan benyttes til å holde på fuktighet og hindre sprut.

Råd om matlaging

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trenger inn i maten, festet til og absorbert av matens vann-, fett- og sukkerinnhold.

Mikrobølgeenergien får molekylene i maten til å bevege seg raskt. Disse molekylene raskе bevegelse forårsaker friksjon, og resultatet blir at maten varmes opp.

MATLAGING

Kokekar for mikrobølgeovn:

For at effekten skal bli maksimal, må kokekaret tillate at mikrobølgeenergien passerer gjennom det. Mikrobølger reflekteres av metall som rustfritt stål, aluminium og kobber, men de kan trenge gjennom keramikk, glass, porselen, plast, papir og tre. Maten må derfor aldri tilberedes i metallbeholdere.

Matvarer som kan tilberedes i mikrobølgeovn:

Mange slags matvarer kan tilberedes i mikrobølgeovn, inkludert friske og frysede grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser (også vaniljesaus), supper, puddinger og hermetikk kan også tilberedes i mikrobølgeovn. Generelt er tilberedning i mikrobølgeovn ideell for alle matvarer som vanligvis kan tilberedes på kokeplate. Det gjelder for eksempel smeltet smør eller sjokolade (se kapitlet med spesielle tips).

Tildekking under tilberedning:

Det er svært viktig at maten tildekkes under oppvarmingen, ettersom det fordampede vannet blir varmt og er en del av oppvarmingsprosessen. Maten kan tildekkes på forskjellige måter, f.eks. med en porselenstallerken, et plastlokk eller mikrobølgefolie.

Varmefordelingstid:

Etter oppvarmingen er varmfordelingstiden viktig, slik at temperaturen i maten kan jevne seg ut.

Å tilberede frysede grønnsaker

Bruk et passende ildfast fat med lokk. Varm opp under lokk den minste av de angitte tider - se tabell. La så oppvarmingen fortsette til resultatet er tilfredsstillende.

Rør to ganger i løpet av oppvarmingen og én gang etterpå. Tilsett salt, urter og smør etter oppvarming. Dekk til under varmfordelingen.

Produkt	Størrelse	Effekt	Ovns-tid (min)	Varme-fordelings-tid(min)	Instruksjoner
Spinat	300 g	600 W	10-11	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Erter	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Grønne bønner	300 g	600 W	8 1/2 - 9 1/2	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Grønnsakblanding (gulrøtter/erter/mais)	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Grønnsakblanding (kinesisk)	300 g	600 W	9-10	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.

Råd om matlaging

Å tilberede friske grønnsaker

Bruk et passende ildfast fat med lokk. Tilsett 30-45 ml (2-3 ts) kaldt vann for hvert 250 g hvis ikke en annen vannmengde er anbefalt - se tabell. Varm opp under lokk den minste av de angitte tider - se tabell. La så oppvarmingen fortsette til resultatet er tilfredsstillende.

Rør én gang i løpet av oppvarmingen og én gang etterpå. Dekk til under varmfordelingen i 3 minutter.

Tips: Kutt de friske grønnsakene i like store biter. Jo mindre biter, desto kortere oppvarming.

Alle friske grønnsaker bør varmes opp med mikrobølgeovnen på full effekt (1000 W).

Produkt	Størrelse	Ovns-tid(min)	Varme-for-delings-tid(min)	Instruksjoner
Brokkoli	250 g 500 g	4-4 ¹ / ₂ 7 ¹ / ₂ -8	3	Lag like store buketter. Legg stilkene inn mot sentrum.
Rosenkål	250 g	6-6 ¹ / ₂	3	Tilsett 60-75 (5-6 ts) vann.
Gulrøtter	250 g	4 ¹ / ₂ -5	3	Kutt gulrøttene i like store skiver.
Blomkål	250 g 500 g	5-5 ¹ / ₂ 8-8 ¹ / ₂	3	Lag like store buketter. Kutt de største buketene i to. Legg stilkene inn mot sentrum.
Squash	250 g	4-4 ¹ / ₂	3	Kutt squashen i skiver. Tilsett 30 ml (2 ts) vann eller en smørkule. Kok til den er akkurat mør.
Aubergine	250 g	3-3 ¹ / ₂	3	Kutt auberginen i skiver og dusj med 1 ts sitronsaft.
Purre	250 g	4-4 ¹ / ₂	3	Kutt auberginen i skiver og dusj med 1 ts sitronsaft.
Sopp	125 g 250 g	1 ¹ / ₂ -2 2 ¹ / ₂ -3	3	Små sopp kan være hele, større kuttes i skiver. Tilsett ikke vann. Dusj med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Slå av vann før servering.
Løk	250 g	4 ¹ / ₂ -5	3	Kutt løken i skiver eller halvdeler. Tilsett bare 15 ml (1 ts) vann.
Pepper	250 g	4-4 ¹ / ₂	3	Kutt løken i skiver eller halvdeler. Tilsett bare 15 ml (1 ts) vann.
Poteter	250 g 500 g	4 ¹ / ₂ -5 ¹ / ₂ 7 ¹ / ₂ -8 ¹ / ₂	3	Vei de skrelte potetene og kutt dem i to eller fire - i like store stykker.
Kålrot	250 g	5-5 ¹ / ₂	3	Kutt kålroten i små terninger.

Råd om matlaging

Å tilberede ris og pasta

Ris: Bruk et stort ildfast fat med lokk - ris dobler sitt volum under koking. Varm opp under lokk. Etter at ovnstiden er over, rører du og tilsetter salt eller urter og smør før varme fordelingstiden.

Merk: Det er ikke sikkert risen har absorbert alt vannet i løpet av ovnstiden.

Pasta: Bruk et stort ildfast fat. Tilsett kokende vann, en klype salt og rør godt. Varm opp uten lokk.

Rør av og til under oppvarmingen. Legg på lokket før varmfordelingstiden og slå av alt vann etterpå.

Produkt	Størr-else	Effekt	Ovns-tid (min)	Varme-for delings-tid(min)	Instructions
Polert ris (parboiled)	250 g 375 g	1000 W	14-15 16 ¹ / ₂ -17 ¹ / ₂	5	Tilsett 500 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann.
Upolert ris (parboiled)	250 g 375 g	1000 W	19-20 21-22	5-10	Tilsett 500 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann.
Upolert ris	250 g 375 g	1000 W	15-16 17 ¹ / ₂ -18 ¹ / ₂	5	Tilsett 600 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann.
Risblanding (ris + villris)	250 g 375 g	1000 W	16-17 20-21	5-10	Tilsett 400 ml kaldt vann. Tilsett 550 ml kaldt vann.
Pasta	250 g 500 g	1000 W	10-11 12-14	5	Tilsett 1000 ml varmt vann. Tilsett 2000 ml varmt vann.

Tilberedning av fersk fisk

Bruk effektnivået og tidsangivelsene i denne tabellen som en veiledning ved tilberedning.

Matvare	Porsjon	Effekt	Tid (min)	Hviletid (min)	Veiledning
Fiskefileter	200 g	600 W	3 ¹ / ₂ - 4 ¹ / ₂	3 - 5	Skyll med vann, dryss på sitronsaft og legg fiskefiletene på en flat glassstallerken. Dekk med folie beregnet på mikrobølgeovn. La stå i 3 - 5 minutter.
	400 g		6 - 7		
Hel fisk	350 g (1)	600 W	4 ¹ / ₂ - 5 ¹ / ₂	3 - 5	Skyll med vann, dryss på sitronsaft og legg fisken i en oval glassform (2 fisker skal ligge hode mot hale). Dekk med folie for mikrobølgeovn under koke- og hviletid. La stå i 3 - 5 minutter
	700 g (2)		8 - 10		

Råd om matlaging

OPPVARMING

Mikrobølgeovnen varmer opp mat på en brøkdel av den tiden en vanlig stekeovn eller en kokeplate trenger.

Velg effektnivå og oppvarmingstid i samsvar med tabellen. Tidene i tabellen gjelder for væske med romtemperatur fra +18 til +20 °C eller avkjølt matvare med temperatur fra +5 til +7 °C.

Størrelse og tildekking

Unngå å varme opp store stykker av f.eks. kjøtt - de kan bli overkokt eller tørke før midten er varm. Oppvarming av små stykker blir mer vellykket.

Effektnivå og røring

Noen matvarer trenger å varmes opp på 1000 W, mens andre kan varmes opp på 850 W, 600 W, 450 W eller til og med 300 W.

Les tabellen. Vanligvis er det bedre å velge lavere effektnivå hvis matvaren er smått oppdelt, i stort kvantum eller lett å varme opp (f.eks. kjøttpai).

Resultatet blir best hvis du rører godt eller snur matvaren i løpet av oppvarmingen. Hvis mulig bør du også røre før servering.

Vær særlig varsom ved oppvarming av væsker og barnemat. For å unngå overkokning og mulig skålding bør du røre før, under og etter oppvarming. La matvaren stå i mikrobølgeovnen i varmefordelingstiden. Vi anbefaler at du stikker en plastskje eller en glasspinne ned i væsken. Unngå overoppheting (og tilhørende søl). Det er å foretrekke at du om nødvendig forkorter ovnstiden og forlenger varmefordelingstiden.

Ovnstid og varmefordelingstid

Når du varmer opp en matvare for første gang, bør du notere tiden - til senere bruk.

Forsikre deg alltid om at den oppvarmede maten er helt gjennomvarm.

La maten stå en stund etter oppvarming - slik at varmen fordeler seg jevnt. Den anbefalte varmefordelingstiden ved oppvarming er 2-4 minutter, hvis ikke tabellen anbefaler annet.

Vær særlig varsom ved oppvarming av væsker og barnemat. Se også kapitlet med sikkerhetsforskrifter.

Å VARME OPP VÆSKER

Beregn alltid en varmefordelingstid på minst 20 sekunder etter at mikrobølgeovnen er slått av, slik at varmen fordeler seg jevnt. Rør om nødvendig under oppvarmingen og ALLTID etter oppvarmingen. For å unngå overkokning og mulig skålding bør du stikke en plastskje eller en glasspinne ned i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

Å VARME OPP BARNEMAT

BARNEMAT: Tøm maten på en ren, dyp porselenstallerken. Dekk med plastlokk. Rør godt etter oppvarming! La maten stå i 2-3 minutter før servering. Rør igjen og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30 og 40 °C.

MELK TIL SPEDBARN: Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp uten lokk. Varm aldri opp en tåteflaske med smokken på, da flasken kan eksplodere hvis den overopphetes. Rist godt før varmefordelingen og igjen før servering! Kontroller alltid melkens eller barnematens temperatur nøye før du gir den til barnet. Anbefalt serveringstemperatur: ca. 37 °C.

MERK:

Barnemat må alltid kontrolleres nøye før servering for å hindre forbrenning. Bruk effekt nivå og tid som i den neste tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Råd om matlaging

Å varme opp væske og mat

Bruk tabellens effektnivå og tid som en veiledning ved oppvarming.

Produkt	Størrelse	Effekt	Ovns-tid (min)	Varme-for delings-tid(min)	Instructions
Drikkevarer (kaffe, te og vann)	150 ml (1kopp) 300 ml(2kopper) 450 ml(3kopper) 600 ml(4kopper)	1000 W	1-1 ¹ / ₂ 1 ¹ / ₂ -2 2 ¹ / ₂ -3 3 ¹ / ₂ -4	1 - 2	Hell væsken i kopper og varm opp uten tildekking: 1 kopp midt på, 2 kopper på hver sin side og 3 kopper i en sirkel. La dem stå i mikrobølgeovnen under varmefordelingen og rør godt.
Suppe (avkjølt)	350 g 450 g 550 g	1000 W	3-4 3 ¹ / ₂ - 4 ¹ / ₂ 4-5	2 - 3	Hell opp i dyp porselenstallerken. Legg på lokk. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Gryterett (avkjølt)	350 g	600 W	4 ¹ / ₂ - 5 ¹ / ₂	2 - 3	Legg gryteretten i dyp porselenstallerken og legg på lokk. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3 ¹ / ₂ -4 ¹ / ₂	3	Legg pastaen (f.eks. spaghetti eller eggnudler) på flat porselenstallerken og dekk med mikrobølgefolie. Rør før servering.
Fylt pasta med saus (avkjølt)	350 g	600 W	4-5	3	Legg fylt pasta (f.eks. ravioli eller tortellini) i dyp porselenstallerken og dekk med mikrobølgefolie. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Tallerkenrett (avkjølt)	350 g 450 g 550 g	600 W	4 ¹ / ₂ - 5 ¹ / ₂ 5 ¹ / ₂ - 6 ¹ / ₂ 6 ¹ / ₂ - 7 ¹ / ₂	3	Legg tallerkenrett for 2-3 på en porselenstallerken og dekk med mikrobølgefolie.

NO

Råd om matlaging

Oppvarming av frosne matvarer

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

Matvare	Porsjon	Effekt	Tid (min)	Hviletid (min)	Veiledning
Pasta (frosne)	400 g	600 W	15 - 17	3	Legg frosne pasta, for eksempel tortellini eller ravioli, på en flat glasstallerken. Dekk med plastlokk. Rør nå og da under koketiden og før hviletiden.
Kjøttstykker i saus (frosne)	450 g	600 W	14 - 16	3	Legg frosset kjøtt (f.eks. kylling i karri) på en flat glasstallerken og tildekk. Rør nå og da under koketiden og før hviletiden.
Suppe (frosne)	500 g	850 W	12 - 14	3	Legg frosne suppe i en glassform av egnet størrelse, og med lokk. Kok tildekt. Rør nå og da under koketiden og før hviletiden.
Melboller (frosne)	150 g 300 g	600 W	2 - 3 3 - 4	3	Legg 2 - 4 frosne melboller side ved side i en stor glassbølle. Fukt toppen av bollene med kaldt vann. Kok tildekt.

Å varme opp barnemat og melk til spedbarn

Bruk tabellens effektnivå og tid som en veiledning ved oppvarming.

Produkt	Størrelse	Effekt	Ovns-tid (min)	Varme-for delings-tid(min)	Instructions
Barnemat (grønnsaker + kjøtt)	190 g	600 W	30 sek	2-3	Tøm maten i en dyp tallerken. Dekk til. Rør etter oppvarming. La stå i 2-3 minutter. Rør godt og kontroller temperaturen før servering.
Barnegrøt (korn + melk + frukt)	190 g	600 W	20 sek	2-3	Tøm maten i en dyp tallerken. Dekk til. Rør etter oppvarming. La stå i 2-3 minutter. Rør godt og kontroller temperaturen før servering.
Melk til spedbarn	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek 1 min 10 sek- 1 min 20 sek	2 - 3	Rør eller rist godt og hell melken i en sterilisert glassflaske. Plasser midt på dreieskiven. Varm opp uten lokk. Rist godt og la stå i minst 2 minutter. Rist godt og kontroller temperaturen før servering.

Råd om matlaging

TINING

Mikrobølger tiner fryste matvarer på en utmerket måte. Mikrobølger tiner fryste matvarer var somt på kort tid. Dette kan være en stor fordel hvis uventede gjester plutselig skulle dukke opp.

Fryst fjærkre må være godt tint før tilberedning. Fjern alle metallbånd og ta fjærkreet ut av emballasjen slik at all væske renner av.

Legg den fryste maten på en tallerken uten tildekking. Snu maten halvveis i tiningen, hell av all væske og fjern eventuell innmat så raskt som mulig.

Kontroller maten med jevne mellomrom for å forsikre deg om at den ikke føles varm.

Hvis små og tynne deler av den fryste maten begynner å bli varm, kan de skjermes ved at svært små strimler med aluminiumsfolie brettes rundt dem under tiningen.

Hvis fjærkreet begynner å bli varmt på overflaten, stanses tiningen, og matvaren får stå i 20 minutter før tiningen fortsettes.

La fisk, kjøtt og fjærkre stå for å fullføre tiningen. Denne varmefordelingstiden for fullføring av tining varierer avhengig av den mengden som skal tines. Vennligst se tabellen nedenfor.

Tips: Flate, tynne matvarer tiner bedre enn tykke, og små mengder trenger mindre tid enn større. Husk dette tipset når du fryser ned og tiner matvarer.

For tining av fryste matvarer med en temperatur på omtrent -18 til -20 °C kan følgende tabell brukes som veiledning.

All fryst mat bør tines på "tineeffektnivå" (180 W).

Produkt	Størrelse	Ovns-tid (min)	Varme-for delings-tid(min)	Instructions
Kjøtt Karbonadedeig	200 g 400 g	7½ - 8½ 14 - 16	5 - 20	Legg kjøttet på en flat porselenstallerken. Dekk tynne kanter med aluminiumsfolie. Snu halvveis i tiningen!
Pork steaks	250 g	8½ - 9½		
Svinefilet Fjærkre	500 g (2 stk.)	17 - 18	15 - 60	Legg først kyllingdelene med skinnensiden ned. Hel kylling legges først med brystensiden ned på en flat porselenstallerken. Legg aluminiumsfolie rundt tynne deler som lår og vinger. Snu halvveis i tiningen!
Kyllingdeler	900 g	28 - 30		
Hel kylling Fiskefilet	200 g (2 stk.) 400 g (4 stk.)	7 - 8 14 - 15	5 - 20	Legg dypryst fisk midt på en flat porselenstallerken. Legg tynnere deler under tykkere. Legg aluminiumsfolie rundt halen på hel fisk. Snu halvveis i tiningen!
Frukt Bær	250 g	8 - 9	5 - 15	Legg frukten utover en flat glasstallerken (med stor diameter).
Brød Rundstykker (ca. 50 g hver) Loffskiver	2 stk. 4 stk. 250 g	1½ - 2 3 - 3½ 6 - 6½	5 - 10	Legg rundstykker i en sirkel eller brødkiver flatt på kjøkkenpapir midt på dreieskiven. Snu halvveis i tiningen!

SPECIALTIPS

Å SMELTE SMØR

Legg 50 g smør i en liten, dyp glasstallerken. Dekk med plastlokk. Varm opp i 30-40 sek på 1000 W, til smøret er smeltet.

Å SMELTE SJOKOLADE

Legg 100 g sjokolade i en liten, dyp glasstallerken. Varm opp i 3-5 min, til sjokoladen er smeltet. Rør én eller to ganger under smeltingen.

Å SMELTE KRYSTALLISERT HONNING

Legg 20 g krystallisert honning i en liten, dyp glasstallerken. Varm opp i 20-30 sek på 300 W, til honningen er smeltet.

Å SMELTE GELATIN

Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter. Legg den avrente gelatinen i en liten ildfast bolle. Varm opp i 1 minutt på 300 W. Rør etter smeltingen.

Å LAGE VARM KAKEGLASUR

Rør ut glasuren i kaldt vann. Varm opp uten lokk i en ildfast bolle i 3 $\frac{1}{2}$ til 4 $\frac{1}{2}$ minutter på 1000 W, til glasuren er klar. Rør to ganger under oppvarmingen.

Å LAGE SYLTETØY

Legg 600 g frukt eller bær (gjærne blanding) i en passe stor ildfast bolle med lokk. Tilsett 300 g syltesukker og rør godt. Varm opp under lokk i 10-12 minutter på 1000 W. Rør flere ganger under oppvarmingen. Tøm rett ned i små syltetøyglass med skrulokk. La glassene stå på lokket i 5 minutter.

Å LAGE PUDDING

Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) i samsvar med oppskriften på pakken og rør godt. Bruk en passe stor ildfast bolle. Varm opp under lokk i 6 $\frac{1}{2}$ til 7 $\frac{1}{2}$ minutter på 1000 W. Rør godt flere ganger under oppvarmingen.

Å BRUNE MANDELFLAK

Legg 30 g mandelflak jevnt utover en middels stor porselensstallerken. Rør flere ganger under oppvarmingen i 3 $\frac{1}{2}$ til 4 $\frac{1}{2}$ minutter på 600 W. La stå i 2-3 minutter i mikrobølgeovnen. Bruk grytekluter når du tar ut tallerkenen!

Rengjøring av mikrobølgeovnen

Følgende deler av mikrobølgeovnen bør rengjøres regelmessig for å hindre at fett og matpartikler bygger seg opp:

- **Innvendige og utvendige flater**
- **Dører og dørtetninger**
- **Dreieskive og rulleringer**



Påse ALLTID at dørtetningene er rene, og at døren lukkes skikkelig.

1. Rengjør utvendige flater med en myk klut og varmt såpevann. Skyll og tørk.
 2. Fjern sprut og flekker på innvendige flater eller på rulleringen med såpe og klut. Skyll og tørk.
 3. For å løsne herdede matpartikler og fjerne lukt plasseres en kopp med fortynnet sitronsaft på dreieskiven og varmes opp i ti minutter på maksimal effekt.
 4. Vask den oppvaskmaskinsikre platen så ofte det er nødvendig.
- Søl IKKE vann i ventilasjonsåpningene. Bruk ALDRI produkter som inneholder slipemiddel eller kjemiske løsemidler. Pass særlig godt på ved rengjøring av dørtetningene, slik at ingen partikler:
- bygger seg opp
 - hindrer døren i å lukkes riktig

Lagring og reparasjon av mikrobølgeovnen

Når du lagrer mikrobølgeovnen eller bringer den til service, er det noen få forholdsregler du bør ta.

Ovnen må ikke brukes hvis dør eller dørtetninger er skadet:

- *Ødelagt hengsel*
- *Tetninger ute av stilling*
- *Forvrengt eller bøyd ovnsinnfatning*

Reparasjon må bare foretas av kvalifisert mikrobølgeovnreparatør



Den ytre innfatningen må ALDRI fjernes fra mikrobølgeovnen. Hvis ovnen er defekt og trenger service eller du er i tvil om dens tilstand:

- Trekk støpselet ut av stikkontakten
- Kontakt nærmeste serviceavdeling

➤ Hvis du ønsker å lagre ovnen midlertidig, bør du velge et tørt, støvritt sted.

Forklaring: Støv og fuktighet kan forringe aktive deler i ovnen.

➤ Denne mikrobølgeovnen er ikke ment for kommersielt bruk.

Tekniske Spesifikasjone

SAMSUNGs produkter utvikles kontinuerlig. Vi forbeholder oss derfor rett til å forandre så vel konstruksjonen som denne bruksanvisningen uten forutgående varsel.



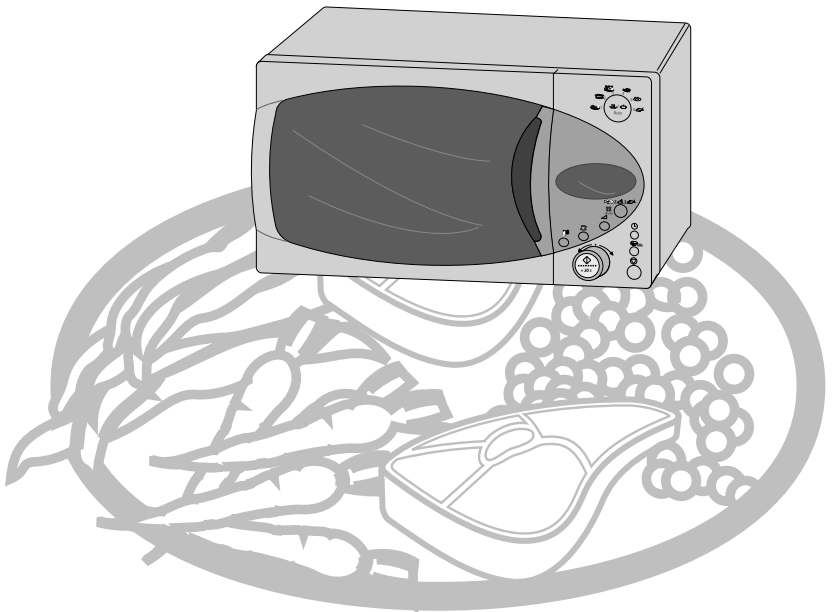
Modell	M1974/M1914
Strømkilde	230V ~ 50 Hz
Strømforbruk Mikrobølgeovn	1400 W
Varmeeffekt	100 W/1000 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron (elektronrør)	OM75P(31)
Kjølemetode	Kjøleviftemotor
Mål (b, h, d)	
Utvendig	517 x 297 x 399 mm
Innvendig	336 x 241 x 349 mm
Volum	281
Vekt	
Netto	ca. 16 kg





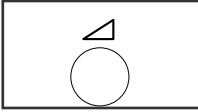
MIKROAALTOUUNI M1974/M1914

Käyttöohjeet ja Ruoanlaitto-opas

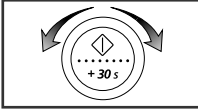


Pikaopas (M1974)

Halutessasi kypsentää ruokaa




- 1 Aseta ruoka uuniin.
Valitse tehotaso painamalla  painiketta kerran tai useammin.




- 2 Valitse valmistusaika **säätöpyörää** kiertämällä.

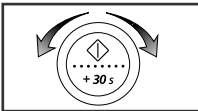


- 3 Paina  painiketta.
Tulos: Valmistus alkaa.
Uuni piipittää 4 kertaa valmistusajan kuluttua loppuun.

Halutessasi sulattaa ruokaa



- 1 Aseta pakaste uuniin.
Paina **Auto**-painiketta ().



- 2 Valitse paino **säätöpyörää** kiertämällä.



- 3 Paina  painiketta.

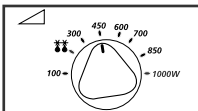
Halutessasi pidentää aikaa



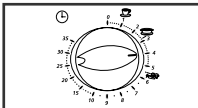
- 1 Anna ruoan olla uunissa.
Paina **+30s** -painiketta kerran tai useammin jokaista pidennettävää 30 sekunnin pätkää kohti.

Pikaopas (M1914)

Halutessasi kypsentää ruokaa

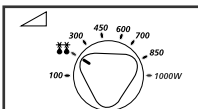


- 1 Aseta ruoka uuniin.
Valitse tehotaso kiertämällä **KÄYTTÖTEHON** säätöpyörää.

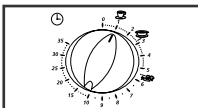


- 2 Valitse valmistusaika kiertämällä **AJASTIN**-pyörää.

Halutessasi sulattaa ruokaa

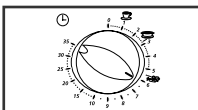


- 1 Kierrä **KÄYTTÖTEHON** säätöpyörää sulatussymbolin (☄) kohdalle.



- 2 Valitse sulatusaika kiertämällä **AJASTIN**-pyörää.

Halutessasi säätää valmistusaikaa



- 1 Anna ruoan olla uunissa.
Kierrä **AJASTIN**-pyörää haluttuun aikaan.

Sisällysluettelo

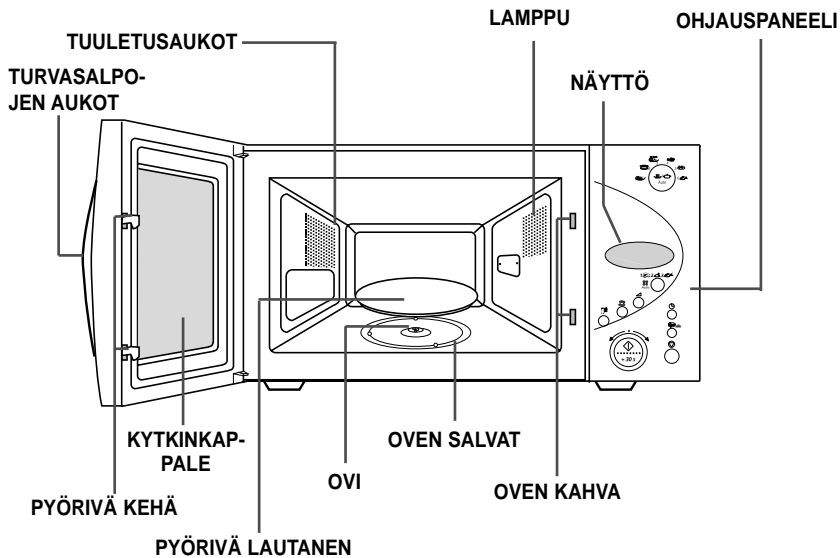
FI

Pikaopas	2
Uuni	5
Ohjauspaneeli	6
Lisävarusteet	8
Tämän oppaan käyttö	9
Turvamääräykset	10
Mikroaaltouunin asentaminen	12
Kellon asettaminen aikaan (M1974)	12
Mikroaaltouunin toimintaperiaatteet	13
Uunin oikean toiminnan tarkistaminen	14
Käyttöongelmien ratkaiseminen	15
Kypsentäminen/kuumentaminen	16
Tehotasot	17
Kuumentamisen keskeyttäminen	18
Valmistusajan säätäminen	18
Automaattinen pikavalmistus/kypsennystoiminto (M1974)	19
Automaattisen valmistuksen /kypsennyksen asetukset (M1974)	20
Pikavalmistustoiminnon käyttö	21
Pikavalmistusasetukset	21
Automaattisulatuksen käyttö (M1974)	22
Käsisäätöinen sulatus (M1914)	22
Automaattisulatuksen asetukset (M1974)	23
Tuuletustoiminnon käyttö (M1974)	24
Pyörivän lautasen käsitoiminen pysäyttäminen	24
Piippausäänen poiskytkeminen (M1974)	25
Lapsilukko (M1974)	25
Ruoka-astiaopas	26
Ruoanlaitto-opas	27
Puhdistaminen	35
Uunin varastointi ja käytön valmistelu	36
Tekniset tiedot	37

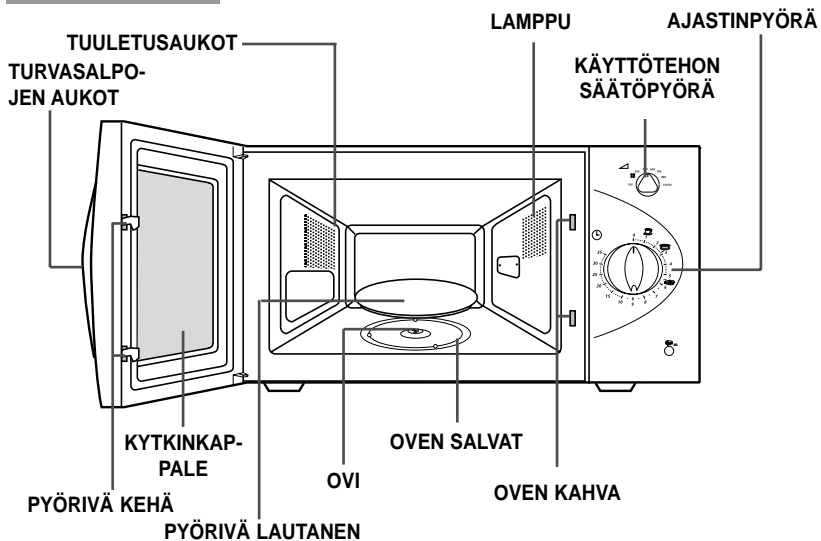
Uuni

Malli: M1974

FI

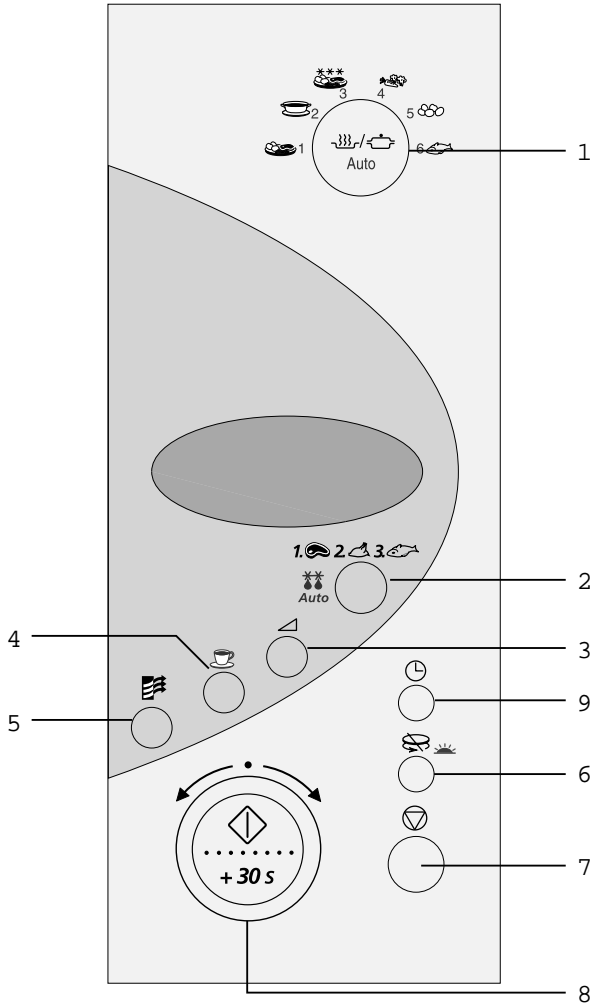


Malli: M1914



Ohjauspaneeli (M1974)

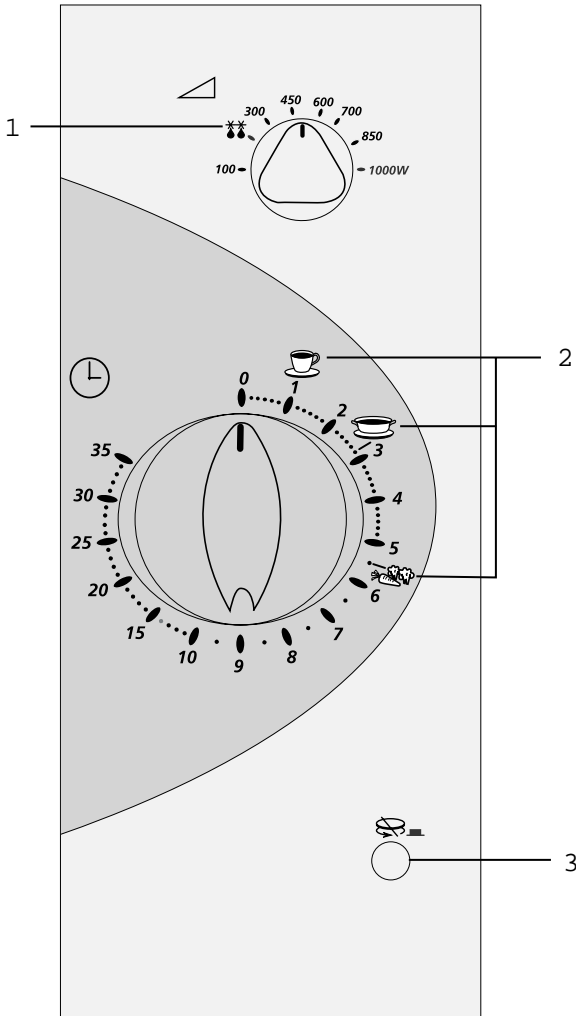
FI



1. AUTOMAATTISEN VALMISTUKSEN/KYPSENNYKSEN VALITSIN
2. AUTOMAATTISULATUKSEN VALINTA
3. TEHOTASON ASETUS
4. JUOMAPAINIKE
5. TUULETUSPAINIKE
6. PYÖRIVÄ LAUTANEN PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ
7. PYSÄYTYS/PERUUTUSPAINIKE
8. KÄYNNISTYSPYÖRÄ (valmistusaika, paino ja annosastiat)
9. KELLON ASETUS

Ohjauspaneeli (M1914)

FI



1. SULATUS
2. PIKAVALMISTUS
3. PYÖRIVÄ LAUTANEN PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ

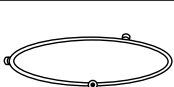
Lisävarusteet

Hankkimastasi mallista riippuen käytössäsi on useita eri lisävarusteita, joita voi käyttää useilla eri tavoilla.



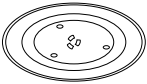
- 1 Kytinkappale**, joka on jo asennettu uunin pohjalla olevaan moottoriakseliin.

Merkitys: Kytin pyörittää pyörivää lautasta.



- 2 Pyörivä kehä**, joka asennetaan uunin keskikohtaan.

Merkitys: Pyörivä kehä tukee pyörivää lautasta.



- 3 Pyörivä lautanen** asetetaan pyörivän kehän päälle, keskikohta kytinkappaleen päälle.

Merkitys: Pyörivä lautanen toimii pääasiallisena ruoanvalmistusalus tana; se voidaan helposti irrottaa puhdistusta varten.



ÄLÄ käytä mikrouunia ilman pyörivää kehää ja lautasta.

Tämän oppaan käyttö

Olet juuri hankkinut itsellesi SAMSUNG-mikroaaltouunin. Sen käyttöoppaassa annetaan paljon hyödyllistä tietoa ruoanvalmistuksesta mikroaaltouunia käyttäen:

- ◆ Turvaohjeista
- ◆ Sopivista lisävarusteista
- ◆ Hyödyllisistä ruoanlaittovihjeistä

Käyttöohjeiden sisäkannessa on pikaopas, jossa selitetään kolme perustoimintaa:

- ◆ Ruoan valmistus
- ◆ Pakasteruoan sulatus
- ◆ Valmistusajan pidentäminen

Opaskirjan alussa on kuvia uunista, ja mikä vieläkin tärkeämpää, kuvan sen ohjauspaneelistä, jotta löytäisit helpolla tarvitsemäsi painikkeet.

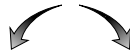
Yksityiskohtaisissa ohjeissa käytetään kolmea eri symbolia.



Tärkeää



Huomautus



Kierrä

TURVAOHJEITA MIKROAALLOILLE ALTISTUMISEN ESTÄMISEKSI

Seuraavien turvaohjeiden laiminlyöminen saattaa aiheuttaa altistumisen vahingollisille mikroaalloille.

- (a) Älä missään tilanteessa yritä käyttää uunia sen oviluukku auki, tai peukaloi turvasulkimia (oven salpoja) tai yritä laittaa mitään esineitä turvasuljinten lukitusaukkoihin.
- (b) Älä pane mitään esinettä uunin oviluukun ja etupinnan väliin tai jätä ruoka- tai pesuaineiden jäänteitä kertymään tiivistyspintoihin. Varmista, että oviluukku ja sen tiivistyspinnat pysyisivät puhtaina pyyhkimällä ne käytön jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen kuivalla, pehmeällä kankaalla.
- (c) Älä käytä uunia, jos se on vioittunut, ennen kuin valmistajan kouluttama, mikroaaltouuneihin erikoistunut valtuutettu huoltomies on korjannut vian.
On erityisen tärkeää, että ovi sulkeutuu kunnolla ja ettei seuraavissa osissa ole vaurioita:
 - (1) Ovi, sen tiivisteet ja tiivistyspinnat
 - (2) Oven saranat (rikki tai löystyneet)
 - (3) Virtajohto
- (d) Uunia ei saa säätää tai korjata kukaan muu valmistajan kouluttama, mikroaaltouuneihin erikoistunut valtuutettu huoltomies.

Turvamääräykset

Ennen kuin lämmität ruokaa tai nesteitä mikrouunissa, varmistu että seuraavia turvamääräyksiä noudatetaan.

- 1. ÄLÄ** käytä mitään metallisia astioita tai esineitä mikrouunissa:
 - ◆ Metalliaastioita
 - ◆ Tarjoiluastioita, joissa on kulta- tai hopeakoristelua
 - ◆ Vartaita, haarukoita yms.

Syy: Tällöin voi syntyä sähkövalokaaria tai kipinäintiä, joka voi vahingoittaa uunia.
- 2. ÄLÄ** kuumenna:
 - ◆ Ilmatiiviä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä tai muita säilytysastioita
Esim. Vauvanruokatölkit
 - ◆ "Ilmatiiviä" ruoka-aineita
Esim. Munat, kuorelliset pähkinät, tomaatit

Syy: Paineen kasvu voi saada ne hajoamaan räjähdysmäisesti.

Vihje: Poista kuoret ja puhkaise pinnat ja nahkamaiset päällysosat.
- 3. ÄLÄ** käytä mikrouunia tyhjänä.

Syy: Unin seinämät voivat vaurioitua.

Vihje: Pidä uunissa aina vedellä täytettyä vesilasiasia.
Vesi imee itseensä mikroaallot, jos sattuisit vahingossa laittamaan uunin päälle, kun se on muuten tyhjänä.
- 4. ÄLÄ** peitä takaosan tuuletusaukkoja kankaalla tai paperilla.

Syy: Unin erittämä kuuma ilma saattaa sytyttää kankaan tai paperin palamaan.
- 5. Käytä AINA** patalappuja tai -kintaita ottaessasi astiaa uunista.

Syy: Jotkut ruoka-astiat imevät itseensä mikroaaltoja ja lämpöä siirtyä aina
- 6. ÄLÄ** kosketa kuumennusvastuksia tai uunin sisäseinämiä.

Syy: Seinät voivat olla polttavan kuumat ruoan kuumentamisen jälkeenkin, vaikkeivat ne siltä näyttäisikään. Älä päästä herkästi syttyviä aineita kosketuksiin uunin sisäpintojen kanssa. Anna uunin jäähtyä ensin.
- 7. Tulipalon välttämiseksi uunin sisätiloissa:**
 - ◆ Älä säilytä syttyviä aineita uunissa
 - ◆ Poista paperi- ja muovipusseista niiden metallilankasulkimet.
 - ◆ Älä käytä mikrouunia sanomalehtien kuivattamiseen.
 - ◆ Jos havaitset savua uunissa, pidä uunin ovi luukku suljettuna ja katkaise virta uunista sekä irrota myös virtajohto seinästä.

Turvamääräykset (jatkoa)

8. Ole erityisen huolellinen kuumentaessasi nesteitä ja vauvanruokia.
- ◆ Anna AINA ruoan seistä vähintään 20 sekuntia uunin sammumisen jälkeen, jotta lämpö ehtisi tasaantua.
 - ◆ Sekoita ruokaa tarvittaessa valmistuksen aikana ja AINA kuumennuksen jälkeen.
 - ◆ Ole varovainen astian käsittelyssä kuumennuksen jälkeen. Astia voi aiheuttaa palovammoja, jos sen on liian kuuma.
 - ◆ On olemassa riski viivästyneen kiehahduksen aiheuttamasta äkillisestä purkautumisesta.
 - ◆ Viivästyneen kiehahduksen ja siitä aiheutuvien palovammojen estämiseksi juomakuppihin tulisi asettaa muovilusikka tai lasipuikko, ja sekoittaa niitä ennen valmistusta, sen aikana ja sen jälkeen.
- Syy:** Nesteitä kuumennettaessa kiehumishetki saattaa viivästyä, jolloin neste aattaa kuohahtaa senkin jälkeen kun astia on poistettu uunista. Seurauksena voi olla palovammoja.
- ◆ Jos palovamma pääsee syntymään, seuraa näitä ENSIAPUOHJEITA:
 - Pidä palanutta ihon aluetta kylmässä vedessä vähintään 10 minuutin ajan.
 - Peitä palanut iho puhtaalla, kuivalla siteellä.
 - Älä voitele palanutta ihoa rasvalla, öljyllä tai voiteilla.
 - ◆ **ÄLÄ KOSKAAN** täytää kuumennettavaa astiaa reunojansa myöten, ja valitse ylikiehumisen estämiseksi ylöspäin levenevä astia. Myös kapeakaulaiset pullot voivat ylikuumentuessaan räjähtää.
 - ◆ Tarkista **AINA** vauvanruoan ja maidon lämpötila ennen kuin annat niitä lapselle.
 - ◆ **ÄLÄ KOSKAAN** lämmitä vauvan pulloa tutin ollessa pullon suulla, koska pullo voi ylikuumentuessaan räjähtää.
9. Varo vahingoittamasta virtajohtoa.
- ◆ Älä upota virtajohtoa tai sen pistoketta veteen ja pidä se poissa kuumilta pinnoilta.
 - ◆ Älä käytä tätä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on viallinen.
10. Seiso noin käsivarren mitan päässä uunista avatessasi sen oviluukua.
- Syy:** Ulos virtaava kuuma ilma tai höyry voi aiheuttaa palovammoja.
11. Pidä uunin sisäpinnan puhtaina.
- Syy:** Uunin seinämiin piintynyt ruoka tai öljy vioittaa maalipintaa ja heikentää uunin tehoa.
12. Käytön aikana saattaa kuulua nakutusta, erityisesti sulatuksen aikana.
- Syy:** Ääni aiheutuu sähköisen tehon muutoksesta, ja on täysin normaali ilmiö.
13. Kun mikrouuni toimii kuormittamattomana, sen virta katkeaa turvasyistä automaattisesti. Kun uuni on tämän saanut seistä käyttämättömänä yli puoli tuntia, sitä voi taas alkaa käyttää normaalisti.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

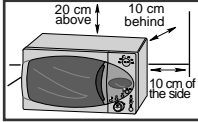
Katso silloin tällöin uuniin valmistuksen aikana, jos ruokaa lämmitetään tai keitetään muovisissa tai paperisissa kertakäyttöastioissa tai muista palavista materiaaleista valmistetuissa astioissa.

TÄRKEÄ TIEDOTE

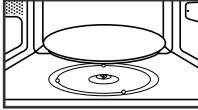
Lapsia **Ei** saa **KOSKAAN** päästää käyttämään mikrouunia tai leikkimään sillä. Heitä ei saa myöskään koskaan jättää mikrounin läheisyyteen ilman valvontaa uunia käytettäessä. Lapsia kiinnostavia tavaroita ei pidä säilyttää tai piilottaa juuri uunin yläpuolelle.

Mikroaaltouunin asentaminen

Valitse uunin käyttöpaikaksi tasainen ja vaakasuora pinta, joka on riittävän tukeva kestämään sen painon.



1 Asentaessasi uunia, varmistu, että uunin joka puolelle jää tarpeeksi tilaa tuulettusta varten. Jätä sen vuoksi vapaaksi vähintään 10 cm (4") tyhjää tilaa uunin taakse ja sivuille sekä 20 cm (8") sen yläpuolelle.



2 Poista uunin sisältä kaikki pakkausmateriaali.
Aseta pyörivä kehä ja lautanen paikalleen.
Tarkista, että pyörivä lautanen pyörii esteettä.

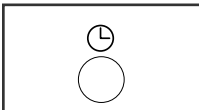
- * **Älä koskaan** tuki uunin ilma-aukkoja, koska se voi tällöin ylikuumentua ja katkaista automaattisesti pois virran. Uunia ei voi tällöin käyttää ennen kuin se on jäähtynyt riittävästi.
- * Oman turvallisuutesi vuoksi kytke virtajohto pistoke 3-aukkoiseen AC 230 voltin, 50 Hz:n maadoitettuun pistorasiaan. Jos laitteen virtajohto on viallinen, se tulee vaihtaa samanlaiseen erikoisjohtoon (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Vaihdatuta johto sähköliikkeessä. ISRAELissa käytettävä virtajohto on nimeltään PENCON(ZD16A), ETELÄAFRIKassa sen nimi on APEX LEADS SA16 ja NIGERIAssa, KENIAssa sekä ARABIEMI IRIKUNNISSA PENCON(UD13A1).
- * **Älä** asenna mikrouunia kuumaan tai kosteaan käyttöympäristöön, kuten perinteisen uunin tai lämpöpatterin viereen. Uunin teholahdevaatimukset tulee myös ottaa huomioon ja kaikkien käytettävien jatkojohtojen tulee olla laadultaan samanlaisia kuin uunin kanssa toimitettu virta johto. Pyyhi uunin sisäosat ja oven tiivisteet kostealla kankaalla ennen kuin käytät mikrouuni asi 1. kerran.


Kellon asettaminen aikaan (M1974)

Mikrouunissa on sisäänrakennettu kello, joka voidaan asettaa näyttämään aikaa joko 24:n tai 12 tunnin järjestelmän mukaisesti. Kello pitää asettaa oikeaan aikaan silloin kun:

- ◆ Mikrouuni otetaan käyttöön 1. kerran.
- ◆ Virrankatkoksen jälkeen

➤ Älä unohda tarvittaessa siirtää kelloa talvi- tai kesäaikaan.

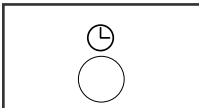


1 Ajan näyttämiseksi.. Paina  painiketta...

24 tunnin järjestelmällä	Kerran
12 tunnin järjestelmällä	Kahdesti



2 Aseta tunnit säätöpyörällä.

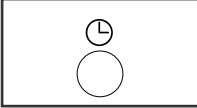


3 Paina  painiketta.

Kellon asettaminen aikaan (M1974) - (jatkoa)



4 Kierrä **säätöpyörää** minuutilukemien asettamiseksi.



5 Paina  painiketta.

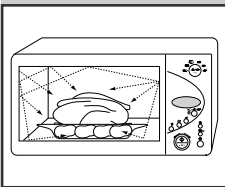
Mikroaaltouunin toimintaperiaatteet

Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja, niistä vapautuva energia kypsentää tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.

Mikroaaltouunia voi käyttää

- ◆ **pakasteiden sulattamiseen**
- ◆ **ruoan pikalämmitykseen**
- ◆ **automaattiseen valmistukseen/kypsentämiseen (M1974)**
- ◆ **muuhun ruoanvalmistukseen**

Valmistusperiaate



- 1 Magnetrinin tuottamat mikroaallot jakautuvat tasaisesti lautasen pyöriessä. Ruoka kypsyy tällöin tasaisesti.
- 2 Mikroaallot tunkeutuvat ruokaan noin 2,5 cm:n (1") syvyyteen. Ruoan kypsyminen edistyy kuumuuden levitessä vähitellen koko ruoka-annokseen.
- 3 Kypsymisaika vaihtelee käytetyn astian ja ruoan ominaisuuksien mukaan:
 - ◆ Määrä ja paksuus
 - ◆ Vesipitoisuus
 - ◆ Ruoan alkulämpötila (pakastettu vai ei).



Koska ruoan sisäosat kypsyvät lämmön leviämisen myötä, kypsyminen jatkuu vielä senkin jälkeen kun se on otettu pois uunista. Siksi on noudatettava resepteissä ja näissä käyttöohjeissa annettuja valmistusaikoja, jotta

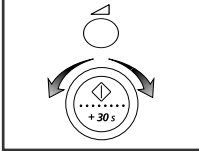
- ◆ ruoka ehtisi kypsyä sisäosiaan myöten
- ◆ ruoan lämpötila olisi kauttaaltaan sama


Uunin oikean toiminnan tarkistaminen

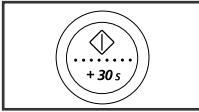
Seuraavassa selostetulla yksinkertaisella tavalla voit milloin vain tarkistaa, toimiiko mikrouunisi kunnolla.


Aseta ensin vesikulho pyörivälle lautaselle.

Malli: M1974

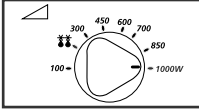


1 Paina  painiketta ja aseta aika 4-5 minuuttiin kiertämällä **säätöpyörää**.

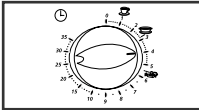


2 Paina  painiketta.
Tulos: Uuni lämmittää vettä 4-5 minuuttia.
Veden tulisi kiehua.

Malli: M1914



1 Aseta maksimiteho päälle **KÄYTTÖTEHON** säätöpyörää kiertämällä.



2 Aseta aika 4-5 minuuttiin **AJASTIN**-pyörää kiertämällä.



Uuni tulee kytkeä sopivaan pistorasiaan. Pyörivän lautasen tulee olla paikallaan uunissa. Jos tehoasetus on jokin muu kuin maksimi, kestää pitempään ennen kuin vesi alkaa kiehua.

Käyttöongelmien ratkaiseminen

Jos käytössä esiintyy jokin alla luetelluista ongelmista, yritä ratkaista se tarjottua ratkaisua käyttämällä.

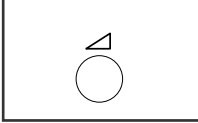
- Tämä on normaalia
 - Höyryä tiivistyy uunin sisälle
 - Ilmaa virtaa oviluukun ja ulkokotelon ympärillä
 - Valon heijastuksia oviluukun ja ulkokotelon ympärillä.
 - Höyryä virtaa oviluukun ympäriltä tai tuuletusaukoista
- Uuni ei käynnisty ◊ painiketta painettaessa. (M1974)
 - Onko ovi kunnolla kiinni?
- Uuni ei käynnisty AJASTIN-pyörää kiertämällä. (M1914)
 - Onko ovi kunnolla kiinni?
- Ruoka ei kuumene laisinkaan
 - Oletko asettanut ajastimen oikein ja/tai painanut ◊ painiketta? (M1974)
 - Oletko asettanut ajastimen oikein? (M1914)
 - Onko ovi kiinni?
 - Oletko ylikuormittanut sähköliitintää niin, että sulake on palanut tai automaattivaroke lauennut?
- Ruoka on joko liian kypsää tai ei tarpeeksi kypsää
 - Onko aika-asetus oikea kyseiselle ruoalle?
 - Onko tehotaso oikein asetettu?
- Uunissa kipinöi ja ritisee (valokaaria)
 - Käytätkö astiaa, jossa on metallikoristeita?
 - Oletko unohtanut uuniin haarukan tai muun metalliesineen?
 - Onko alumiinifolio liian lähellä uunin seinämää?
- Uuni aiheuttaa häiriöitä radioon tai televisioon
 - Uunin toimiessa voi radiossa tai televisiossa esiintyä pieniä häiriöitä. Tämä on normaalia. Ongelman ratkaisemiseksi sijoita uuni kauemmaksi televisioista, radioista ja antennista.
 - Jos uunin mikroprosessori havaitsee häiriön, näyttö voi nollautua. Tämän ongelman ratkaisemiseksi irrota uunin virtajohto pistorasiasta ja kytke se uudelleen takaisin. Aseta kello uudelleen aikaan. (M1974)
- Elleivät yllä annetut ohjeet ratkaise ongelmaasi, ota yhteys uunin myyneeseen liikkeeseen tai SAMSUNGin huoltoon.

Kypsentäminen/Kuumentaminen

Seuraavassa kappaleessa selostetaan ruoan kypsentäminen ja lämmittäminen. Tarkista AINA uunin asetukset ennen jätät ruoan kypsymään.


Aseta ensin ruoka keskelle lautasta. Sulje ovi.

Malli: M1974



1 Paina  painiketta

Tulos: Näytölle ilmestyvät lukemat 1000W (maksimiteho).

Valitse sopiva teho painamalla uudelleen  painiketta, kunnes haluamasi teho (W) on näytöllä. Lue seuraavalla sivulla oleva tehotaulukko.



2 Valitse valmistusaika kiertämällä **säätpöyrää**.



3 Paina  painiketta.

Tulos: Uuniin syttyy valo ja sen lautanen alkaa pyöriä.

Valmistus käynnistyy ja sen loputtua uuni piippaa neljä kertaa.

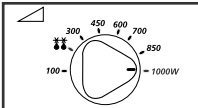


Älä koskaan kytke mikrouunia päälle sen ollessa tyhjä.

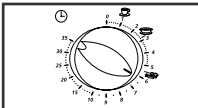


Jos haluat kuumentaa annosta lyhyen ajan maksimiteholla (1000 W), paina **+30s** -painiketta kerran jokaista 30:tä kuumennusekuntia kohti. Uuni käynnistyy välittömästi.

Malli: M1914



1 Aseta maksimiteho päälle **KÄYTTÖTEHON** säätpöyrää kiertämällä.
(MAKSIMITEHO: 1000 W)



2 Aseta aika **AJASTIN**-pyörää kiertämällä.

Tulos: Uuniin syttyy valo ja sen lautanen alkaa pyöriä.



Älä koskaan kytke mikrouunia päälle sen ollessa tyhjä.



Tehotasoa voi muuttaa valmistuksen aikana **KÄYTTÖTEHON** säätpöyrää kiertämällä.

Tehotasot

Voit valita seitsemän tehotason väliltä.

FI

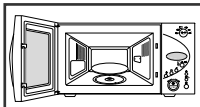
Tehotasonimike	Teho
FULL (täysi)	1000 W
HIGH (korkea)	850 W
REHEAT(paisto)	700 W (M1914)
MEDIUM HIGH (keskitasoa korkeampi)	600 W
MEDIUM (keskitaso)	450 W
MEDIUM LOW (keskitasoa matalampi)	300 W
DEFROST (sulatus) (❄️)	180 W
LOW/KEEP WARM (matala/lämmön säilyttäminen)	100 W

-
- ◆ Jos valitset korkean tehotason, pitää valmistusaikaa lyhentää.
 - ◆ Jos valitset matalan tehotason, pitää valmistusaikaa pidentää.

Kuumentamisen keskeyttäminen


Voit keskeyttää kuumentamisen missä tahansa vaiheessa.

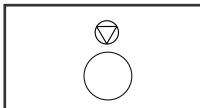
Malli: M1974




1 Valmistuksen väliaikainen keskeyttäminen.

Avaa ovi.

Tulos: Valmistus keskeytyy. Sen jatkamiseksi tulee ovi sulkea ja painaa  painiketta uudelleen.




2 Valmistuksen lopullinen keskeyttäminen.

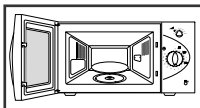
Paina  painiketta.

Tulos: Valmistusasetukset peruuntuvat.



Voit myös peruuttaa minkä tahansa asetuksen painamalla **Peruutus**-painiketta .

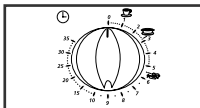
Malli: M1914



1 Valmistuksen väliaikainen keskeyttäminen.

Avaa ovi.

Tulos: Valmistus keskeytyy. Sen jatkamiseksi tulee ovi sulkea.



2 Valmistuksen lopullinen keskeyttäminen.

Kierrä **TIMER**-painike asentoon "0".

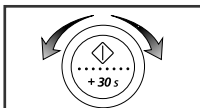
Valmistusajan säätäminen

Malli: M1974

Voit pidentää valmistusaikaa painamalla +30s -painiketta kerran jokaista pidennettävää 30:tä sekuntia kohti.



Paina **+30s** -painiketta kerran jokaista pidennettävää 30:tä sekuntia kohti.

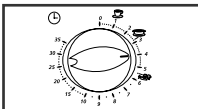


Voit lisätä tai vähentää ruoan valmistusaikaa uunin ollessa toiminnassa kiertämällä säädintö oikealle tai vasemmalle.

Valmistusajan säätäminen

Malli: M1914

FI



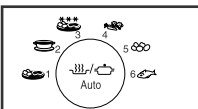
Lisää jäljellä oleva valmistusaikaa **AJASTIN**-pyörää kiertämällä.


Automaattinen pikavalmistus/kypsennystoiminto(M1974)

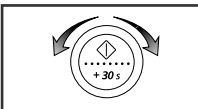
Automaattisessa pikavalmistus/kypsennystoiminnossa on kuusi esiohjelmoitua valmistusaikaa.

Valmistusaikojä eikä tehotasoa tarvitse asettaa etukäteen. Annosten lukumäärän voi säätää säätöpyörällä.

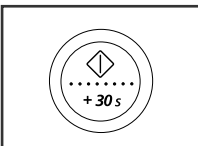
Aseta ensin ruoka-annos pyörivän lautasen keskelle, ja sulje ovi.



1 Valitse painamalla **Automaattinen valmistus/kypsennys** () painiketta kerran tai useammin se ruokatyyppi, jota aiot valmistaa.



2 Valitse annosten määrä **säätöpyörää** kiertämällä.
(Lue seuraavan sivun taulukosta.)



3 Paina  painiketta.







Tulos: Valmistus käynnistyy. Kun se on suoritettu loppuun:

- 1) Uuni piippaa neljä kertaa.
- 2) Päätymistä ilmaiseva signaali piippaa 3 kertaa minuutissa.
- 3) Oikea aika ilmestyy jälleen näytölle.

➤ Käytä ainoastaan mikrouunikestäviä astioita.

Automaattisen valmistuksen/kypsennyksen asetukset (M1974)

Seuraavassa taulukossa esitellään eri automaattisia valmistus/kypsennysohjelmia, annosmääriä, jäähtymisaikoja ja sopivia suosituksia.

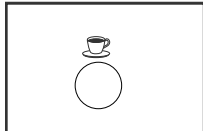
Painike	Ruokalaji	Annoksen koko	Jäähtymisaika	Suosituksukset
	Valmisateria Kylmä	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 mins	Aseta annos keraamiselle lautaselle ja peitä se kelmulla. Tämä ohjelma on sopiva kolmesta osasta koostuville aterioille, esim. kastikkeella höystetyille liha-aterialle, jossa sen lisäksi on vihanneksia ja lisukkeita, kuten perunoita, riisiä tai makarooneja.
	Keitot/kastikkeet Kylmä	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	2-3 mins	Kaada keitto/kastike syvään keraamiseen keittolautaseen tai -kulhoon, joka peitetään valmistuksen ja jäähtymisajan ajaksi. Hämmennä keittoa/kastiketta ennen lämmitystä ja sen jälkeen.
	Pakasteruoka/Valmisruoka (Pastaruokat, kuten lasagne)	300 g 400 g 500 g 600 g 700 g 800 g	3 mins	Ota pakasteruoka pakkauksestaan ja aseta se laakeaan lasipyreksiastiaan. Peitä ateria kelmulla ja aseta se pyörivälle lautaselle.
	Tuoreet vihannekset	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 mins	Punnitse vihannekset sen jälkeen kun olet pessyt, puhdistanut ja leikannut ne saman kokoisiksi. Aseta kannella varustettuun lasikulhoon. Lisää 45 ml (3 ruokalusikkaa) vettä silloin kun lämmität 200-450 g vihanneksia, 60 ml (4 ruokalusikkaa) 500-650 g:aan ja 75 ml vettä (5 ruokalusikkaa) 700-750 g:aan. Hämmennä lämmityksen jälkeen. (Lämmittäessäsi suurempia määriä hämmennä kerran kesken lämmityksen.)
	Keitetyt perunat/Kuoritut Potatoes	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 mins	Punnitse perunat sen jälkeen kun olet kuorinut, pessyt ja leikannut ne saman kokoisiksi. Aseta ne kannella varustettuun lasikulhoon. Lisää 45 ml (3 ruokalusikkaa) vettä silloin kun keität 300-450 g perunoita, 60 ml (4 ruokalusikkaa) 500-650 g:aan ja 75 ml vettä (5 ruokalusikkaa) 700-750 g:aan perunoita.
	Tuore kala	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 mins	Huuhtele kalat vedellä ruiskuta niihin sitruunamehua. Käytä mikrouunikestäväää lasikulhoa ja keramiikka-astiaa. Aseta kalat astiaan kokonaisina. Peitä ne kelmulla valmistuksen ja jäähtymisajan ajaksi.

Pikavalmistustoiminnon käyttö

(Malli: M1974)

Pikavalmistus/kypsennystoiminnolla valmistusaika asetetaan automaattisesti, eikä painiketta tarvitse painaa. Voit säätää kuumennettävien annosten lukumäärän painamalla vastaavaa pikavalmistuspainiketta vaaditun monta kertaa.

Aseta ensin ruoka keskelle lautasta ja sulje ovi.



Paina **Drinks** painiketta niin monta kertaa kuin tarvitaan.

Tulos: Valmistus käynnistyy noin kahden sekunnin kuluttua. Kun en suoritet tu loppuun:

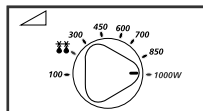
- 1) Uuni piippaa neljä kertaa.
- 2) Päätymisestä muistuttava signaali piippaa kolme kertaa minuutissa.
- 3) Oikea aika tulee näkyviin uudelleen.

Esimerkki: Paina painiketta kolme kertaa lämmittääksesi kolme kahvikuppia. Lue alla oleva taulukko.

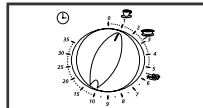
➤ Käytä ainoastaan mikrounikestäviä astioita.

(Malli: M1914)

Aseta ensin ruoka keskelle lautasta ja sulje ovi.



1 Kierrä **KÄYTTÖTEHON** säätöpyörä maksimitehoonsa.



1 Valitse **AJASTIN**-pyörää kiertämällä pikavalmistus.

(juomat tai keitot/kastikkeet, tuoreet vihannekset)

➤ Käytä ainoastaan mikrounikestäviä astioita.

Pikavalmistusasetukset

Seuraavassa taulukossa annetaan muutamia ohjeita ruoan pikavalmistuksesta, määristä ja jäähtymisajoista sekä sopivia suosituksia.

(Malli: 1974)

Painike	Ruoka	Annos	Jäähtymisaika	Suosituksset
	Juomat Kahvi, maito, tee, vesi	150 ml (1 kuppi) 300 ml (2 kuppia) 450 ml (3 kuppia) 600 ml (4 kuppia)	1-2 mins	Kaada neste keraamisiin kuppeihin ja lämmitä ne ilman päällystä. Jos käytät 1:tä kuppia, aseta se keskelle, kaksi kuppia asetetaan vastakkain ja 3-4 kuppia ympyrän muotoon. Jätä ne näin paikalleen mikrouuniin. Hämmennä juomia ennen lämmitystä ja sen jälkeen ja ole varovainen ottaessasi kuppeja uunista (lue nesteiden lämmitystä koskevat käyttöohjeet).

(Malli: M1914)

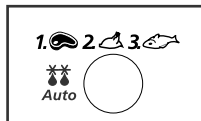
Symboli	Ruokalaji	Annoksen koko	Valmistusaika	Jäähtymisaika
	Juomat	150 ml	1 min	1-2 min
	Keitot/kastikkeet	200-250 ml	2 min 50 s	2-3 min
	Tuoreet vihannekset	300-350g	5 min 30 s	3 min

Automaattisulatuksen käyttö (M1974)

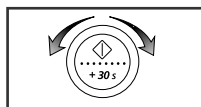
Automaattisulatuksen avulla voit sulattaa pakastettua lihaa, kanaa, kalaa, tai hedelmiä. Sulatustason ja tehotason valinta tapahtuu automaattisesti. Valitset ainoastaan ohjelman ja painon.

➤ Käytä vain mikrouunikestäviä astioita.

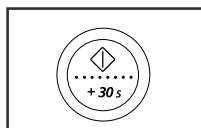
Aseta ensin pakastettu ruoka keskelle pyörivää lautasta ja sulje uunin ovi.



- 1 Paina **Auto**-painiketta (☺☺).
Paina **Auto**-painiketta (☺☺) kerran tai useammin sulatettavan ruokatyyppin esiin saamiseksi. Lue seuraavalla sivulla oleva taulukko lisätietojen saamiseksi.



- 2 Valitse ruoan paino **säätöpyörää** kiertämällä.



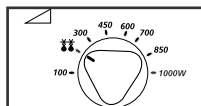
- 3 Paina **☒** painiketta.
Tulos:
 - ◆ Sulatus käynnistyy.
 - ◆ Uuni piippaa kun sulatusajasta on kulunut noin puolet, jolloin ruoka-annos on käännettävä ympäri.
 - ◆ Paina **☒** painiketta uudelleen sulatuksen lopettamiseksi.

➤ Sulatuksen voi suorittaa myös käsisäätöisesti. Mikäli haluat tehdä niin, valitse mikrouunin valmistus/kypsennystoiminto ja tehotaso 180 W. Lue lisätietoja kap paleesta "Kypsäntäminen/Kuumentaminen", sivulta 16.

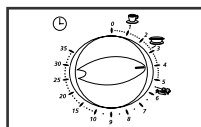
Käsisäätöinen sulatus (M1914)

Sulatustoiminnolla voit sulattaa pakastettua lihaa, kanaa, kalaa, tai hedelmiä.

Aseta ensin pakastettu ruoka keskelle pyörivää lautasta ja sulje uunin ovi.



- 1 Kierrä **KÄYTTÖTEHON** säätöpyörä asentoon ☺☺.



- 2 Valitse aika kiertämällä **AJASTIN**-pyörää.

Tulos: Sulatus käynnistyy.




➤ Käytä vain mikrouunikestäviä astioita.

Automaattisulatuksen asetukset (M1974)

Seuraavasta taulukosta ilmenevät valittavissa olevat automaattisulatusohjelmat, painot, jäähtymisajat ja sopivat käyttösuositukset.

Poista kaikki pakkausmateriaali ennen sulatuksen aloittamista.

Aseta liha, kana, ja kala keraamiseen astiaan.


Koodi	Ruokalaji	Annoksen koko	Jäähtymisaika	Suosituks
1	 Liha	0,2-2 kg	20 - 60 min	Suoja reunat alumiinifoliolla. Käännä lihapala uunin piipittäessä. Tämä ohjelma sopii härän- ja lampaanlihan, sianlihan, pihvien, kyljysten ja jauhelihan valmistukseen.
2	 Kana	0,2-2 kg	20 - 60 min	Suoja koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä kana ympäri piipityksen kuullessa. Tämä ohjelma sopii kokonaisen kanan tai siitä lohkojen osien valmistukseen.
3	 Kala	0,2-2 kg	20 - 50 min	Suoja kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala ympäri piipityksen kuullessa. Tämä ohjelma sopii kokonaisen kalan tai kalafileiden valmistukseen.

Tuuletustoiminnon käyttö (M1974)

Käytä tätä toimintoa sen jälkeen kun olet valmistanut voimakkaasti tuoksuvaa ruokaa tai silloin kun uunin sisällä on paljon savua.

Puhdista ensin uuni sisältä.



1 Paina lopuksi tuuletuspainiketta (), tällöin kuullaan neljä piippausta.



Hajunpoistoajaksi on asetettu 5 minuuttia. Aika kasvaa 30 sekunnilla aina, kun +30s-painiketta painetaan. Voit säätää hajunpoistoaikaa myös kiertämällä söädintä oikealle tai vasemmalle. Pisin hajunpoisto aika on 15 minuuttia.

Pyörivän lautasen käsitoiminen pysäyttämisen

Pyörivän lautasen pysäytyspainike() mahdollistaa suurten, koko uunin täyttävien astioiden käytön pysäyttämällä lautasen pyörintä.




Ruuan valmistus kärsii tästä hieman, koska lämpö ei tällöin jakaudu tasaisesti. Suosittelemme käytetyn astian kiertämistä käsin valmistuksen puolivälissä.




Varoitus : Älä koskaan käytä pyörivää alustaa, jos uuni on tyhjä.
Syy : Tämä voi aiheuttaa palovaaran tai vahingoittaa laitetta.

Malli : M1974




1 Paina **pyörivän lautasen pysäytys** -painiketta().
Tulos: Lautanen ei pyöri.




2 Pyörrännän palauttamiseksi paina **pyörivän lautasen pysäytys** -painiketta() uudelleen.
Tulos: Lautanen alkaa pyöriä.




- Älä paina Turntable on/off()-painiketta uunin käytön aikana.
- Alusta ei pyöri, kun painikkeen valo palaa.

Malli : M1914



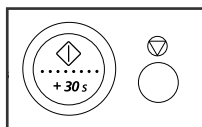
Paina Turntable-painiketta ().
Tulos: Jos Turntable-painike on pohjassa, alusta pyörii. Jos se on ylhäällä, alusta ei pyöri.





- Älä paina Turntable on/off()-painiketta uunin käytön aikana.

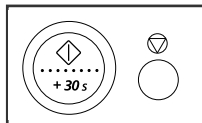
Piippausäänen poiskytkeminen (M1974)



Voit milloin tahansa kytkeä piippausäänen pois päältä.



- 1 Paina  ja  painikkeita yhtä aikaa.
Tulos: ♦ Uuni ei nyt piippaa joka kerta kun painat jotakin painiketta.

OFF



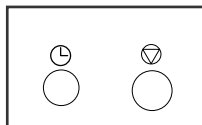
- 2 Piippausäänen takaisin palauttamiseksi paina  ja  painikkeita uudelleen yhtä aikaa.
Tulos: ♦ Uuni piippaa jälleen joka kerta kun painat jotakin painiketta.



On

Lapsilukko (M1974)

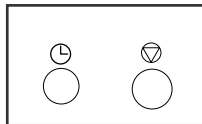
Mikrouuniin on asennettu erityinen lapsilukko-ohjelma, jonka avulla uuni voidaan lukita niin, etteivät lapset tai kukaan uunin käyttöön perehtymätön voi laittaa sitä vahingossa käyntiin.



Uuni voidaan lukita milloin tahansa.



- 1 Paina  ja  painikkeita yhtä aikaa.
Tulos: ♦ Uuni on nyt lukittu (eikä yhtäkään sen toiminnoista voi käyttää).

L



- 2 Uunin toimintaan palauttamiseksi paina  ja  painikkeita yhtä aikaa.
Tulos: ♦ Uunia voi nyt alkaa käyttää uudelleen normaalilla tavalla.

Ruoka-astiaopas

Jotta mikrouunissa voitaisiin valmistaa ruokaa, on mikroaaltojen päästävä tunkeutumaan ruokaan heijastumatta astiasta tai imeytymättä siihen.

Siksi ruoanlaittoastiat on valittava huolellisesti. Jos astiassa on merkintä sopivuudesta mikrouunikäyttöön, ei asiasta tarvitse huolehtia sen enempää.

Seuraavassa taulukossa on lueteltu erilaisia astioita ja osoitettu, sopivatko ne käytettäviksi mikrouunissa ja millä tavalla.

Ruoanlaittoastia	Mikrouunikäyttö	Kommentit
Alumiinifolio	✓ X	Voidaan käyttää pienissä määrissä suojaamaan määrittäjä alueita liiakypsymiseltä. Jos folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos sitä on liikaa, voi syntyä kipinöintiä.
Ruskustuslevy	✓	Esikuumennusaika on korkeintaan 8 minuuttia.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, kiviastiat, lasitetut saviastiat ja luoposliini ovat yleensä sopivia, ellei niissä ole metallikoristeita.
Kertakäyttöiset polyesteri-pahviastiat	✓	Jotkin pakasteet on pakattu tällaisiin astioihin.
Pikaruokapakkaukset		
• Polystyreenikupit- ja astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmittämiseen. Liika kuumuus voi sulattaa polystyreenin.
• Paperipussit tai sanomalehti	X	Voi syttyä palamaan.
• Uusiopaperi tai metalliosat	X	Voi aiheuttaa kipinöintiä.
Lasiastiat		
• Uunista-pöytään astiat	✓	Voidaan käyttää, ellei niissä ole metallikoristeita.
• Hienot lasiastiat	✓	Voidaan käyttää ruoan tai nesteiden lämmittämiseen. Ohut lasi voi särkyä tai säröillä, jos se kuumenee äkkiä.
• Lasitölkkit	✓	Kansi poistettava. Sopivat vain lämmittämiseen.
Metalli		
• Astiat	X	
• Pakastepussin metalliosat	X	Voi aiheuttaa kipinöintiä tai palon.
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja keittiörullapaperi	✓	Lyhytaikaiseen kypsyttämiseen tai lämmittämiseen. Myös liian kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	X	Voi aiheuttaa kipinöintiä.
Muovi		
• Astiat	✓	Etenkin kuumuutta kestävät kestonuoviastiat. Eräät muut muovit voivat väänntyä tai muuttaa väriä kuumassa. Melamiinimuovia ei pidä käyttää.
• Kelmu	✓	Voidaan käyttää kuivumisen estämiseksi. Kelmu ei saa koskettaa ruokaa. Varo polttamasta käsiäsi höyryllä kelmua poistettaessa.
• Pakastepussit	✓ X	Vain keittämisen tai uuninkestävät. Ei saa olla ilmatiivis. Puhkaise tarvittaessa haarukalla.
Voipaperi tai vahapaperi	✓	

Ruolanlaitto-opas

MIKROAALLOT

Mikroaaltoenergia tunkeutuu ruokaan, jossa sitä vetää puoleensa vesi, rasva ja sokeri, joihin se lopulta imeytyy.

Mikroaallot kiihdyttävät ruoka-aineen molekyylien liikettä. Molekyylien nopea liike luo kitkaa, ja siitä aiheutuva kuumuus lämmittää ruoan.

RUOANVALMISTUS

Mikrounissa käytettävät astiat:

Ruoka-astioiden tulee päästä läpi mikroaaltoenergia mahdollisimman suuren tehon aikaansaamiseksi. Mikroaallot heijastuvat takaisin metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin sekä paperin ja puun. Sen vuoksi ruokaa ei saa koskaan valmistaa uunissa metalliastioita käyttäen.

Mikrounivalmistukseen sopivat ruoat:

Useat ruokatavarat sopivat valmistettaviksi mikrounissa. Näitä ovat esim. tuoreet ja pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Etu- ja jälkiruokakastikkeet, keitot, haudutetut vanukkaat, säilykkeet ja maustesäilykkeet voidaan myös valmistaa mikrounissa. Yleisesti ottaen mikrounivalmistus on ihanteellinen mille tahansa ruoalle, joka muuten valmistettaisiin keittolevyllä. Lisätietoja voin tai suklaan sulattamisesta on erikoisvihjeitä käsittelevässä luvussa.

Ruoka-aineiden peittäminen kuumennuksen ajaksi

On tärkeää peittää ruoat kuumennuksen ajaksi, koska haihtuva vesi nousee ylöspäin ja myötävaikuttaa kypsymisprosessiin. Ruoka voidaan peittää eri tavoilla, esim. keräämisellä lautasella, muovikannella tai mikrouunikäyttöön sopivalla kelmulla.

Jäähdytysajat

Kun kuumennus on suoritettu valmiiksi on tärkeää, on tärkeää antaa lämmön tasaan tua jonkin aikaa ruoka-annoksessa.

Pakastevihannesten kypsentyminen

Käytä sopivaa kannellista lasipyreksikulhoa. Kuumenna peitettynä minimiajan - katso taulukosta. Jatka kuumentamista, kunnes olet tyytyväinen tulokseen.

Kuohkeuta vihanneksia pari kertaa kuumennuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita kuumennuksen jälkeen. Pidä kannen alla jäähdytysajan ajan.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Jäähdytysaika(min)	Ohjeet
Pinaatti	300 g	600 W	10-11	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikka) kylmää vettä
Parsakaali	300 g	600 W	9-10	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä
Herneet	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä
Vihreät pavut	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä
Sekalaiset vihannekset (porkkanat, herneet, maissi)	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä
Sekalaiset vihannekset (kiinalaistyyppiset)	300 g	600 W	9-10	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä

Ruoanlaitto-opas

FI

Tuoreiden vihannesten kypsäminen

Käytä sopivaa kannellista lasipyreksikulhoa. Lisää 30-45 ml (2-3 rkl) kylmää vettä jokaista 250 g kohti, ellei muuta vesimäärää suositella - katso taulukosta. Kuumenna kansi päällä vähimmäisajan - katso taulukosta. Jatka kuumentamista, kunnes olet tyytyväinen tulokseen. Kuohkeuta vihanneksia kerran kuumennuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita kuumennuksen jälkeen. Pidä kannen alla 3 minuutin jäähtymisajan ajan.

Vihje: Leikkaa tuoreet vihannekset samanpituisiksi. Mitä pienemmiksi ne leikataan, sitä nopeampaa ne valmistuvat.

Kaikki tuoreet vihannekset tulisi valmistaa käyttämällä mikrouunin suurinta tehoa (1000 W).

Ruoka	Annos	Aika (min)	Jäähtymisaika(min)	Ohjeet
Parsakaali	250 g 500 g	4-4 ¹ / ₂ 7 ¹ / ₂ -8	3	Valmistele samankokoisiksi lohkoiksi, kannat keskelle päin.
Brysselinkaal	250 g	6-6 ¹ / ₂	3	Lisää 60-75 ml (5-6 rkl) vettä.
Porkkanat	250 g	4 ¹ / ₂ -5	3	Paloittele porkkanat yhtä suuriksi paloiksi.
Kukkakaali	250 g 500 g	5-5 ¹ / ₂ 8-8 ¹ / ₂	3	Valmistele samankokoisiksi lohkoiksi. Paloittele suuret lohkot puoliksi, kannat keskelle päin.
Kesäkurpitsat	250 g	4-4 ¹ / ₂	3	Paloittele kesäkurpitsat lohkoiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai voinkare. Kypsennä juuri ja juuri pehmeiksi.
Munakoisot	250 g	3-3 ¹ / ₂	3	Paloittele munakoisot siivuiksi tai puolikkaiksi. Ripottele niiden päälle 1 rkl sitruunamehua.
Purjosipulit	250 g	4-4 ¹ / ₂	3	Leikkaa purjosipuli siivuiksi.
Sienet	125 g 250 g	1 ¹ / ₂ -2 2 ¹ / ₂ -3	3	Valmista pienet sienet kokonaisina tai paloitteltuina. Älä lisää vettä. Ripottele päälle sitruunamehua. Mausta suolalla ja pippurilla. Poista neste ennen tarjoilua.
Sipulit	250 g	4 ¹ / ₂ -5	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 rkl) vettä.
Pippuri	250 g	4-4 ¹ / ₂	3	Paloittele pippuri ohuiksi siivuiksi.
Perunat	250 g 500 g	4 ¹ / ₂ -5 ¹ / ₂ 7 ¹ / ₂ -8 ¹ / ₂	3	Punnitse kuoritut perunat ja paloittele ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljäsosiksi.
Kyssäkaali	250 g	5-5 ¹ / ₂	3	Paloittele kyssäkaali pieniksi kuutioiksi

Ruoanlaitto-opas

Riisin ja pastan kypsentäminen

Riisi: Käytä suurta, kannella varustettua lasipyreksikulhoa - riisi kaksinkertaistuu kooltaan kypsennettäessä. Kypsennä kansi päällä. Kun kypsennys on suoritettu, kuoheuta ennen jäähtymisajan alkamista ja lisää suolaa tai yrttejä ja voita.
Huomautus: Riisi ei ole välttämättä imenyt kaikkea vettä kypsennyksen aikana.

Pasta: Käytä suurta lasipyreksikulhoa. Lisää kiehuva vettä, ripaus suolaa ja hämmennä hyvin.
Kypsennä ilman kantta.
Hämmennä silloin tällöin kypsennyksen aikana ja sen jälkeen. Peitä jäähtymisajan ajaksi ja poista vesi kunnolla jälkepäin.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Jäähtymisaika (min)	Ohjeet
Valkoinen riisi (pika)	250 g 375 g	1000 W	14-15 16 ¹ / ₂ -17 ¹ / ₂	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (pika)	250 g 375 g	1000 W	19-20 21-22	5-10	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Sekoitettu riisi riisi + villiriisi	250 g 375 g	1000 W	15-16 17 ¹ / ₂ -18 ¹ / ₂	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Sekoitettu vilja (riisi + vilja)	250 g 375 g	1000 W	16-17 20-21	5-10	Lisää 400 ml kylmää vettä. Lisää 550 ml kylmää vettä.
Pasta	250 g 500 g	1000 W	10-11 12-14	5	Lisää 1000 ml kylmää vettä. Lisää 2000 ml kylmää vettä.

Tuoreen kalan valmistusohje

Käytä valmistuksen perusarvoina oheisia tehoarvoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Seisonta-aika (min)	Valmistusohje
Kalafilieet	200 g 400 g	600 W	3 1/2 - 4 1/2 6 - 7	3 - 5	Huuhtelee fileet vedellä, pirskota niiden päälle sitruunamehua ja aseta ne matalaan Pyrex-lasivuokaan. Peitä mikroaaltouunikäyttöä kestäväällä muovikelmulla. Anna seistä 3-5 minuuttia.
Kokonainen kala	350 g (1) 700 g (2)	600 W	4 1/2 - 5 1/2 8 - 10	3 - 5	Huuhtelee kala vedellä, pirskota sen päälle sitruunamehua ja aseta se soikeaan Pyrex-lasivuokaan. Peitä mikroaaltouunikäyttöä kestäväällä muovikelmulla kypsennyksen ja seistotuksen. Anna seistä 3-5 minuuttia.

KUUMENTAMINEN

Mikrounisi kuumentaa ruoan vain murto-osassa siitä ajasta, joka menisi ruoanlaittoon perinteistä uunia tai keittölevyä käytettäessä.

Käytä oppaana seuraavassa taulukossa esitettyjä tehotasoja ja kuumennusaikoja. Taulukossa esitetyt ajat koskevat nesteitä, joiden lämpötila on noin +18 - +20 °C tai kylmiä ruokia, joiden lämpötila on noin +5 - +7 °C.

Valmistelu ja peittäminen

Vältä suurempien ruokatavaroiden, kuten paistipalojen kuumentamista, niillä on taipumus ylikuumentua ja kuivua ennen kuin niiden sisäosat ovat kuumenneet riittävästi.

Pienempien palojen kuumentaminen takaa paremman tuloksen.

Tehotasot ja ruoan sekoittaminen

Joitakin ruokia voi lämmittää 1000 W:n teholla, kun taas muita tulee kuumentaa 850W, 600W, 450W tai jopa 300 W teholla.

Tarkista taulukosta ohjetehot. Yleensä on parempi lämmittää ruokaa pienellä teholla ja suuria määriä, mikäli ruoka on herkkää menemään pilalle tai mikäli se lämpiää nopeasti (esim. engl. joulutortut).

Sekoita ruoka hyvin tai käännä ruoka ympäri kuumennuksen aikana parhaimman tulok sen saavuttamiseksi. Jos mahdollista, hämmennä ruokaa uudelleen ennen tarjoilua.

Ole erityisen huolellinen lämmittäessäsi nesteitä ja lastenruokia. Viivästyneen kiehaduk sen ja siitä aiheutuvien palovammojen estämiseksi niitä tulisi sekoittaa niitä ennen valmistusta, sen aikana ja sen jälkeen. Suosittelemme, että juomakuppeihin asetettaisiin muovilusikka tai lasipuikko. Vältä ylikuumentamista (ja siten pilaamista) ruokaa.

On parempi arvioida lämmitys aika hieman lyhyemmäksi kuin se todellisuudessa on ja lämmittää sen jälkeen tarvittaessa uudelleen.

Lämmitys- ja jäähtymisajat

Kun määrätyn tyyppistä ruokaa lämmitetään ensimmäisen kerran, on hyvä kirjoittaa lämmitys aika muistiin vastaisuuden varalle.

Tarkista aina ennen ruoan nauttimista, että se on lämminnyt läpikotaisin.

Anna ruoan jäähtyä lyhyen ajan - lämmön jakautumiseksi tasaisemmin - ennen kuin sitä lämmitetään uudestaan. Suositeltu lämmityksen jälkeinen jäähtymisaika on 2-4 minuuttia, ellei taulukossa anneta muuta aikaa.

Ole erityisen huolellinen lämmittäessäsi nesteitä ja lastenruokia. Lue myös turvamääräyksiä käsittelevä luku.

NESTEIDEN LÄMMITTÄMINEN

Anna nesteiden jäähtyä ainakin 20 sekuntia sen jälkeen kun uuni on kytketty pois päältä, jotta myös lämpötila pääsisi jakautumaan tasaisemmin. Sekoita juomia tarvittaessa lämmityksen aikana, ja AINA sen jälkeen. Viivästyneen kiehaduksen ja siitä aiheutuvien palovammojen estämiseksi juomakuppeihin tulisi asettaa muovilusikka tai lasipuikko, ja sekoittaa niitä ennen lämmitystä, sen aikana ja sen jälkeen.

LASTENRUOAN LÄMMITTÄMINEN

LASTENRUOKA: Laita lastenruoka syvälle keraamiselle lautaselle. Peitä se muovikannella. Sekoita hyvin lämmityksen jälkeen! Anna ruoan jäähtyä 2-3 minuuttia ennen lapsen syöttämistä. Hämmennä uudelleen ja tarkista ruoan lämpötila. Suositeltu nauttimislämpötila on 30-40 °C.

LAPSENMAITO: Kaada maitoa steriloituun lasipulloon. Lämmitä ilman korkkia. Älä koskaan lämmitä lapsenmaitoa tutin ollessa pullon suulla, koska pullo voi räjähtää ylikuumentuessaan. Sekoita hyvin ennen jäähtymisaikaa ja uudelleen ennen juottamista! Tarkista lapsenruoan tai -maidon lämpötila aina tarkoin ennen sen syöttämistä tai juottamista lapselle. Suositeltu nauttimislämpötila on noin 37 °C.

HUOMAUTUS:

Erityisesti lapsenruoan lämpötila tulee tarkistaa huolella ennen sen syöttämistä lapselle palovammojen välttämiseksi. Käytä seuraavassa taulukossa annettuja tehotasoja ja lämmitys aikoja lämmityksen ohjeavoina.

Ruoanlaitto-opas

Nesteiden ja ruoan lämmittäminen

Käytä tässä taulukossa annettavia tehotasoja ja lämmitysaikoja lämmityksen suuntaviivoina.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Jäähdytysaika(min)	Ohjeet
Juomat (kahvi, tee ja vesi)	150 g (1 kuppi) 300 g (2 kuppia) 450 g (3 kuppia) 600 g (4 kuppia)	1000 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1 - 2	Kaada neste kuppeihin ja lämmitä ilman kantta. Jos käytät 1:tä kuppia, aseta se keskelle, kaksi kuppia asetetaan vastakkain ja 3 kuppia ympyrän muotoon.
Keitto (kylmä)	350 g 450 g 550 g	1000 W	3-4 3½-4½ 4-5	2 - 3	Jätä kupit uuniin jäähtymisajan ajaksi ja sekoita ne hyvin.
Muhennos (kylmä)	350 g	600 W	4½-5½	2 - 3	Kaada keitto syvään keraamiseen lautaseen. Peitä muovikannella. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Sekoita uudelleen ennen tarjoilusta.
Pasta ja sen kastike (kylmä)	350 g	600 W	3½-4½	3	Laita muhennos syvään keraamiseen astiaan. Peitä muovikannella. Hämmennä silloin tällöin lämmityksen aikana ja uudelleen ennen jäädyttämistä ja tarjoilua.
Täytteellä varustettu pasta (kylmä)	350 g	600 W	4-5	3	Laita pasta (esim. ravioli tai tortellini) syvään keraamiseen astiaan. Peitä muovikannella. Hämmennä silloin tällöin lämmityksen aikana ja uudelleen ennen jäädyttämistä ja tarjoilua.
Valmisruokalautanen (kylmä)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Aseta lämmitettävä 2-3 hengen valmisruoka-ateria keraamiseen astiaan. Peitä kelmulla.

Ruoanlaitto-opas

Pakastetun ruoan lämmitys

Käytä lämmityksen perusarvoina oheisia tehoarvoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Seisonta-aika (min)	Valmistusohje
Pasta (pakastettu)	400 g	600 W	15 - 17	3	Aseta pakastettu pasta, esimerkiksi tortellinit tai raviolit, laakeaan Pyrex-lasiastiaan. Peitä muovikannella. Ravista silloin tällöin lämmityksen aikana ja ennen seisetusta.
Lihakastike (pakastettu)	450 g	600 W	14 - 16	3	Aseta pakastettu ruoka (esim. kanacurry) laakeaan lasiastiaan ja peitä se. Ravista silloin tällöin lämmityksen aikana ja ennen seisetusta.
Keitto (pakastettu)	500 g	850 W	12 - 14	3	Aseta pakastettu keitto sopivan kokoiseen Pyrex-lasiastiaan ja peitä se kannella. Lämmitä keitto kansi päällä. Ravista silloin tällöin lämmityksen aikana ja ennen seisetusta.
Sämpylät (pakastetut)	150 g 300 g	600 W	2 - 3 3 - 4	3	Aseta 2-4 sämpylää vierekkäin suureen, kannella varustettuun Pyrex-lasiastiaan. Kostuta sämpylöiden pinta kylmällä vedellä. Lämmitä kansi päällä.

Lapsenruoan ja -maidon lämmitys

Käytä tässä taulukossa annettavia tehotasoja ja lämmitysaikoja lämmityksen suuntavivoina.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Jäähdytysaika(min)	Ohjeet
Lapsenruoka (vihannekset + liha)	190 g	600 W	30 s	2 - 3	Kaada syvään keraamiseen lautaseen. Lämmitä kansi päällä. Sekoita lämmityksen jälkeen. Jäähdytysaika 2-3 min. Sekoita kunnolla ennen tarjoilemista ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Lasten puuro (vilja + maito + hedelmät)	190 g	600 W	20 s	2 - 3	Kaada syvään keraamiseen lautaseen. Lämmitä kansi päällä. Sekoita lämmityksen jälkeen. Jäähdytysaika 2-3 min. Sekoita kunnolla ennen tarjoilemista ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Lapsen maito	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min 10 s - 1 min 20 s	2 - 3	Sekoita ja ravistele kunnolla ja kaada steriloituun lasipulloon. Sijoita keskelle pyörivää lautasta. Lämmitä ilman kantta. Sekoita kunnolla lämmityksen jälkeen. Jäähdytysaika 2 min. Sekoita kunnolla ennen tarjoilemista ja tarkista lämpötila huolellisesti.

Ruoanlaitto-opas

SULATUS

Mikroaallot ovat erinomainen tapa sulattaa pakasteruokia. Ne sulattavat jäädytetyn ruoan hellävaraisesti ja nopeasti. Tästä voi olla hyvinkin suurta hyötyä esim. silloin kun odottamattomia vieraita tulee kylään.

Pakastetun kanan tulee antaa sulaa kunnolla ennen sen lämmittämistä. Poista siitä kaikki metalliverkot ja pakkauskääreet sulaneen nesteen poisjohdattamiseksi.

Laita pakasteruoka lautaselle ilman kantta. Käännä sulatettava ruoka ympäri, kun sula tusajasta on kulunut noin puolet, valuta pois sulanut neste ja poista sisäelimet niin pian kuin mahdollista. Tarkista ruoka aika ajoin varmistaaksesi, ettei se ole lämminnyt liikaa. Jos ruoan pienimmät ja ohuimmat osat alkavat lämmitä, ne voidaan suojata käärimällä ne sulatuksen ajaksi hyvin pieniin alumiinifolion suikaleisiin.

Jos kanan ulkopinnat alkavat lämmitä, keskeytä sulattaminen ja anna kanan jäähtyä 20 minuuttia ennen kuin jatkat sulatusta.

Jätä kala, liha ja kana paikalleen uuniin sulatuksen loppuun suorittamiseksi.

Täydellisen sulatuksen jäähtymisaika vaihtelee riippuen sulatettavan ruoka-aineen määrästä. Lue lisätietoja alla olevasta taulukosta.

Vihje: Litteä ruoka sulaa paremmin kuin paksu, ja pienemmät määrät sulavat nopeammin kuin suuret. Muista nämä vihjeet pakastaessasi ja sulattaessasi ruokaa.

Lämpötilaltaan -18 ja -20 asteen välillä olevan pakasteruoan sulattamiseksi käytä alla olevaa taulukkoa oppaana.

Kaikki pakasteruoat tulisi sulattaa käyttämällä sulatustehotasoa (180 W).

Ruoka	Annos	Teho	Jäähtymisaika(min)	Ohjeet
Liha Jauheliha	200 g 400 g	7 ¹ / ₂ -8 ¹ / ₂ 14-16	5-20	Aseta liha laakealle keraamiselle lautaselle. Suojaa ohuimmat reunat alumiinifoliolla. Käännä liha, kun noin puolet sulatusajasta on kulunut!
Porsaankylykset	250 g	8 ¹ / ₂ -9 ¹ / ₂		
Kana Broileriannokset	500 g (2 kpl)	17-18	15-60	Laita ensin kanapalat nahkapuoli alaspäin, kokonainen kana ensin rintapuoli alaspäin laakealle keraamiselle astialle. Suojaa ohuimmat kohdat, kuten siivet alumiinifoliolla. Käännä ympäri, kun noin puolet sulatusajasta on kulunut!
Kokonainen kana	900 g	28-30		
Kala Kalafilheet	200 g (2 kpl) 400 g (4 kpl)	7-8 14-15	5-20	Laita pakastekala keskelle keraamista lautasta. Siirrä ohuimmat osat paksumpien alle. Suojaa kapeimmat päät alumiinifoliolla. Käännä ympäri kun puolet sulatusajasta on kulunut.
Hedelmät Marjat	250 g	8-9	5-15	Aseta hedelmät laakean ja pyöreään lasiastiaan (joka on läpimitaltaan suuri).
Sämpylät (jokainen noin 50 g)Paahtoleipä /voileipäSaks.	2 kpl 4 kpl 250 g	1 ¹ / ₂ -2 3-3 ¹ / ₂ 6-6 ¹ / ₂	5-10	Aseta sämpylät ympyränmuotoiseksi ryhmäksi tai leipä vaakasuoraan keittiöpaperille pyörivän lautasen keskelle. Käännä ympäri kun noin puolet sulatusajasta on kulunut!

ERIKOISVIHJEET

VOIN SULATTAMINEN

Laita 50 g voita kapeaan ja syvään lasiin. Peitä muovikannella. Lämmitä 30-40 sekuntia 1000 W:lla, kunnes voi on sulanut.

SUKLAAN SULATTAMINEN

Laita 100 g suklaata kapeaan ja syvään lasiin. Lämmitä 3-5 minuuttia, kunnes suklaa on sulanut.

Hämmennä kerran tai pari sulatuksen aikana.

KITEYTYNEEN HUNAJAN SULATTAMINEN

Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa kapeaan ja syvään lasiin. Lämmitä 20-30 sekuntia 300 W:lla, kunnes hunaja on sulanut.

HYYTELÖN SULATTAMINEN

Laitte kuivat hyytelösuikaleet (10 g) 5 minuutiksi kylmään veteen.

Nosta sen jälkeen hyytelö pieneen lasipyreksikulhoon.

Lämmitä 1 minuutti 300 W:lla.

Hämmennä sulatuksen jälkeen.

KUORRUTTEEN JA SOKERIKUORRUTUKSEN KEITTÄMINEN (KAKKUJA JA LEIVONNAISIA VARTEN)

Sekoita keskenään pikakuorrute (noin 14 g) ja 40 g sokeria ja 250 g kylmää vettä.

Lämmitä ilman kantta lasipyreksikulhossa 3¹/₂-4¹/₂ minuuttia 1000 W:lla, kunnes kuorrute on läpinäkyvää. Hämmennä kahdesti lämmityksen aikana.

HILLON KEITTÄMINEN

Aseta 600 g hedelmiä (esim. erilaisia marjoja) sopivankokoiseen, kannella varustettuun lasipyreksikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä kunnolla.

Lämmitä ilman kantta 10-12 minuuttia 1000 W:lla.

Hämmennä useita kertoja lämmityksen aikana. Kaada suoraan pieniin, kierrekansilla varustettuihin hillopurkkeihin. Sulje kansi noin 5 minuutin kuluttua.

VANUKKAAN TEKEMINEN

Sekoita vanukasjauhe sokeriin ja maitoon (500 ml) seuraamalla valmistajan ohjeita, ja hämmennä hyvin.

Käytä sopivankokoista, kannella varustettua lasipyreksikulhoa. Lämmitä kansi päällä 6¹/₂-7¹/₂ minuuttia 1000 W:lla. Hämmennä useamman kerran lämmityksen aikana.

MANTELISUIKALEIDEN RUSKISTAMINEN

Levitä 30 g manteleita tasaisesti keskikokoiselle keraamiselle lautaselle.

Hämmennä useita kertoja 3¹/₂-4¹/₂ minuutin pituisen ruskistuksen 600 W:lla tehdyn aikana.

Anna jäähtyä uunissa 2-3 minuuttia. Käytä patalappuja lautasen ottamiseen uunista!

Puhdistaminen

**Seuraavat mikrouunin osat tulisi puhdistaa säännöllisesti rasvan ruoanmu-
rusten kerääntymisen estämiseksi.**

- **Sisä- ja ulkopinnat**
- **Oviliukku ja oven tiivisteet**
- **Pyörivä lautanen ja pyörivä kehä**



Varmista AINA, että oven tiivisteet ovat puhtaat ja että oviliukku sulkeutuu kunnolla.

1. Puhdista ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuho ja kuivaa.
 2. Puhdista kaikki roiskeet ja tahrat sisäpinnoilta ja pyörivästä kehästä saippuavedellä. Huuho ja kuivaa.
 3. Kovettuneet ruoantähteet saadaan pehmenemään ja hajut saadaan pois aittamalla kupillinen laimennettua sitruunamehua pyörivälle lautaselle ja lämmittämällä täydellä teholla 10 minuut-
tia.
 4. Pese konepesun kestävä lasialusta aina tarvittaessa.
- **ÄLÄ** läikytä vettä tuuletusaukkoihin. **ÄLÄ KOSKAAN** käytä hankaavia pesuaineita tai kemi-
allisia liuottimia.
Ole erityisen tarkka puhdistaessasi oven tiivisteitä, jotteivät ruoanmurut:
- Alkaisi kerääntyä tiivisteihin
 - Estäisi ovea sulkeutumasta kunnolla.

Uunin varastointi ja käytön valmistelu

Mikrouunin varastoinnissa ja huollossa on otettava huomioon muutamia yksinkertaisia varotoimenpiteitä.

Uunia ei pidä käyttää, jos sen oviluukku tai oven tiivisteet ovat vahingoittuneet:

- Sarana rikki
- Vialliset tiivisteet
- Uunin kotelo vääntynyt tai vioittunut

Uunin korjaus on jätettävä valtuutetun, mikrouuneihin erikoistuneen huoltoteknikon tehtäväksi.



ÄLÄ KOSKAAN poista uunin ulkokoteloa uunista. Jos uunissa on vika ja se kaipaa korjausta tai jos et ole varma sen kunnosta:

- Irrota virtajohto pistorasiasta
- Ota yhteys lähimpään Samsung-huoltoon.

➤ Jos haluat varastoida uunin väliaikaisesti, valitse säilytyspaikaksi kuiva ja pölytön paikka.

Syy: Pöly ja kosteus voivat vaikuttaa haitallisesti uunin käyttöosiin.

➤ Tätä mikrouunia ei ole tarkoitettu liikekäyttöön.

Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii koko ajan parantamaan tuotteidensa laatua. Sekä laitteen rakennetta että näitä käyttöohjeita voidaan sen vuoksi muuttaa ilman ennakoilmoitusta.

FI

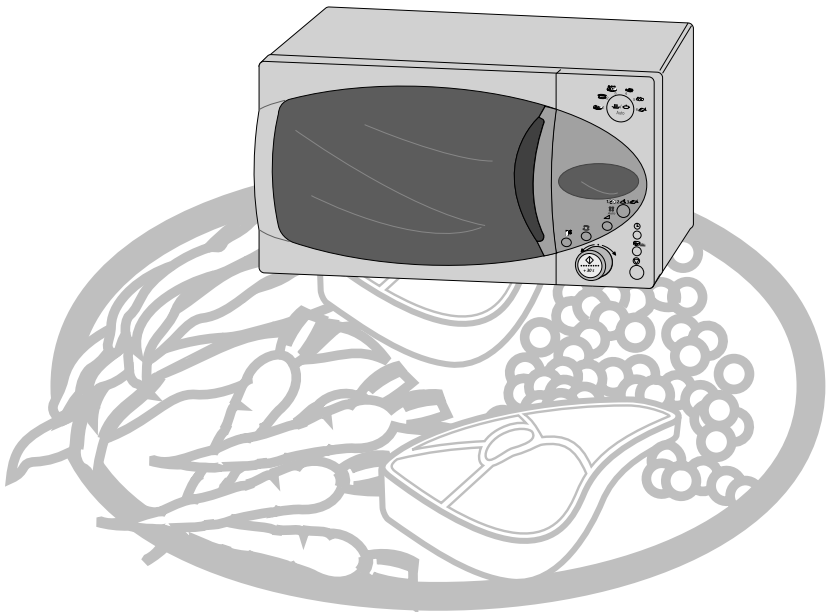
Model	M1974 / M1914
Virtalähde	230 V - 50 Hz
Virrankulutus Mikroaalto	1400 W
Lähtöteho	100 W/1000 W (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Magnetroni	OM75P (31)
Jäähdytysjärjestelmä	Moottorilla varustettu tuuletin
Mitat (L x K x S) Ulkopuoliset	517 x 297 x 399 mm
Vapaa sisätila	336 x 241 x 349 mm
Tilavuus	28 litraa
Paino Netto	16 kg (noin)





MIKROBØLGEOVN M1974 / M1914

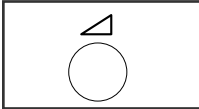
Betjeningsvejledning og madlavningsguide




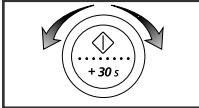
Kort oversigt

Model : M1974

Jeg vil lave mad i mikrobølgeovnen




- 1 Sæt maden i mikrobølgeovnen.
Indstil varmeeffekt ved at trykke på -knappen en eller flere gange.

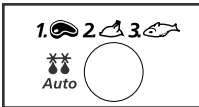



- 2 Indstil kogetid ved at dreje på drejeknappen.



- 3 Tryk på -knappen.
Resultat: Madlavningen starter.
Når tilberedningstiden er over, bipper ovnen fire gange.

Jeg vil optø dybfrossen mad



- 1 Sæt den frosne mad i mikrobølgeovnen.
Vælg hvilken madtype, der skal tøs op, ved at trykke på **Auto** ()-knappen.

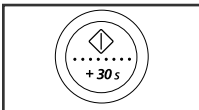


- 2 Indstil vægt ved at dreje på drejeknappen.



- 3 Tryk på -knappen.

Jeg vil lægge et minut til



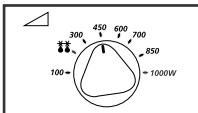
- Lad maden stå i ovnen.
Tryk en eller flere gange på **+30s**-knappen for hver 30 sekunder, du vil lægge til.

Kort oversigt (fortsat)

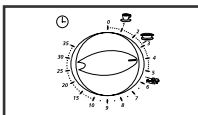
Model : M1914

DK

Jeg vil lave mad i mikrobølgeovnen

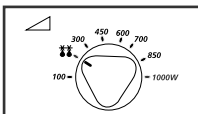


- 1 Sæt maden i mikrobølgeovnen.
Indstil varmeeffekt ved at dreje knappen **VARMEEFFEKT**.

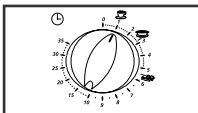


- 2 Indstil kogetid ved at dreje knappen **TID**.

Jeg vil optø dybfrossen mad

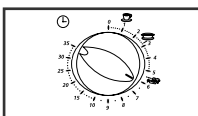


- 1 Drej knappen **VARMEEFFEKT** til symbolet for Optøning (⚡⚡).



- 2 Drej knappen **TID** for at vælge den passende optøningstid.

Jeg vil justere kogetiden



- Lad maden stå i ovnen.
Drej knappen **TID** til den ønskede tid.

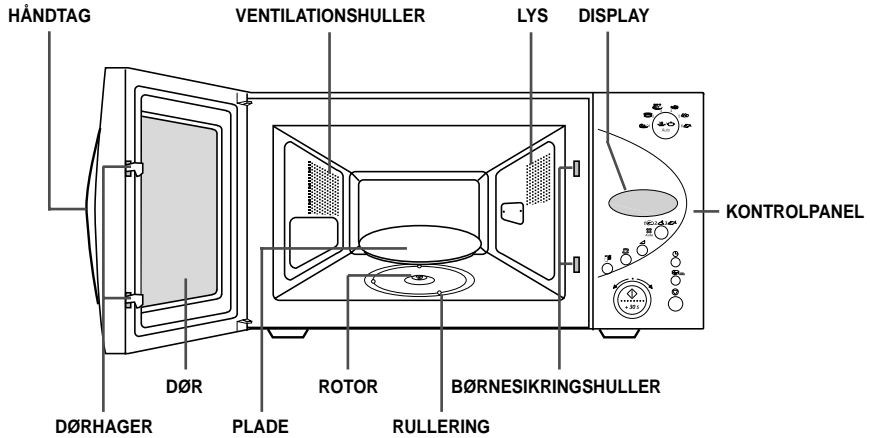
Indholdsfortegnelse

Kort oversigt	2-3
Ovnen	5
Kontrolpanel	6-7
Tilbehør	8
Om denne betjeningsvejledning	9
Sikkerhedsforskrifter	10-11
Mikrobølgeovens installation	12
Hvordan du stiller uret (M1974).....	12-13
Sådan virker mikrobølgeovnen	13
Kontroller, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt	14
Hvis du er i tvivl om noget eller der opstår et problem	15
Lave mad/opvarme færdigmad	16
Varmeeffekter	17
Sluk for mikrobølgeovnen	18
Juster tilberedningstiden	18
Sådan anvendes funktionen Automatisk Opvarmning/Tilberedning (M1974) ..	19
Indstillinger for Automatisk Opvarmning/Tilberedning (M1974).....	20
Sådan anvendes funktionen Hurtig Opvarmning	21
Indstillinger for Hurtig Opvarmning	21-22
Automatisk Optøning (M1974)	22
Indstillinger for Automatisk Optøning (M1974)	23
Manuel Optøning (M1914)	23
Sådan anvendes funktionen Fjernelse af lugt (M1974)	24
Manuel standsning af pladen	24
Hvordan man slukker bippelyd (M1974)	25
Børnesikring (M1974)	25
Kogegrejsguide	26
Kogeguide	27-36
Rengøring af mikrobølgeovnen	37
Reparation og opmagasinering af mikrobølgeovnen	38
Tekniske specifikationer	39

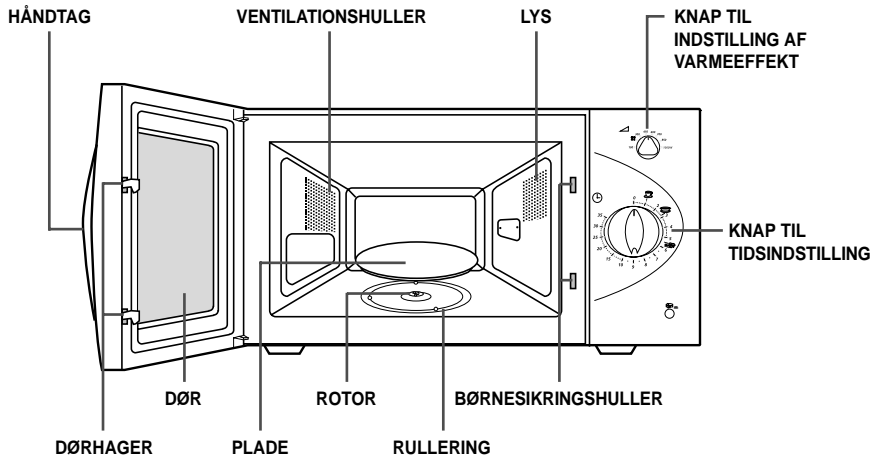
Ovnen

Model : M1974

DK



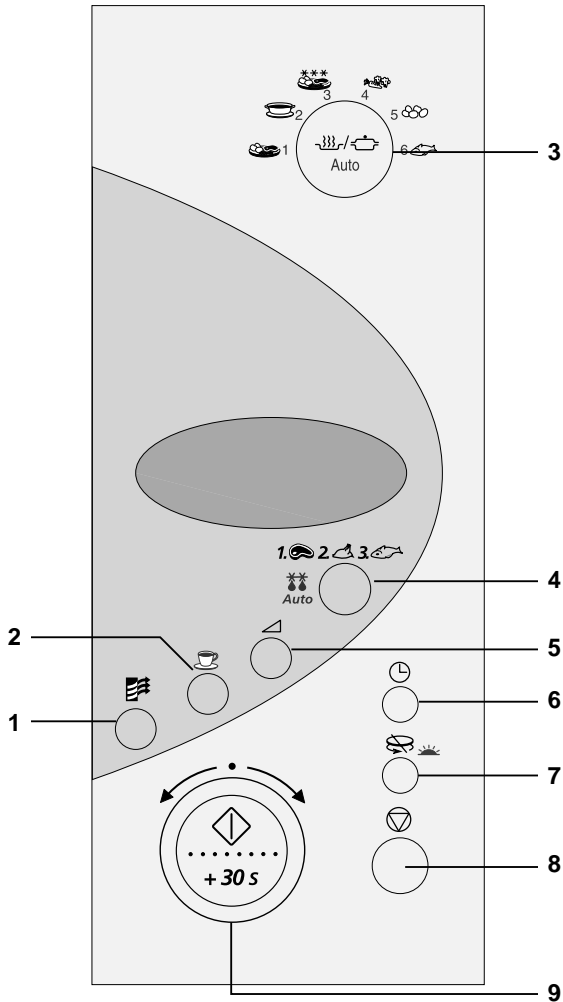
Model : M1914



Kontrolpanel

Model : M1974

DK

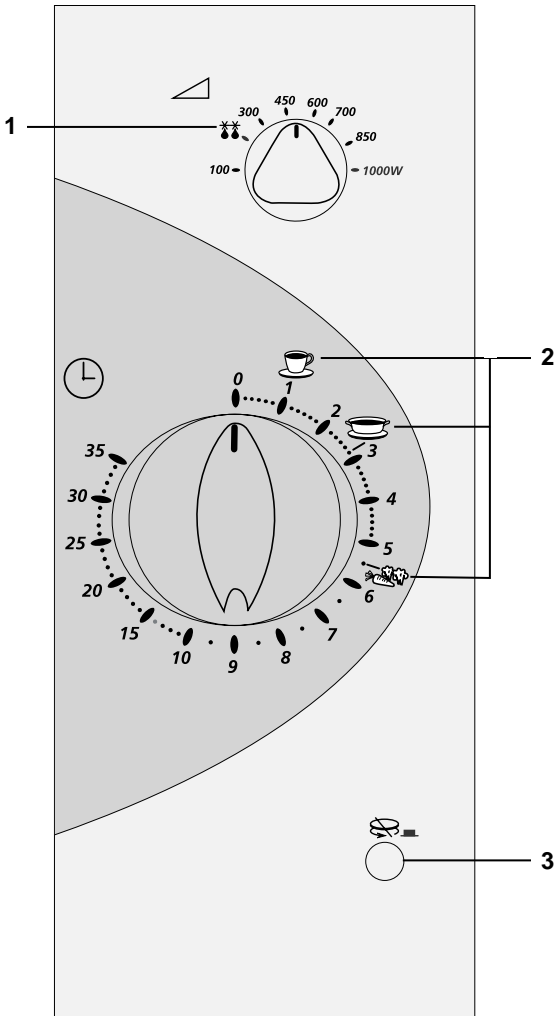


- | | |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1. KNAPPEN FJERNELSE AF LUGT | 5. VARMEEFFEKT |
| 2. DRIKKEVARER-KNAP | 6. KLOKESLÆT |
| 3. AUTOMATISK OPVARMNING/
TILBEREDNING | 7. STEGEFUNKTION |
| 4. AUTOMATISK OPTØNING | 8. STOPKNAP/AFBRYDKNAP |
| | 9. STARTKNAP/DREJEKNAP
(Tilberedningstid, vægt og antal portioner) |

Kontrolpanel (fortsat)

Model : M1914

DK



1. OPTØNING
2. HURTIG OPVARMNING
3. STEGEFUNKTION

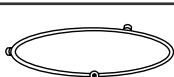
Tilbehør

Afhængig af hvilken model, du har købt, leveres mikrobølgeovnen med forskelligt tilbehør, som kan bruges på en række forskellige måder.



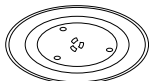
1 Rotor, som skal placeres korrekt over motorakslen nederst i mikrobølgeovnen.

Formål: Rotoren drejer pladen rundt.



2 Rullering, placeres i midten af mikrobølgeovnen.

Formål: Rulleringen støtter pladen.



3 Plade, placeres på rulleringen og med det midterste beslag på rotoren.

Formål: Kogegrejet stilles på pladen, der er let at tage ud og gøre ren.



Mikrobølgeovnen må **IKKE** benyttes uden rotor, rullering og plade.

Om denne betjeningsvejledning

Tillykke med din nye SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne betjeningsvejledning indeholder mange nyttige oplysninger om, hvordan du kan bruge mikrobølgeovnen:

- ◆ **Sikkerhedsforskrifter**
- ◆ **Velegnet tilbehør og kogegrej**
- ◆ **Nyttige tips om tilberedning**

På indersiden af omslaget finder du en kort oversigt, som forklarer ovnens tre grundlæggende funktioner:

- ◆ **Madlavning**
- ◆ **Optøning**
- ◆ **Tilføje ekstra tilberedningstid**

Forrest i vejledningen finder du illustrationer af mikrobølgeovnen, og hvad der er endnu vigtigere, en oversigt over knapperne på kontrolpanelet.

Ved trin-for-trinprocedurer vil du støde på nedenstående tre symboler.



Vigtigt



Bemærk



Drej

UNDGÅ STRÅLING MED MIKROBØLGER

Hvis disse sikkerhedsforskrifter ikke følges, kan du blive udsat for skadelig stråling fra mikrobølgeovnen.

- Mikrobølgeovnen må under ingen omstændigheder være tændt, når døren er åben. Forsøg heller aldrig at pille ved sikkerhedslåsene (dørholdemekanismerne) eller stikke noget ind i åbningerne.
- Der må ikke sættes noget i klemme i ovndøren. Pakningsoverfladerne på døren, og mikrobølgeovnen skal altid aftørres, når mikrobølgeovnen har været i brug. Vask først med en fugtig klud og derefter med en blød og tør klud.
- Mikrobølgeovnen må ikke bruges, hvis den er defekt. Reparationer skal foretages af kvalificerede serviceteknikere med godt kendskab til Samsungs mikrobølgeovne.

Det er specielt vigtigt, at ovndøren kan lukkes, og at der ikke er skade på:

- (1) Døren, pakningerne på døren og pakningsfladerne
 - (2) Dørholdermekanismerne (ødelagte eller løse)
 - (3) Strømledningen
- (d) Ovnens bør ikke justeres på nogen måde eller repareres af andre end kvalificerede serviceteknikere med godt kendskab til Samsungs mikrobølgeovne.

Sikkerhedsforskrifter

Inden du laver mad eller koger vand i mikrobølgeovnen, bør du kontrollere, at du følger sikkerhedsforskrifterne, der er beskrevet nedenfor.

1. Der må **IKKE** bruges kogegrej af metal i mikrobølgeovnen:

- ◆ Metalbægre eller beholdere
- ◆ Middagsservice med guld- eller sølvdekorationer
- ◆ Stegespid, gaffler el. lign.

Forklaring: Metalgenstande kan give anledning til elektriske lysbuer eller gnister, der kan skade ovnen.

2. Du må **ALDRIG** opvarme følgende:

- ◆ Lufттætte eller vakuumpakkede flasker, glas og beholdere
Eksempel: Glas med baby mad.
- ◆ Mad med skal
Eksempel: Æg, nødder med skal, tomater.

Forklaring: Det øgede tryk kan få beholderen eller skallen på f.eks. æggene til at eksplodere.

Tips: Tag låget af, og prik hul på skallerne, poserne o.s.v.

3. Mikrobølgeovnen må **IKKE** tændes, når den er tom.

Forklaring: Væggene i ovnen kan blive ødelagte.

Tips: Der skal altid stå et glas vand i mikrobølgeovnen. Vandet absorberer mikrobølgerne, hvis mikrobølgeovnen startes ved en fejtagelse.

4. Hvis mikrobølgeovnen startes uden du har sat noget i den, vil strømmen automatisk blive afbrudt af sikkerhedshensyn. Du vil kunne anvende ovnen igen efter 30 minutter.

5. Ventilationsåbningerne bag på mikrobølgeovnen må **IKKE** tildækkes med stof eller papir.

Forklaring: Der kan gå ild i stoffet eller papiret, når den varme luft kommer ud af ventilationsåbningerne.

6. Du bør **ALTID** bruge grydelapper, når du tager noget ud af ovnen.

Forklaring: Nogle kogegrej absorberer mikrobølgerne, og der overføres altid varme fra maden til kogegrejet. Kogegrejet er derfor varmt.

7. Væggene inde i mikrobølgeovnen må **IKKE** berøres.

Forklaring: Væggene kan være så varme, at du brænder dig, selv om mikrobølgeovnen er slukket, og væggene ikke ser ud til at være varme. Brændbart materiale må aldrig komme i kontakt med væggene inde i mikrobølgeovnen, før ovnen er afkølet.

8. For at reducere risikoen for, at der opstår brand i mikrobølgeovnen må du:

- ◆ Ikke opbevare brændbart materiale i ovnen
- ◆ Fjerne ståltråd eller lignende fra papir- eller plastposer
- ◆ Ikke bruge mikrobølgeovnen til at tørre avis-papir
- ◆ Holde ovndøren lukket, hvis du opdager røg, og slukker ovnen eller tager stikket ud af kontakten

Sikkerhedsforskrifter (fortsat)



9. Vær især forsigtig, når du varmer drikkevarer og barnemad.
- ◆ Maden skal **ALTID** stå i mindst 20 sekunder, efter at ovnen er slukket (varmefordelingstid) sådan, at temperaturen i maden jævnes ud.
 - ◆ Rør rundt, hvis det er nødvendigt under opvarmning og **ALTID** efter opvarmning.
 - ◆ Vær forsigtig med beholderen efter opvarmning. Du kan risikere skoldning, hvis beholderen er for varm.
 - ◆ Der er risiko for stødkogning efter opvarmningen.
 - ◆ For at forhindre stødkogning og skoldning, kan du stikke en plastiske eller glaspind i væsken, og omrøre før, under og efter opvarmning.
Forklaring: Under opvarmning af væsker kan kogepunktet indtræde med forsinkelse, hvorved der kan opstå stødkogning, når beholderen fjernes fra ovnen. Derved opstår risikoen for skoldning.
 - ◆ Hvis du bliver skoldet, skal du følge disse FØRSTEHJÆLPSRÅD.
 - Skyl det skoldede område i koldt vand i mindst 10 minutter.
 - Læg en ren og tør forbindelse på.
 - Der må ikke smøres creme, olie eller salve på det skoldede område.
 - ◆ Kogegrejet må **ALDRIG** fyldes til randen. Anvend kogegrej, som er bredere øverst end nederst, så væsken ikke koger over. Flasker med smal flaskehals kan eksplodere, hvis de bliver for varme.
 - ◆ Kontroller **ALTID**, at barnemaden eller mælken ikke er for varm, før den gives til barnet.
 - ◆ Sutteflasker må **ALDRIG** varmes op, medens sutten er skruet på. Flasken kan eksplodere, hvis den bliver for varm.
10. Vær forsigtig med strømledningen.
- ◆ Strømledningen eller stikket må aldrig komme i kontakt med vand eller varme overflader.
 - ◆ Mikrobølgeovnen må ikke bruges, hvis strømledningen eller stikket er defekt.
11. Stå på en armlængdes afstand fra mikrobølgeovnen, når du åbner døren.
- Forklaring:** Du kan blive forbrændt af den varme luft eller damp, der strømmer ud af mikrobølgeovnen.
12. Hold indersiden af ovnen ren.
- Forklaring:** Madrester, der har sat sig fast på indersiden af oven, kan beskadige malingen og dermed ovnens ydeevne.
13. Det er muligt at du hører kliklyde når du anvender oven. Især ved optøning.
- Forklaring:** Lydene kan opstå ved ændringer i strømstyrken, hvilket er normalt.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

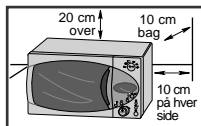
Når du laver mad eller tør frossen mad op og anvender engangs-kogegrej af plastik, papir eller andet brændbart materiale, bør du holde øje med maden i mikrobølgeovnen.

VIGTIGT

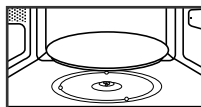
Mindre børn må **ALDRIG** lege eller bruge mikrobølgeovnen. Børn skal **ALTID** holdes under opsyn, når de opholder sig i nærheden af mikrobølgeovnen, medens den er i brug. Genstande, der tiltrækker børns opmærksomhed, må ikke opbevares eller gemmes over mikrobølgeovnen.

Mikrobølgeovnens installation

Stil ovnen på en flad, jævn overflade, der er solid nok til at bære ovnens vægt.



1 Placer ovnen så den har tilstrækkelige ventilationsmuligheder. Der bør være 10 cm luft på hver side af og bag ved ovnen og 20 cm over ovnen.



2 Fjern al den emballage, som findes inde i mikrobølgeovnen ved levering. Sæt rulleringen og pladen på plads. Kontroller, at pladen roterer uhindret.

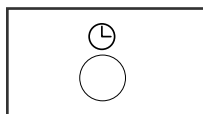
-
- ◆ Ventilationshullerne må **ALDRIG** tildækkes. Ovnen kan blive overophedet, så den automatisk bliver slået fra. Ovnen kan ikke bruges igen, før den er tilstrækkelig afkølet.
 - ◆ Af hensyn til din egen sikkerhed, skal du sætte ledningen i et jordforbundet vekselstrømsstik til 3 ben, 230 Volt, 50Hz. Hvis apparatets strømledning er ødelagt, skal den udskiftes med en specialledning (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Kontakt din forhandler for at få den udskiftet. Specifikationerne for mikrobølgeovnens strømforsyning skal respekteres. Hvis du er nødt til at benytte en forlængerledning, skal den opfylde samme specifikation som strømledningen til mikrobølgeovnen.
 - ◆ Mikrobølgeovnen må **IKKE** placeres i varme eller fugtige omgivelser. Eksempel: Ved siden af en almindelig ovn eller nær en radiator.
 - ◆ Mikrobølgeovnen skal aftørres indvendigt med en fugtig klud, før den tages i brug den første gang. Det samme gælder pakningssiden på ovndøren.

Hvordan du stiller uret (M1974)

Mikrobølgeovnen har et indbygget ur. Klokkeslættet kan vises i 24-timers eller 12-timers format. I følgende situationer skal uret stilles:

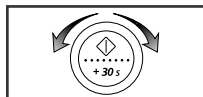
- ◆ Når du lige har købt mikrobølgeovnen
- ◆ Når der lige har været strømafbrudelse

➤ Ved skift mellem sommer- og vintertid.



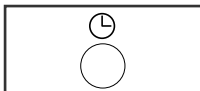
1 Klokkeslættet vises i... hvis du trykker på ⌚-knappen...

24-timers format	en gang
12-timers format	to gange



2 Indstil timer ved at dreje på drejeknappen.

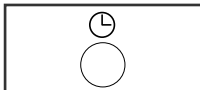
Hvordan du stiller uret (M1974) (fortsat)



3 Tryk på ⌚-knappen.



4 Indstil minutter ved at dreje på drejeknappen.



5 Tryk på ⌚-knappen, når det rigtige klokkeslæt vises i displayet.

DK

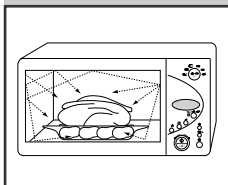
Sådan virker mikrobølgeovnen

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Den udløste energi bruges til at koge, opvarme eller optø mad, uden at maden ændrer form eller farve.

Du kan bruge mikrobølgeovnen til:

- ◆ **Optøning**
- ◆ **Hurtig opvarmning**
- ◆ **Automatisk opvarmning/tilberedning (M1974)**
- ◆ **Tilberedning**

Virkemåde



- 1 Magnetronen frembringer mikrobølger, som fordeles jævnt, når maden på pladen drejer rundt. Maden bliver derfor opvarmet jævnt.
- 2 Mikrobølgerne absorberes i det yderste lag af maden (2,5 cm). Opvarmningen fortsætter derefter, efterhånden som varmen spredes inde i maden.
- 3 Der er stor forskel på, hvor lang oventid de forskellige madvarer skal have. Det afhænger af følgende forhold:
 - ◆ Vægt og massefylde
 - ◆ Vandindholdet
 - ◆ Starttemperaturen (køleskabskold eller opvarmet til rumtemperatur)



Inde i midten bliver maden varmet op, ved at varmen fra de yderste lag fordeles ind mod midten. Madlavningen fortsætter derfor efter, at du har taget maden ud af ovnen. Varmefordelingstiderne, der er anført i denne betjeningsvejledning, skal derfor overholdes sådan, at:

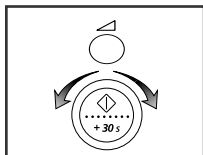
- ◆ Varmen fordeles jævnt
- ◆ Maden ikke koldere i midten end i de yderste lag


Kontroller, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt

Det er nemt at kontrollere, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt, brug følgende enkle fremgangsmåde.


Stil en kop vand på pladen.

Model : M1974

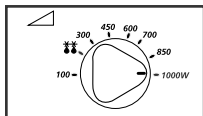


- 1 Tryk på -knappen og indstil tilberedningstiden til 4-5 minutter ved at dreje på drejeknappen.

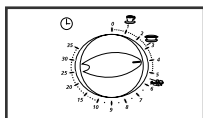


- 2 Tryk på -knappen.
Resultat: Det skal være tilstrækkeligt til at bringe vandet i kog.

Model : M1914



- 1 Indstil varmeeffekten til maksimum ved at dreje knappen **VARMEEFFEKT**.



- 2 Indstil tiden til 4-5 minutter ved at dreje knappen **TID**.
Resultat: Det skal være tilstrækkeligt til at bringe vandet i kog.





Ovnen skal være tilsluttet en stikkontakt. Pladen skal sidde på rulleringen i ovnen. Hvis du ikke benytter maksimal varmeeffekt, tager det længere tid at koge en kop vand.

Hvis du er i tvivl om noget eller der opstår et problem

Prøv de angivne løsningsforslag, hvis et af nedenstående problemer opstår.

DK

1. Dette er normalt.
 - Der er kondensvand i mikrobølgeovnen
 - Der strømmer luft omkring mikrobølgeovnen
 - Lyset reflekteres ved døren og det ydre kabinet
 - Der kommer damp ud af ovndøren og ventilationshullerne
2. Ovnen starter ikke, når du trykker på -knappen (M1974).
 - Er døren helt lukket?
3. Ovnen starter ikke, når du drejer på knappen **TID** (M1914).
 - Er døren helt lukket?
4. Maden er slet ikke blevet varmet op.
 - Er tiden indstillet korrekt og/eller er der trykket på -knappen (M1974)?
 - Er tiden indstillet korrekt (M1914)?
 - Er døren helt lukket?
 - Er det elektriske kredsløb blevet overbelastet, så der er sprunget en sikring eller et relæ er slået fra?
5. Maden har enten fået for lidt eller for meget varme.
 - Var tilberedningstiden korrekt til denne type af madvarer?
 - Har du valgt rigtig varmeeffekt?
6. Der dannes gnister i mikrobølgeovnen.
 - Har du brugt en skål med metalkant?
 - Har du glemt en gaffel eller en anden metalgenstand i ovnen?
 - En alufolien for tæt på mikrobølgeovnens indervæg?
7. Mikrobølgeovnen forstyrrer radio- eller TV-modtagelsen.
 - Når ovnen er tændt, kan den være en smule forstyrrende for radio- eller TV-modtagelsen. Dette er normalt. For at løse dette problem, skal du installere ovnen fjernet fra TV, radio og antenner.
 - Hvis mikrobølgeovnens mikroprocessor registrerer en forstyrrelse, kan displayet blive nulstillet. For at løse dette problem, skal du trække strømstikket ud og sætte det i igen. Stil uret igen (M1974).



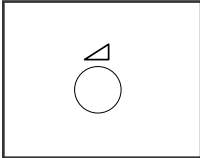
Hvis du ikke kan løse problemet vha. ovenstående retningslinier, kan du kontakte din lokale SAMSUNG-forhandler eller SAMSUNGS service efter salg.



Lave mad/opvarme færdigmad

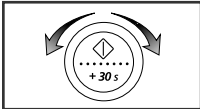
Denne vejledning beskriver, hvordan du kan lave mad i mikrobølgeovnen eller varme færdigmad op. Du skal **ALTID** kontrollere indstillingen af mikrobølgeovnen, inden du lader den stå uden opsyn.

Åbn døren ved at trække i håndtaget på dørens højre side.
Stil en kop vand på pladen. Luk ovndøren.

Model : M1974




- 1 Tryk på -knappen.
Resultat: Indikationen 1000 W (maksimal varmeeffekt) vises. Indstil varmeeffekten ved at trykke på -knappen igen, indtil den ønskede varmeeffekt vises i displayet.
Se også tabellen for varmeeffekt på næste side.



- 2 Indstil kogetid ved at dreje på drejeknappen.



- 3 Tryk på -knappen.
Resultat: Ovnlyset tændes, og pladen begynder at rotere. Kogning starter, og når ovnen er færdig, vil du høre en biplyd fire gange.

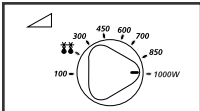


Tænd **aldrig** for mikrobølgeovnen, når den er tom.

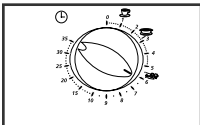


Hvis du bare vil varme noget mad en kort tid ved maksimal varmeeffekt (1000 W), kan du trykke på **+30s**-knappen lige så mange gange, som ovntiden 30 sekunder. Mikrobølgeovnen starter med det samme.

Model : M1914



- 1 Indstil varmeeffekt til maksimum ved at dreje knappen **VARMEEFFEKT**.
(maksimal varmeeffekt: 1000 W)



- 2 Indstil tiden ved at dreje knappen **TID**.
Resultat: Ovnlyset tændes, og pladen begynder at rotere.



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



Du kan ændre varmeniveau ved at dreje knappen **VARMEEFFEKT** under kogningen.

Varmeeffekter

Du kan vælge blandt nedenstående varmeeffekter.

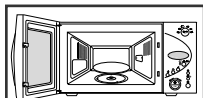
Varmeniveau	Strømforbrug
HØJ	1000 W
SAUTERING	850 W
OPVARMNING	700 W (kun M1914)
MEDIUM HØJ	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LAV	300 W
OPTØNING (☞☞)	180 W
LAV / LUN	100 W

-
- ◆ Hvis du vælger en høj varmeeffekt, skal du nedsætte kogetiden.
 - ◆ Hvis du vælger en lav varmeeffekt, skal du øge kogetiden.


Sluk for mikrobølgeovnen

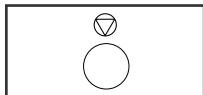
Du kan slukke for mikrobølgeovnen når som helst, så du kan se til maden.

Model : M1974




- 1 Hvis du vil slukke ovnen midlertidigt, åbn døren.


Resultat: Tillavningen stoppes. Mikrobølgeovnen tændes igen, når du lukker ovndøren og trykker på -knappen igen.



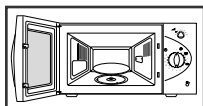
- 2 Hvis du vil slukke ovnen helt, tryk på -knappen.

Resultat: Tillavningen stoppes. Hvis du vil ophæve tillavningen, trykker du på -knappen igen.



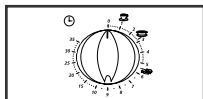
Du kan også annullere en hvilken som helst indstilling inden kogningen ved at trykke på -knappen.

Model : M1914



- 1 Hvis du vil slukke ovnen midlertidigt, åbn døren.

Resultat: Tillavningen stoppes. Mikrobølgeovnen tændes igen, når du lukker ovndøren.



- 2 Hvis du vil slukke ovnen helt, drej knappen **TID** til "0".

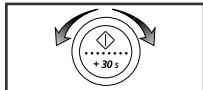
Juster tilberedningstiden

Model : M1974

*Du kan øge tilberedningstiden ved at trykke på **+30s** -knappen en gang for hver 30 sekunder, der skal lægges til.*

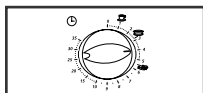


Tryk en eller flere gange på **+30s** -knappen for hver 30 sekunder, du vil lægge til.



Under tilberedningen kan du øge eller nedsætte tilberedningstiden ved at dreje drejeknappen til højre eller venstre.

Model : M1914



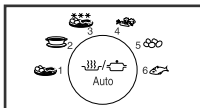
Juster den resterende tilberedningstid ved at dreje knappen **TID**.

Sådan anvendes funktionen Automatisk Opvarmning/Tilberedning (M1974)

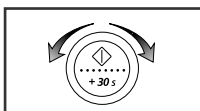
DK

Automatisk Opvarmning/Tilberedning har 6 forindstillede tillavningstider. Det er hverken nødvendigt at indstille tilberedningstiden eller varmeeffekten. Angiv serveringsportioner ved at dreje på drejeknappen.

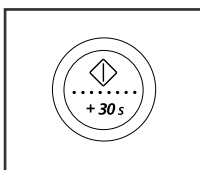
Stil maden midt på pladen. Luk ovndøren.




- 1 Vælg madtype ved at trykke på **Auto** ()-knappen en eller flere gange.



- 2 Vælg portionsstørrelse ved at dreje på drejeknappen. (Se tabellen på næste side.)









- 3 Tryk på -knappen.
Resultat: Tilberedning starter. Når den er færdig:
1) Bipper ovnen fire gange.
2) Vil slutsignalet lyde en gang pr. minut.
3) Vises den aktuelle tid igen.



Brug kun mikroovnfast service.

Indstillinger for Automatisk Opvarmning/ Tilberedning (M1974)

Følgende tabel viser de forskellige programmer for Automatisk Opvarmning/
Tilberedning, portionsstørrelser, varmefordelingstider og relevante anbefalinger.

Type af portion	Portionsstørrelse	Varmefordelingstid	Anbefalinger
Færdigret Afkølet 	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3 min.	Sæt måltidet på en keramikplade og læg plastfolie over. Programmet er egnet til retter bestående af 3 komponenter som f.eks. kød med sovs, grønsager og tilbehør som kartofler, ris eller pasta.
Suppe/sovs Afkølet 	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	2 - 3 min.	Hæld suppen/sovsen i en suppetallerken eller -skål, og dæk til under opvarmningstiden og varmefordelingstiden. Rør rundt før, under og efter varmefordelingstiden.
Frosne måltider/færdigretter (pastaretter som f.eks. lasagne) 	300 g 400 g 500 g 600 g 700 g 800 g	3 min.	Den frosne ret tages ud af emballagen, og lægges på et ildfast fad. Retten dækkes til med plastfolie, der er egnet til mikrobølgeovne. Sæt fadet på pladen.
Rå grønsager 	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min.	Grønsagerne rengøres grundigt, hvorefter de skæres i lige store stykker og vejes. Derefter lægges de i en glasskål med låg. Ved kogning af 200 - 450 g tilsættes 45 ml vand (3 spsk.). Koges 500 - 650 g, tilsættes 60 ml (4 spsk.), koges 700 - 750 g, tilsættes 75 ml vand (5 spsk.). Rør rundt efter kogningen. (Rør desuden rundt en enkelt gang under kogningen, hvis du koger større mængder grønsager.)
Kogte kartofler/skrællede kartofler 	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min.	Kartoflerne skrælles og rengøres grundigt, hvorefter de skæres i lige store stykker og vejes. Derefter lægges de i en glasskål med låg. Ved kogning af 200 - 450 g tilsættes 45 ml vand (3 spsk.). Koges 500 - 650 g, tilsættes 60 ml (4 spsk.) og ved 700 - 750 g 75 ml vand (5 spsk.).
Frisk fisk 	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min.	Fisken skylles i vand og dryppes med citronsaft. Læg fiskene på et ildfast fad eller en keramikplade. Hele fisk skal placeres med hovedet i samme retning. Dæk fiskene med plastfolie, der er egnet til mikrobølgeovne, og lad dem stå under folien under såvel tilberednings- som varmefordelingstiden.

Sådan anvendes funktionen Hurtig Opvarmning

Model : M1974

Når du anvender funktionen Hurtig Opvarmning, indstilles tilberedningstiden automatisk, og du behøver ikke trykke på -knappen. Du kan ændre antal portioner ved at trykke på Hurtig Opvarmning-knappen det ønskede antal gange.


Stil maden midt på pladen. Luk ovndøren.



Tryk på -knappen.

Resultat: Tilberedning starter efter ca. 2 sekunder. Når den er færdig:

- 1) Bipper ovnen fire gange.
- 2) Vil slutsignalet lyde en gang pr. minut.
- 3) Vises den aktuelle tid igen.

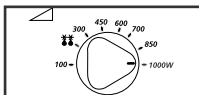
Eksempel: Tryk på -knappen tre gange for at opvarme tre kopper kaffe. Se nedenstående tabel.



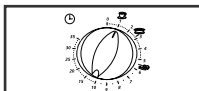
Brug kun mikroovnfast service.

Model : M1914

Stil maden midt på pladen. Luk ovndøren.



- 1 Drej knappen VARMEEFFEKT til maksimum.



- 2 Drej knappen TID for at vælge Hurtig Opvarmning (drikkevarer, suppe/sovs eller rå grønsager).



Brug kun mikroovnfast service.

Indstillinger for Hurtig Opvarmning




Følgende tabel viser de forskellige programmer for Hurtig Opvarmning, portionsstørrelser, varmefordelingstider og relevante anbefalinger.

Model : M1974

Type af portion	Portionsstørrelse	Varmefordelingstid	Anbefalinger
Drikkevarer	150 ml (1 kop)	1 - 2 min.	Hæld drikkevarerne i keramikopper og varm væsken uden at dække den til. En kop placeres i midten, to kopper overfor hinanden, tre eller fire kopper placeres i en cirkel.
Kaffe, mælk, te, vand	300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4 kopper)		Lad den stå i mikrobølgeovnen. Rør rundt før, under og efter varmefordelingstiden, og vær forsigtig når du tager kopperne ud (se sikkerhedsforskrifter for drikkevarer).

Indstillinger for Hurtig Opvarmning (fortsat)

Model : M1914

Symbol	Type af portion	Portionsstørrelse	Tilberedningstid	Varmefordelingstid
	Drikkevarer	150 ml	1 min.	1 - 2 min.
	Suppe/sovs	200 - 250 ml	2 min. 50 sek.	2 - 3 min.
	Rå grønsager	300 - 350 g	5 min. 30 sek.	3 min.




Automatisk Optøning (M1974)

Funktionen Automatisk Optøning er velegnet til optøning af kød, fjerkræ eller fisk, der tages ud af fryseren.

Optøningstiden og varmeeffekten indstilles automatisk. Du skal kun vælge program og angive vægten af maden, der skal tøs op.

➤ Brug kun mikroovnfast service.

Stil maden midt på pladen. Luk ovndøren.

	<p>1 Tryk på Auto (☀)-knappen. Tryk en eller flere gange på Auto (☀)-knappen afhængig af, hvilken type af madvare, der skal tøs op. Se i tabellen på næste side.</p>
	<p>2 Indstil vægt ved at dreje på drejeknappen.</p>
	<p>3 Tryk på ◆-knappen. <u>Resultat:</u> ◆ Optøningen begynder. ◆ Der kommer en bippelyd fra ovnen, når halvdelen af optøningstiden er gået, så du bliver mindet om, at maden skal vendes. ◆ Tryk på ◆-knappen igen for at afslutte optøningen.</p>




➤ Du kan også indstille optøningen manuelt. Vælg en varmeeffekt på 180 W. Se afsnittet "Lave mad/opvarme færdigmad" på side 16 for yderligere oplysninger.

Indstillinger for Automatisk Optøning (M1974)

Følgende tabel viser de forskellige optøningsprogrammer, portionsstørrelser, varmefordelingstider og relevante anbefalinger.

Fjern enhver form for emballage inden optøning. Læg kød, fjerkræ og fisk på en keramikplade.

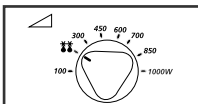
DK

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Varmefordelingstid	Anbefalinger
1	Kød 	0,2 - 2 kg	20 - 60 min.	Tildæk de udsatte områder med alufolie. Vend kødet, når der kommer en bippelyd fra ovnen. Dette program er velegnet til oksekød, svinekød, bøffer, lam, koteletter og hakket kød.
2	Fjerkræ 	0,2 - 2 kg	20 - 60 min.	Tildæk lår og vinger med alufolie. Vend fjerkræet, når der kommer en bippelyd fra ovnen. Du kan optø enten hele kyllinger eller kyllingestykker.
3	Fisk 	0,2 - 2 kg	20 - 50 min.	Tildæk hoved og hale med alufolie. Vend fisken, når der kommer en bippelyd fra ovnen. Programmet er velegnet til både hele fisk og fiskefileter.

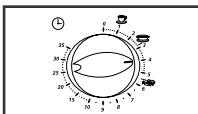
Manuel Optøning (M1914)

Med optøningsfunktionen kan du optø kød, fjerkræ eller fisk.

Stil maden midt på pladen. Luk ovndøren.



1 Drej knappen VARMEEFFEKT til symbolet for Optøning (☰☰).



2 Drej knappen TID for at vælge den rigtige optøningstid.
Resultat: Optøningen begynder.




Brug kun mikroovnfast service.

Sådan anvendes funktionen Fjernelse af lugt (M1974)

Anvend denne funktion, efter du har tilberedt stærkt lugtende mad, eller hvis oven er tilrøget.

Rengør ovnens indre.




Tryk på -knappen og funktionen starter. Når funktionen er kørt, vil ovnen bippe fire gange.



- ◆ Tiden er normalt 5 minutter, men du kan øge den med 30 sekunder ved at trykke på **+30s**-knappen.
- ◆ Du kan også indstille tiden ved at dreje drejeknappen til højre eller venstre.
- ◆ Den maksimale tid ved fjernelse af lugt er 15 minutter.

Manuel standsning af pladen

Ved hjælp af knappen Stegefunktion () kan du standse pladen så du kan anvende store fade, der fylder hele ovnen og således er for store til at dreje rundt (kun ved manuel tilberedning).




Vær opmærksom på, at varmefordelingen bliver mindre jævn, når pladen ikke roterer. Derfor anbefales det at vende fadet midtvejs under tilberedningen.


Advarsel: Start aldrig pladen når ovnen er tom, da det kan føre til beskadigelse eller brand.

Model : M1974




- 1 Tryk på -knappen.
Resultat: Pladens rotation er standset.




- 2 Tryk igen på -knappen.
Resultat: Pladen vil genoptage rotationen.



- ◆ Undlad at trykke på -knappen under tilberedningen.
- ◆ Pladen vil ikke rotere, når knappen Stegefunktion lyser.

Model : M1914



Tryk på -knappen.
Resultat: Hvis knappen Stegefunktion kan trykkes ind, roterer pladen.
Hvis knappen Stegefunktion stikker ud, roterer pladen ikke.

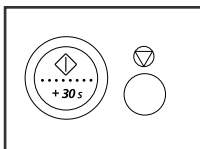


Undlad at trykke på -knappen under tilberedningen.

Hvordan man slukker bippelyd (M1974)

Du kan afbryde bippelyden når som helst.

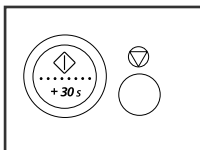
DK





- 1 Tryk samtidigt på  og -knapperne.

Resultat: Der kommer ingen bippelyd fra mikrobølgeovnen når ud trykker på knappen, eller tilberedningen er færdig.

OFF



- 2 Du kan slå bippelyden til igen ved at trykke samtidigt på  og -knapperne.

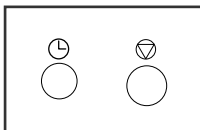
Resultat: Ovn fungerer normalt igen.

On

Børnesikring (M1974)

Mikrobølgeovnen kan "børnesikres". Derved forhindres det, at børn eller andre, der ikke har kendskab til mikrobølgeovnen, kommer til at tænde for den ved en fejl.

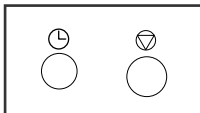
Børnesikringen kan aktiveres når som helst.





- 1 Tryk samtidigt på  og -knapperne.

Resultat: Børnesikringen aktiveres (der kan ikke vælges funktioner).

L



- 2 Børnesikringen afbrydes ved at trykke samtidigt på  og -knapperne igen.

Resultat: Mikrobølgeovnens funktioner kan aktiveres igen.

Kogegrejsguide

Når du laver mad i mikrobølgeovnen, skal du være opmærksom på, at mikrobølgerne skal kunne trænge ind i madvarerne uden at blive reflekteret eller absorberet af kogegrejet.

Du bør derfor vælge kogegrej med omhu. Hvis kogegrejet er mærket som mikroovnfast, er du på den sikre side.

I tabellen nedenfor kan du se, om en bestemt type kogegrej egner sig til brug i mikrobølgeovnen.

Kogegrej	Mikro-ovnfast	Kommentar
Alufolie	✓ X	Du kan dække udsatte stykker af maden med små stykker alufolie. Hvis alufolien kommer for tæt på væggen i mikrobølgeovnen, eller hvis du bruger meget alufolie, kan der ske elektrisk lysbuedannelse.
Stegeplade	✓	Må kun forvarmes i 8 minutter.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, keramik, glaseret stentøj og porcelæn er normalt velegnet til brug i mikrobølgeovnen, medmindre der er metalkant på.
Polyesterbakker	✓	Frostvarer sælges ofte i polyesterbakker.
Emballage til færdigmad		
• Emballage af polystyren	✓	Færdigmad kan varmes direkte i polystyrenemballagen. Du skal dig være opmærksom på, at emballagen kan smelte, hvis den bliver for varm.
• Papirposer eller avisepapir	X	Brandfarligt.
• Genbrugspapir eller metalklemmer	X	Kan forårsage elektrisk lysbuedannelse.
Glasvarer		
• Ildfast glas	✓	Kan benyttes, medmindre der findes en metalkant.
• Tyndt glas	✓	Kan bruges til at varme mad eller væske. Skørt glas kan gå i stykker ved for hastig opvarmning.
• Syltetøjsglas	✓	Husk at tage låget af. Kun egnet til at varme mad.
Metal		
• Skåle	X	Kan forårsage brand eller elektrisk lysbuedannelse.
• Metalklemmer på fryseposer	X	
Paper		
• Tallerkner, kopper, servietter	✓	Kan bruges ved korte opvarmninger og under opvarmning.
• Køkkenrulle	✓	Kan bruges til at absorbere det overskydende vand eller fedt.
• Genbrugspapir	X	Kan forårsage elektrisk lysbuedannelse.
Plastik		
• Plastikskåle	✓	Ildfast termoplastik er specielt velegnet. Nogle typer plastik deformeres og misfarves i stærk varme. Kogegrej af melaminplastik må ikke bruges i mikrobølgeovnen.
• Plastfolie	✓	Plastfolie er beregnet til at forhindre, at maden bliver tør. Plastfolie bør ikke komme i kontakt med maden. Når du fjerner plastfolien, skal du være forberedt på, at der kan strømme varm damp op fra maden.
• Fryseposer	✓ X	Fryseposer må kun sættes i ovnen, hvis de tåler kogning/ovnvarme. Fryseposerne må ikke være lufttætte. Prik hul på posen med en gaffel, hvis det er nødvendigt.
Vokspapir eller fedttæt papir	✓	Kan bruges til at forhindre fedtstænk og udtørring af maden.

Kogeguide

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trænger ind i maden, idet den tiltrækkes af madens væske-, fedt- og sukkerindhold.

Mikrobølgerne får molekylerne i maden til at bevæge sig hurtigt. Molekylernes hurtige bevægelser skaber friktion, og maden koges ved den derved opståede varme.

TILBEREDNING

Kogegrej til tilberedning ved mikrobølger

Det valgte kogegrej skal være af en type, der gør det muligt for mikrobølgeenergien at trænge i maden. Mikrobølgerne kastes tilbage af metaller som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, medens de trænger igennem keramik, glas, porcelæn og plastik, samt papir og træ. Anvend derfor aldrig metalbeholdere ved tilberedningen.

Madvarer der er egnede til tilberedning ved mikrobølger

Flere typer madvarer er egnede til tilberedning ved mikrobølger, herunder friske og frosne grønsager, frugt, pasta, ris, kornprodukter, bønner, fisk og kød. Sovse, cremesauce, suppe, kage, henkogt frugt, og chutney kan tilberedes i en mikrobølgeovn. Som hovedregel kan mikrobølger anvendes til enhver type madvare der normalt vil blive tilberedt på et komfur. Smeltning af smør og chokolade, f.eks. (se kapitlet "Specielle vink").

Tildækning under tilberedning

Tildækning af maden under tilberedning er vigtig, idet den fordampede væske frigøres som dampe og bidrager til kogningsprocessen. Maden kan tildækkes på forskellige måder, f.eks. med en keramikplade, plastikdæksel eller plastfolie.

Varmefordelingstid

Efter tilberedning skal maden ikke tages ud straks, men stå et stykke tid således, at temperaturen kan udjævnes i maden.

Tilberedningsguide for frosne grønsager

Anvend en passende ildfast glasskål med låg. Kog tildækket i den angivne minimumstid – se tabel. Fortsæt kogningen for at opnå det ønskede resultat.

Rør to gange under kogningen og en gang derefter. Tilsæt salt, krydderier og smør efter kogningen. Læg låg på under varmfordelingstiden.

Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Spinat	300 g	600 W	10 - 11	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Broccoli	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Ærter	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grønne bønner	300 g	600 W	8 1/2 - 9 1/2	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grønsagsblanding (gulerødder/ærter/majs)	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grønsagsblanding (kinesisk)	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.

Kogeguide (fortsat)

Tilberedningsguide for friske grønsager

Anvend en passende ildfast glasskål med låg. Tilsæt 30 - 45 ml koldt vand (2 - 3 spsk.) pr. 250 g medmindre en anden mængde vand anbefales - se tabel. Kog tildækket i den angivne minimumstid – se tabel. Fortsæt kogningen for at opnå det ønskede resultat.

Rør en gang under kogningen og en gang derefter. Tilsæt salt, krydderier og smør efter kogningen.

Lad grønsagerne stå tildækket i en varmfordelingstid på 3 minutter.

Vink: Skær grønsagerne i lige store stykker. Jo mindre stykker, desto kortere kogetid.

Alle friske grønsager bør koges ved maksimal effekt (1000 W).

Madvare	Portion	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250 g 500 g	4 - 4 1/2 7 1/2 - 8	3	Kog i lige store buketter. Arranger broccolien så stammen peger mod centrum.
Rosenkål	250 g	6 - 6 1/2	3	Tilsæt 60 - 75 ml (5 - 6 spsk.) vand.
Gulerødder	250 g	4 1/2 - 5	3	Skær gulerødderne i lige store stykker.
Blomkål	250 g 500 g	5 - 5 1/2 8 - 8 1/2	3	Kog i lige store buketter. Skær store buketter over. Arranger så stammen peger mod centrum.
Courgetter	250 g	4 - 4 1/2	3	Skær courgetterne i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand or en klat smør. Kog indtil courgetterne er møre.
Auberginer	250 g	3 - 3 1/2	3	Skær auberginerne i små skiver og dryp med 1 spsk. citronsaft.
Porrer	250 g	4 - 4 1/2	3	Skær porrerne i tykke skiver.
Champignoner	125 g 250 g	1 1/2 - 2 2 1/2 - 3	3	Kog champignonerne hele eller i skiver. Tilsæt ikke vand. Dryp med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Lad væsken løbe fra inden servering.
Løg	250 g	4 1/2 - 5	3	Skær løgene i halve eller skiver. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand.
Peberfrugter	250 g	4 - 4 1/2	3	Skær peberfrugterne i små stykker.
Kartofler	250 g 500 g	4 1/2 - 5 1/2 7 1/2 - 8 1/2	3	Vej kartoflerne og skær dem i lige store halve eller kvarte stykker.
Kålraabi	250 g	5 - 5 1/2	3	Skær kålrabi i små terninger.

Kogeguide (fortsat)

Tilberedningsguide for ris og pasta

Ris: Anvend en stor ildfast glasskål med låg. Risens fylde vil blive fordoblet under kogningen. Kog tildækket.
Rør rundt efter kogetiden og inden varmfordelingstiden, og tilsæt salt eller krydderier og smør.
Vær opmærksom på, at risene måske ikke har absorberet alt vandet under kogetiden.

Pasta: Anvend en stor ildfast glasskål. Tilsæt kogende vand og en smule salt, og rør godt rundt. Kog utildækket.
Rør rundt en gang i mellem under og efter kogningen. Dæk pastaen til under varmfordelingstiden, og si derefter vandet grundigt fra.



Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Hvide ris (forkogt)	250 g 375 g	1000 W	14 - 15 16 1/2 - 17 1/2	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand.
Brune ris (forkogt)	250 g 375 g	1000 W	19 - 20 21 - 22	5 - 10	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vandris)	250 g 375 g	1000 W	15 - 16 17 1/2 - 18 1/2	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand.
Majsblanding (ris + majs)	250 g 375 g	1000 W	16 - 17 20 - 21	5 - 10	Tilsæt 400 ml koldt vand. Tilsæt 550 ml koldt vand.
Pasta	250 g 500 g	1000 W	10 - 11 12 - 14	5	Tilsæt 1 l kogende vand. Tilsæt 2 l kogende vand.

Tilberedningsguide for fersk fisk

Anvend tabellens varmeeffekter og tider som rettesnor ved tilberedning.

Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Fiskefilet	200 g 400 g	600 W	3 1/2 - 4 1/2 6 - 7	3 - 5	Fiskene skylles i vand og dryppes med citronsaft. Læg fiskefileterne på et ildfast fad. Dæk fiskene med plastfolie, der er egnet til mikrobølgeovne. Lad fileterne stå i 3 - 5 minutter efter tilberedningen.
Hele fisk	350 g (1) 700 g (2)	600 W	4 1/2 - 5 1/2 8 - 10	3 - 5	Fiskene skylles i vand og dryppes med citronsaft. Læg fiskene på et ovalt ildfast fad med hovedet i samme retning. Dæk fiskene med plastfolie, der er egnet til mikrobølgeovne, og lad dem stå under folien under såvel tilberednings- som varmfordelingstiden.

OPVARMNING

Mikrobølgeovnen genopvarmer mad på en brøkdelen af den tid det tager, hvis man anvender almindelig ovn eller komfur.

Anvend varmeeffekterne og opvarmningstiderne i den følgende tabel som rettesnor. Tiderne i tabellen er udregnet på grundlag af drikkevarer med en stuetemperatur på +18 til +20°C, madvarer med en temperatur på +5 til +7°C.

Arrangement og tildækning

Undgå opvarmning af større stykker som f.eks. stege. Store stykker vil ofte koge for længe og udtørre inden centrum er fuldt opvarmet. Opvarmning af mindre stykker giver de bedste resultater.

Varmeeffekter og omrøring

Nogle madvarer kan opvarmes ved en varmeeffekt på 1000 W, medens du ved andre bør anvende 850 W, 600 W, 450 W eller kun 300 W.

Anvend tabellen, hvis du er i tvivl. Som hovedregel er det bedst at opvarme mad ved lav varmeeffekt, hvis madvaren skrøbelig, i store mængder, eller hvis den opvarmes meget hurtigt (som f.eks. indbagte tærter).

Du får de bedste resultater, hvis du rører rundt eller vender maden under opvarmning. Rør eventuelt også rundt inden servering.

Vær særlig forsigtig når du opvarmer drikkevarer og baby mad. Rør rundt før, under og efter opvarmning, for at undgå stødkogning og dermed risiko for skoldning. Behold mad- eller drikkevaren i oven under varmfordelingstiden. Det kan anbefales at stikke en plastikske eller glaspind i drikkevarerne. Undgå at overophede (og dermed ødelægge) maden.

Det er bedre at beregne en kort kogetid, for derefter at lægge yderligere tid til om nødvendigt.

Opvarmnings- og varmfordelingstider

Første gang du opvarmer madvarer, vil det være en god idé at notere den tid det tager - til fremtidig brug.

Sørg altid for, at den opvarmede mad er rygende varm og gennemvarmet.

Lad maden stå et kort tidsrum efter opvarmningen, så temperaturen udjævnes.

Den anbefalede varmfordelingstid er 2 - 4 minutter, medmindre andet er angivet i tabellen.

Vær særlig forsigtig ved opvarmningen af drikkevarer og baby mad. Se også kapitlet indeholdende sikkerhedsforskrifter.

Opvarmning af drikkevarer

Beregn altid en varmfordelingstid på mindst 20 sekunder, så temperaturen kan udjævnes. Rør rundt under opvarmning, hvis det er nødvendigt, og rør ALTID rundt efter. For at undgå stødkogning og dermed risiko for skoldning, anbefales det at stikke en plastikske eller glaspind i drikkevarerne og røre rundt før, under og efter opvarmningen.

Opvarmning af baby mad

Baby mad: Hæld baby maden i en dyb tallerken og læg et plastiklåg over. Rør maden grundigt efter opvarmning! Lad den stå yderligere 2 - 3 minutter. Rør rundt igen og kontroller temperaturen. Den anbefalede serveringstemperatur er 30 - 40°C.

Kogeguide (fortsat)

Babymælk: Hæld mælken i en helt ren glasflaske. Opvarm uden låg. Hvis flasken opvarmes med sutten på, kan den eksplodere, hvis mælken bliver overophedet. Ryst flasken grundigt inden varmfordelingstiden og yderligere en gang inden servering! Kontroller altid mælkens temperatur inden du giver den til barnet. Den anbefalede serverings-temperatur er ca. 37°C.

Bemærk: Babymad skal altid kontrolleres grundigt inden servering, for at forhindre, at barnet brænder sig. Anvend nedenstående tabels varmeeffekter og tider som rettesnor ved opvarmning.

Opvarmning af mad- og drikkevarer

Anvend tabellens varmeeffekter og tider som rettesnor ved opvarmning.

Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Drikke (kaffe, te og vand)	150 ml (1 kop) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4 kopper)	1000 W	1 - 1 1/2 1 1/2 - 2 2 1/2 - 3 3 1/2 - 4	1 - 2	Hæld drikken i kopper og opvarm uden låg. Opvarmes en kop, placeres den i midten. To kopper placeres overfor hinanden og tre eller fire i en cirkel. Lad drikken stå i ovnen under varmfordelingstiden og omrør grundigt.
Suppe (afkølet)	350 g 450 g 550 g	1000 W	3 - 4 3 1/2 - 4 1/2 4 - 5	2 - 3	Hæld suppen i en dyb tallerken. Læg et plastiklåg på. Rør grundigt efter opvarmning og igen inden servering.
Stuvning (afkølet)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	2 - 3	Hæld stuvningen på en dyb tallerken. Læg et plastiklåg på. Rør rundt lejlighedsvis under opvarmningen og igen inden varmfordelingstiden og serveringen.
Pasta med sovs (afkølet)	350 g	600 W	3 1/2 - 4 1/2	3	Læg pastaen (f.eks. spaghetti eller nudler) på en flad tallerken. Dæk til med plastfolie. Rør inden servering.
Fyldt pasta med sovs (afkølet)	350 g	600 W	4 - 5	3	Læg den fyldte pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyb tallerken. Læg et plastiklåg på. Rør rundt lejlighedsvis under opvarmningen og igen inden varmfordelingstid og servering.
Færdigret (afkølet)	350 g 450 g 550 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2 5 1/2 - 6 1/2 6 1/2 - 7 1/2	3	Læg en afkølet færdigret på 2 - 3 komponenter på en tallerken. Dæk til med plastfolie.

Kogeguide (fortsat)

Opvarmning af frosne madvarer

Anvend tabellens varmeeffekter og tider som rettesnor ved opvarmning.

Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Pasta (frossen)	400 g	600 W	15 - 17	3	Læg frossen pasta, f.eks. tortellini eller ravioli, på et fladt ildfast fad. Læg et plastiklåg på. Rør rundt af og til under tilberedningen og igen inden servering.
Småkød i sovs (frossen)	450 g	600 W	14 - 16	3	Læg det frosne måltid (f.eks. karry-kylling) på en flad tallerken og læg låg på. Rør rundt af og til under tilberedningen og igen inden servering.
Suppe (frossen)	500 g	850 W	12 - 14	3	Hæld den frosne suppe i en passende ildfast glasskål med låg. Kog under låg. Rør rundt af og til under tilberedningen og igen inden servering.
Gærborler (frosne)	150 g 300 g	600 W	2 - 3 3 - 4	3	Læg 2 - 4 frosne gærborler ved siden af hinanden i en ildfast skål med låg. Bollernes top fugtes med koldt vand. Kog under låg.

Kogeguide (fortsat)

Opvarmning af babymad og -mælk

Anvend tabellens angivelser af varmeeffekt og tid som rettesnor ved opvarmning.

DK

Madvare	Portion	Effekt	Tid	Varmefordelings- tid (min.)	Instruktioner
Babymad (grønsager + kød)	190 g	600 W	30 sek.	2 - 3	Hæld babymaden i en dyb tallerken. Kog med låg. Rør rundt efter kogningen. Lad maden stå i 2 - 3 minutter. Rør rundt inden servering og kontroller temperaturen omhyggeligt.
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190 g	600 W	20 sek.	2 - 3	Hæld grøden i en dyb tallerken. Kog med låg. Rør rundt efter kogningen. Lad grøden stå i 2 - 3 minutter. Rør grundigt inden servering og kontroller temperaturen omhyggeligt.
Babymælk	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sek. 1 min. 10 sek. 1 min. 20 sek.	2 - 3	Ryst eller rør mælken grundigt og hæld den på en helt ren glasflaske. Placer flasken midt på pladen. Kog uden låg. Ryst mælken grundigt og lad den stå i mindst 2 minutter. Ryst grundigt igen, inden servering og kontroller temperaturen omhyggeligt.

OPTØNING

Mikrobølger er fremragende til optøning af frossen mad. Mikrobølgerne tør maden nænsomt op i løbet af kort tid. Dette kan være en stor fordel hvis man skulle få uventede gæster.

Frossen fjerkræ skal optøs meget grundigt inden tilberedning. Fjern eventuelle metalsnore og tag fjerkræet ud af indpakning, så væsken fra optøningen kan løbe ud.

Sæt den frosne mad på en tallerken uden at dække den til. Vend den midtvejs under optøningen. Hæld væske fra og fjern kråsen så hurtigt som muligt.

Kontroller undervejs om maden føles varm.

Hvis mindre dele af maden begynder at blive opvarmet, kan du beskytte dem ved at pakke dem ind i mindre stykker aluminiumsfolie under optøningen.

Hvis det yderste af fjerkræet begynder blive opvarmet, kan du afbryde optøningen og lade maden stå i 20 minutter inden du fortsætter.

Lad fisk, kød og fjerkræ hvile for at fuldbyrde optøningen. Varmefordelingstiden vil variere alt efter hvor stor mængde der skal tøs op. Se nedenstående tabel.

Vink: Flade madvarer tør op hurtigere en tykke, små mængder kræver kortere optøningstid end store. Vær opmærksom på dette når du fryser og optør mad.

Kogeguide (fortsat)

Anvend følgende tabel som rettesnor ved optøning af mad med temperaturer på -18 to -20 °C.

Alle frosne madvarer skal optøs ved den dertil egnede effekt (180 W ❄️).

DK

Madvare	Portion	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Kød Hakket oksekød	200 g 400 g	7 1/2 - 8 1/2 14 - 16	5 - 20	Læg kødet på en flad tallerken. Beskyt tynde kanter med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
Svinekoteletter	250 g	8 1/2 - 9 1/2		
Fjerkræ Kyllingestykker	500 g (2 stk.)	17 - 18	15 - 60	Læg kyllingestykkerne på en flad tallerken med skindsiden, nedad. Hele kyllinger lægges først med brystsiden nedad. Beskyt de tynde dele såsom vinger og endestykker med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
Hel kylling	900 g	28 - 30		
Fisk Fiskefileter	200 g (2 stk) 400 g (4 stk)	7 - 8 14 - 15	5 - 20	Læg de frosne fisk midt på en flad tallerken. Gem tynde dele under tykke. Beskyt tynde dele med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
Frugt Bær	250 g	8 - 9	5 - 15	Fordel frugten på en flad glastallerken (med stor diameter).
Brød Rundstykker (å ca. 50 g) Toast/Sandwich	2 stk 4 stk 250 g	1 1/2 - 2 3 - 3 1/2 6 - 6 1/2	5 - 10	Rundstykker arrangeres cirkulært, brød horisontalt på et stykke køkkenrulle midt på pladen. Vend efter halvdelen af optøningstiden!

Specielle vink

SMELTNING AF SMØR

Læg 50 g smør i en dyb glasskål. Læg et plastiklåg over.
Varm op i 30 - 40 sekunder ved 1000 W, indtil smørret er smeltet.

SMELTNING AF CHOKOLADE

Læg 100 g chokolade i en lille dyb glasskål.
Varm op i 3 - 5 minutter ved 450 W, til chokoladen er smeltet.
Rør en eller to gange under smeltningen. Anvend grydelapper når du tager den ud!

SMELTNING AF KRYSTALLISERET HONNING

Læg 20 g krystalliseret honning i en lille dyp glasskål.
Varm op i 20 - 30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

SMELTNING AF GELATINE

Læg tørre gelatineplader (10 g) i koldt vand i 5 minutter.
Læg derefter den afdrypede gelatine i en lille ildfast glasskål.
Varm op i 1 minut ved 300 W.
Rør rundt efter smeltning.

TILBEREDNING AF GLASUR (TIL KAGER)

Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand.
Kog uden låg i ildfast glasskål i 3 1/2 - 4 1/2 minutter ved 1000 W, til glasuren er gennemsigtig.
Rør to gange under kogningen.

TILBEREDNING AF SYLTETØJ

Hæld 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en passende ildfast glasskål med låg.
Tilsæt 300 g sukker og rør grundigt.
Kog med låg i 10 - 12 minutter ved 1000 W.
Rør flere gange under kogningen. Hæld syltetøjet direkte over i glas med skruelåg.
Lad glassene stå åbne i 5 minutter.

TILBEREDNING AF BUDDING

Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) i henhold til instruktionerne fra producenten og rør grundigt. Anvend en passende ildfast glasskål med låg.
Kog med låg i 6 1/2 - 7 1/2 minutter ved 1000 W.
Rør grundigt flere gange under kogningen.

BRUNING AF HAKKEDE MANDLER

Drys 30 g hakkede mandler ud på en mellemstor tallerken.
Brun mandlerne 3 1/2 - 4 1/2 minutter ved 600 W, og rør flere gange under tilberedningen.
Lad retten stå i ovnen 2 - 3 minutter. Anvend grydelapper når du tager den ud!

Rengøring af mikrobølgeovnen



Med jævne mellemrum skal du rengøre følgende dele af mikrobølgeovnen. Ellers kan madrester og fedtpletter sætte sig fast, så det bliver vanskeligt at få ovnen ren igen:

- ◆ *Indvendige og udvendige overflader*
- ◆ *Ovndør og dørholdemekanismer*
- ◆ *Plade og rullering*



Du skal **ALTID** kontrollere, at dørholdemekanismerne er rene, og at døren lukker helt tæt til.

1. Vask mikrobølgeovnen udvendigt med en blød klud og varmt sæbevand. Vask efter med en fugtig klud uden sæbevand, og aftør ovnen med en tør klud.
2. Fjern stænk og fedtpletter på væggene indvendigt i mikrobølgeovnen og på rulleringen med sæbevand. Vask efter med en fugtig klud uden sæbevand, og aftør mikrobølgeovnen med en tør klud.
3. Fastbrændt snavs og dårlig lugt fjernes ved at stille en kop fortyndet citronsaft på pladen og tænde ovnen i 10 min. med maksimal varmeeffekt.
4. Pladen kan vaskes i opvaskemaskinen.



Der må **IKKE** komme vand i ventilationskanalerne.
Brug **ALDRIG** skurepulver eller opløsningsmiddel.
Pakningerne på ovndøren skal rengøres specielt omhyggeligt.

- ◆ Der må ikke sidde partikler på pakningerne
- ◆ Der må ikke være partikler, der kan komme i klemme i ovndøren, så den ikke lukker helt til

Reparation og opmagasinering af mikrobølgeovnen

Du bør tage nogle få enkle forholdsregler, før du reparerer eller opmagasinerer mikrobølgeovnen.

Mikrobølgeovne må aldrig tages i brug, hvis ovndøren eller dørholdemekanismerne er defekte:

- ◆ *Ødelagte dørholdemekanismer*
- ◆ *Ødelagte pakninger*
- ◆ *Bøjjet eller bulet ydre kabinet*

Reparationer må kun udføres af kvalificeret servicepersonale.



Du må under **INGEN** omstændigheder afmontere mikrobølgeovnens ydre kabinet. Hvis mikrobølgeovnen er defekt, eller hvis du ikke er sikker på, at den fungerer som den skal, skal du:

- ◆ Tage stikket ud af kontakten
- ◆ Sende mikrobølgeovnen til reparation



Mikrobølgeovnen skal opmagasineres på et tørt og støvfrit sted.
Forklaring: Støv og fugt kan ødelægge komponenterne i mikrobølgeovnen.



Denne mikrobølgeovn må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Tekniske specifikationer

SAMSUNGS produkter udvikles hele tiden.

Vi forbeholder os derfor ret til at ændre de tekniske specifikationer uden foregående varsel.

DK

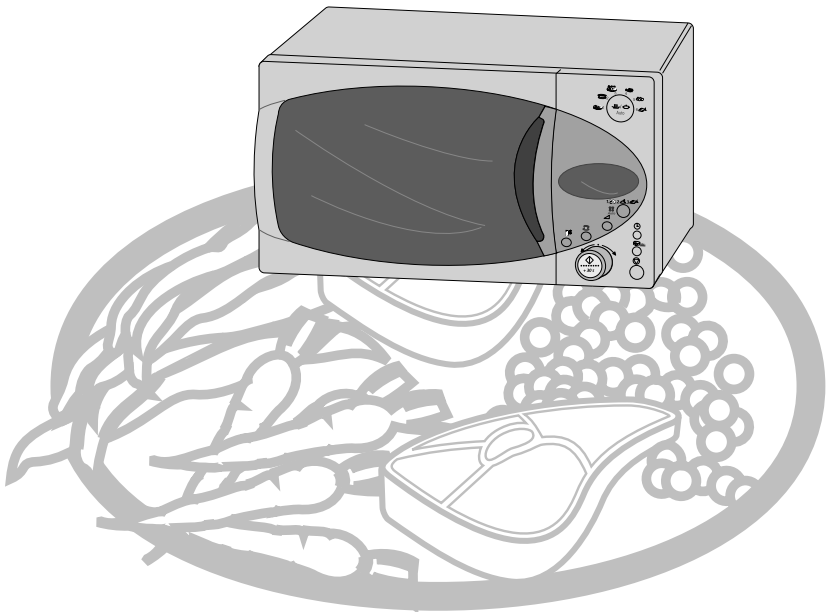
Model	M1974 / M1914
Strømkilde	230V ~ 50 Hz AC
Strømforsøg Mikrobølge	1400 W
Varmeeffekt	100 W / 1000 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Afkølingsmetode	Blæsemotor
Mål (W x D x H) Ydermål	517 x 297 x 399 mm
Ovnrum	336 x 241 x 349 mm
Rumfang	28 liter
Vægt Nettovægt	ca. 16 kg





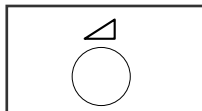
MICROWAVE OVEN M1974 / M1914


Owner's Instructions

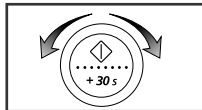


Quick Look-up Guide (M1974)

If you want to cook some food




- 1 Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the  button once or more times.

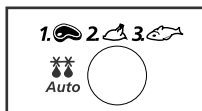



- 2 Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.

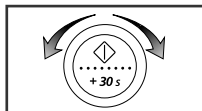


- 3 Press the  button.
Result: Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to defrost some food




- 1 Place the frozen food in the oven.
Select the type of food by pressing the **Auto** () button.



- 2 Select the weight by turning the **dial knob** as required.



- 3 Press the  button.

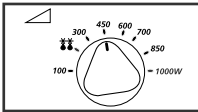
If you want to add an extra minute



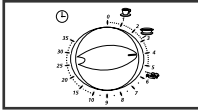
- 1 Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

Quick Look-up Guide (M1914)

If you want to cook some food

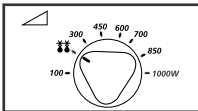


- 1 Place the food in the oven.
Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

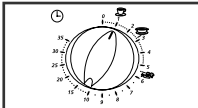


- 2 Select the cooking time by rotating the **TIMER** knob.

If you want to defrost some food

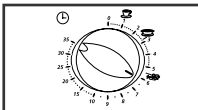


- 1 Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to defrost (⚡⚡) symbol.



- 2 Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

If you want to adjust the cooking time



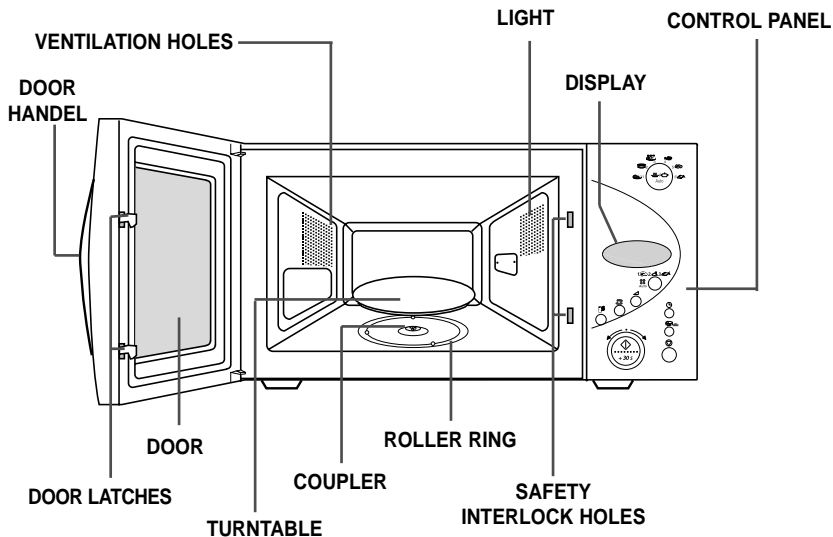
- 1 Leave the food in the oven.
Turn the **TIMER** knob to desired time.

Contents

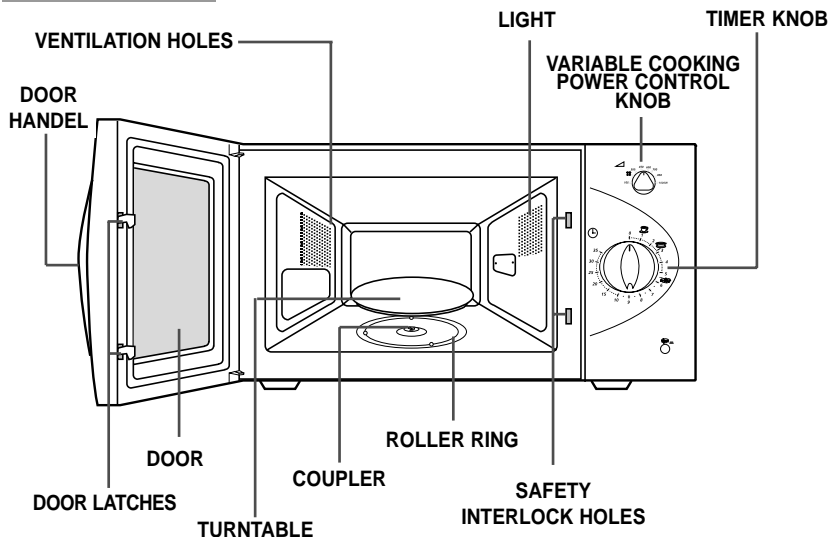
Quick Look-up Guide	2~3
Oven	5
Control Panel	6~7
Accessories	8
Using this Instruction Booklet	9
Safety Precautions	10~11
Installing Your Microwave Oven.....	12
Setting the Time(M1974)	12~13
How a Microwave Oven Works	13
Checking that Your Oven is Operating Correctly	14
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem.....	15
Cooking/Reheating.....	16
Power Levels	17
Stopping the Cooking.....	18
Adjusting the Cooking Time	18
Using the Auto Reheat/Cook Feature (M1974)	19
Auto Reheat/Cook Settings (M1974)	20
Using the Instant Reheat Feature	21
Instant Reheat Settings	21
Using the Auto Defrost Feature (M1974).....	22
Manual Defrosting Food (M1914)	22
Auto Defrost Settings (M1974)	23
Using the Deodorization Feature (M1974)	24
Manual Stop Turntable Function	24
Switching the Beeper Off (M1974).....	25
Safety-locking Your Microwave Oven (M1974)	25
Cookware Guide	26
Cooking Guide	27~34
Cleaning Your Microwave Oven.....	35
Storing and Repairing Your Microwave Oven	36
Technical Specifications	37

Oven

Model : M1974

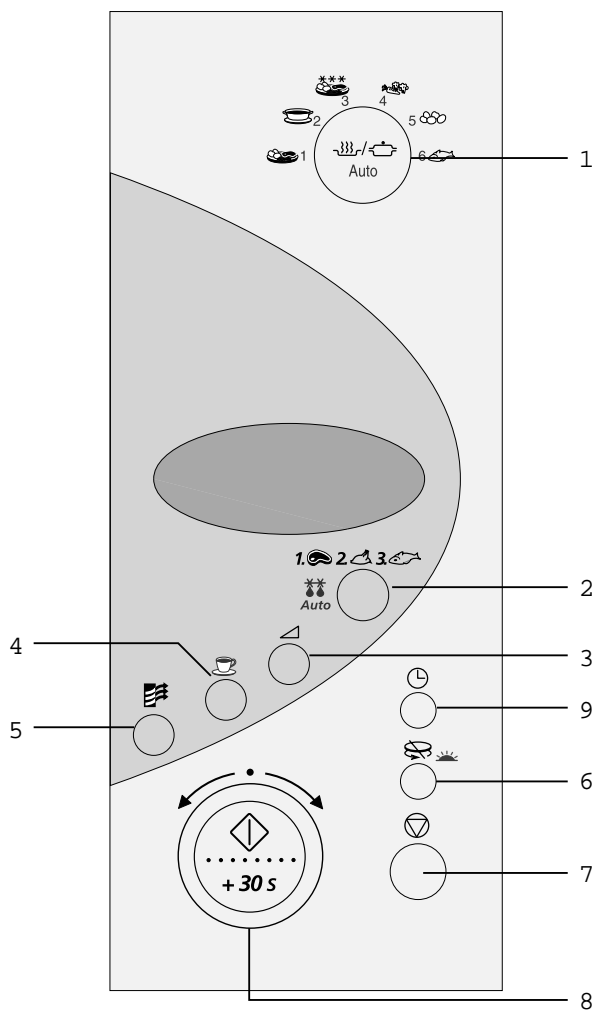


Model : M1914



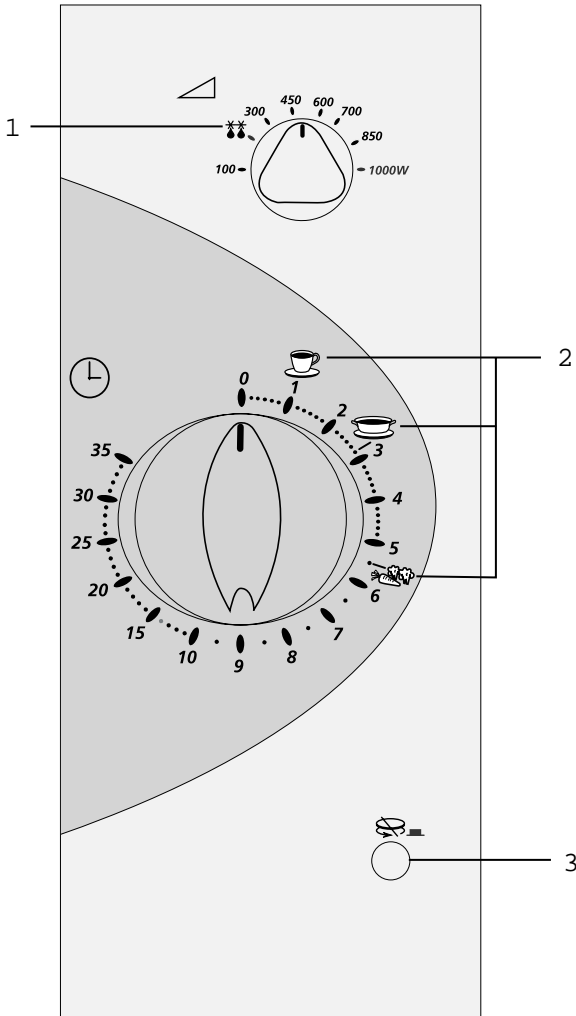
Control Panel (M1974)

GB



- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------|
| 1. AUTO REHEAT/COOK SELECTION | 6. TURNABLE ON/OFF |
| 2. AUTO DEFROST FEATURE SELECTION | 7. STOP/CANCEL BUTTON |
| 3. POWER LEVEL SETTING | 8. START DIAL KNOB |
| 4. DRINKS BUTTON | (Cook time, Weight and Serving dishes) |
| 5. DEODORIZATION BUTTON | 9. CLOCK SETTING |

Control Panel (M1914)



- 1. DEFROST
- 2. INSTANT REHEAT
- 3. TURNTABLE ON/OFF

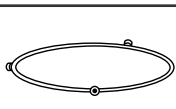
Accessories

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



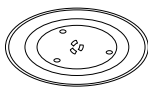
1 **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

Purpose: The coupler rotates the turntable.



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

Purpose: The roller ring supports the turntable.



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

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



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

Using this Instruction Booklet

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

- ◆ **Safety precautions**
- ◆ **Suitable accessories and cookware**
- ◆ **Useful cooking tips**

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- ◆ **Cooking food**
- ◆ **Defrosting food**
- ◆ **Adding extra cooking time**

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

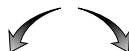
The step-by-step procedures use three different symbols.



Important



Note



Turn

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

- (a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- (b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

- (1) Door, door seals and sealing surfaces
 - (2) Door hinges (broken or loose)
 - (3) Power cable
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

- DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
 - ◆ Metallic containers
 - ◆ Dinnerware with gold or silver trimmings
 - ◆ Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.
- DO NOT** heat:
 - ◆ Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
Ex) Baby food jars
 - ◆ Airtight food.
Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.
- DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.

Reason: The oven walls may be damaged.
Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times.
The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.
- DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.

Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
- ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.

Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.
- DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.

Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, although they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - ◆ Do not store flammable materials in the oven
 - ◆ Remove wire twist ties from paper or plastic bags
 - ◆ Do not use your microwave oven to dry newspapers
 - ◆ If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

Safety Precautions (continued)

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
 - ◆ 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.
 - ◆ Take care when handling the container after heating. You may burn yourself, if the container is too hot.
 - ◆ A risk of delayed eruptive boiling exists.
 - ◆ To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
 - ◆ In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
 - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
 - Cover with a clean, dry dressing.
 - Do not apply any creams, oils or lotions.
 - ◆ NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
 - ◆ ALWAYS check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
 - ◆ NEVER heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
9. Be careful not to damage the power cable.
 - ◆ Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
 - ◆ Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.

Reason: The hot air or steam released may cause scalding.
11. Keep the inside of the oven clean.

Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
12. "Clicking" sound might be noticed while operating, especially at defrosting mode.

Reason: When the electrical power output is changing, you may hear that sound. This is normal.
13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

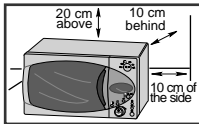
During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

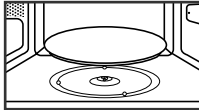
Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Installing Your Microwave oven

Place the oven on a flat, level surface 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, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of above.



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

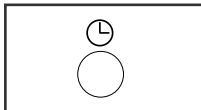
- * **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- * For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).
- * **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.

Setting the Time (M1974)

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

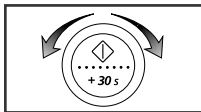
- ◆ **When you first install your microwave oven**
- ◆ **After a power failure**

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

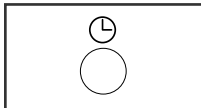


1 To display the time in the... Then press the button...

24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



2 Turn the dial knob to set hour.

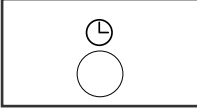


3 Press the button.

Setting the Time (M1974) - (continued)



4 Turn the dial knob to set minute.



5 Press the L button.

GB

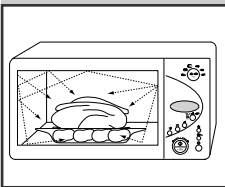
How a Microwave Oven Works

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

You can use your microwave oven to:

- ◆ Defrost
- ◆ Instant Cook
- ◆ Auto Cook/Reheat (M1974)
- ◆ Cook

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:

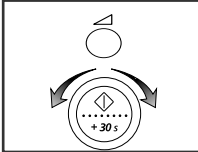
- ◆ Even cooking of the food right to the centre
- ◆ The same temperature throughout the food


Checking that Your Oven is Operating Correctly

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


First, place a bowl of water on the turntable.

Model : M1974

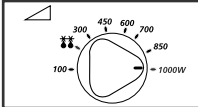


- 1 Press the  button and set the time to 4-5 minutes by turning the **dial knob** as required.

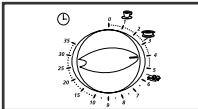


- 2 Press  button.
Result: The oven heats the water for 4 to 5 minutes.
The water should then be boiling.

Model : M1914



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



- 2 Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIMER** knob.
The water should then be boiling.




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.


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 press the  button.(M1974)
 - Is the door completely closed?

- The oven does not start when you turn the TIMER knob.(M1914)
 - Is the door completely closed?

- The food is not cooked at all
 - Have you set the timer correctly and/or pressed the  button?(M1974)
 - Have you set the timer correctly? (M1914)
 - 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?

- Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
 - Have you used a dish with metal trimmings?
 - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
 - Is aluminium foil too close to the inside walls?

- The oven causes interference with radios or televisions
 - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
 - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.(M1974)

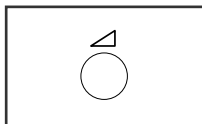
- If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.


Cooking / Reheating


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

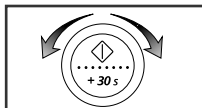
*Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.*

Model : M1974




1 Press the  button.

Result: The 1000W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the  button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.



2 Set the cooking time by turning the **dial knob** as required.



3 Press the  button.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.

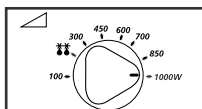


Never switch the microwave oven on when it is empty.

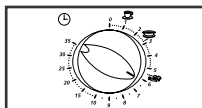


If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(1000W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Model : M1914



1 Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(MAXIMUM POWER : 1000 W)



2 Set the time by turning **TIMER** knob.

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



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 among the power levels below.

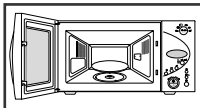
Power Level	Output
FULL	1000 W
HIGH	850 W
REHEAT	700 W(M1914 only)
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOW	300 W
DEFROST(❄)	180 W
LOW / KEEP WARM	100 W

-
- ◆ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
 - ◆ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Stopping the Cooking


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

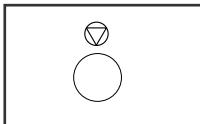
Model : M1974



- 1 To stop temporarily;

Open the door.

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




- 2 To stop Completely;

Press the  button.

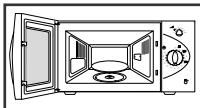
Result: The cooking stops.

If you wish to cancel the cooking settings, press the **Cancel**() button.



You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing **Cancel** .

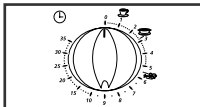
Model : M1914



- 1 To stop temporarily;

Open the door.

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



- 2 To stop Completely;

Turn the **TIMER** knob to "0".

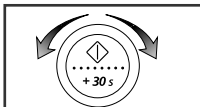
Adjusting the Cooking Time

Model : M1974

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

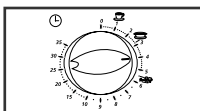


Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



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

Model : M1914

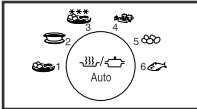



Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob

Using the Auto Reheat/Cook Feature (M1974)

The Auto Reheat/Cook feature has six pre-programmed cooking time. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the dial knob.

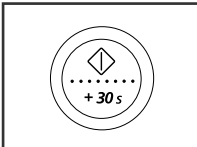
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



- 1 Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat/Cook** () button once or more times.



- 2 Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the next page.)



- 3 Press  button







Result: Cooking starts. When it has finished:

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

➤ Use only recipients that are microwave-safe.


Auto Reheat / Cook Settings(M1974)

The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

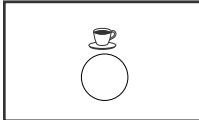
Button	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
	Ready Meal Chilled	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 mins	Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 components e.g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta.
	Soup/Sauce Chilled	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	2-3 mins	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
	Frozen meal / Frozen dinner (Pasta dishes like lasagne)	300 g 400 g 500 g 600 g 700 g 800 g	3 mins	Take the frozen meal out of the packaging and place it into a flat glass pyrex container. Cover with microwave-suitable cling film and place the dish on the turntable.
	Fresh Vegetables	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 mins	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 200-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for 500-650 g and add 75 ml (5 tablespoons) for 700-750 g. Stir after cooking. (When cooking bigger quantities, stir once during cooking.)
	Boiled Potatoes / Peeled Potatoes	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 mins	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 300-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for 500-650 g and add 75 ml (5 tablespoons) for 700-750 g.
	Fresh Fish	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 mins	Rinse with water and sprinkle with lemon juice. Use a microwave suitable glass or ceramic dish. Lay whole fishes head to tail. Cover with microwave cling film during heating and standing time.


Using the Instant Reheat Feature

(Model :M1974)

With the Instant Reheat feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the  button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat button the required number of times.


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



Press the **Drinks**  button which you want the required number of times

Result: Cooking starts after about two seconds. When it has finished:

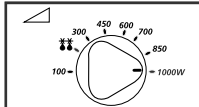
- 1) The oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times per 1 min.
- 3) The current time is displayed again.

Example: Press the  button three times to reheat three cups of coffee. Refer to the table below.

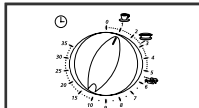
➤ Use only recipients that are microwave-safe.

(Model :M1914)

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



1 Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to Max Power.



1 Turn the **TIMER** knob to select Instant Reheat.


(drinks or soup/sauce, fresh vegetables).

➤ Use only recipients that are microwave-safe.




Instant Reheat Settings

The following table presents the various Instant Reheat Programme, quantitie, standing time and appropriate recommendations.

(Model :M1974)

Button	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
	Drinks coffee, milk, tea, water	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1-2 mins	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir the drinks before and after standing time and be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).

(Model :M1914)




Symbol	Food	Serving Size	Cooking Time	Standing Time
	Drinks	150 ml	1 min	1-2 mins
	Soup/Sauce	200-250 ml	2 min 50 sec	2-3 mins
	Fresh vegetables	300-350 g	5 min 30 sec	3 mins

Using the Auto Defrost Feature (M1974)

The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry or fish. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

➤ Use only dishes that are microwave-safe.

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

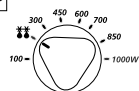
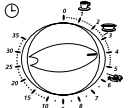
- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>1 Press the Auto (☐☐) button.</p> <p>Press the Auto(☐☐) button one or more times according to the type of food to be defrosted. Refer to the table on the opposite page for further details.</p> |
|  | <p>2 Select the food weight by turning the dial knob.</p> |
|  | <p>3 Press ☐ button.</p> <p>Result:</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Defrosting begins.◆ The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.◆ Press ☐ again to finish defrosting |

➤ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 16 for further details.

Manual Defrosting Food (M1914)

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry or fish.

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




- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>1 Turn the COOKING POWER CONTROL knob to ☐☐☐.</p> |
|  | <p>2 Turn the TIMER knob to select the appropriate time.</p> <p>Result: Defrosting begins.</p> |

➤ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Defrost Settings (M1974)

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a turntable.

Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendation
1	 Meat	0.2 - 2 kg	20 - 60 mins	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2	 Poultry	0.2 - 2 kg	20 - 60 mins	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3	 Fish	0.2 - 2 kg	20 - 50 mins	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish filets.

Using the Deodorization Feature (M1974)

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.


First clean the oven interior.



- 1 Press the **Deodorization**() button at the end, you will hear four beeps.

- The deodorization time has been specified to 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **+30s** button is pressed.
- You can also adjust deodorization time by turning the dial knob right or left.
- The maximum deodorization time is 15 minutes.

Manual Stop Turntable Function


The **turntable on/off**() button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

- The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.


- **Warning !** Never operate the turntable without food in the oven.
Reason : This may cause fire or damage to the unit.


Model : M1974



- 1 Press the **Turntable on/off** () button.
Result: The turntable will not rotate.





- 2 To switch the turntable rotating back on, Press the **Turntable on/off**() button again.
Result: The turntable will rotate.

- Don't press **Turntable on/off**() button during cooking process.
- Turntable would not rotate when the button light "ON".

Model : M1914

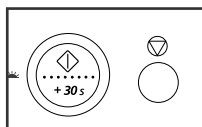




- 1 Press the **Turntable on/off** () button.
Result: If the turntable button can be pressed, it will rotate.
If the turntable button pop, it will not rotate.

- Don't press **Turntable on/off**() button during cooking process.

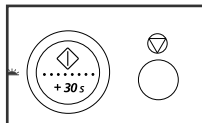
Switching the Beeper Off (M1974)



You can switch the beeper off whenever you want.



- 1 Press the  and  buttons at the same time.
Result: ♦ The oven does not beep each time you press a button.

OFF



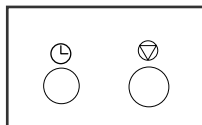
- 2 To switch the beeper back on, press the  and  buttons again at the same time.
Result: ♦ The oven operates with the beeper on again.



On

Safety-Locking Your Microwave Oven (M1974)

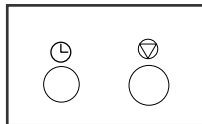
Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



The oven can be locked at any time.



- 1 Press the  and  buttons at the same time.
Result: ♦ The oven is locked (no functions can be selected).

L



- 2 To unlock the oven, press the  and  buttons again at the same time.
Result: ♦ The oven can be used normally.

Cookware Guide

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

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

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

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium 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 <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrene cups containers • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal trims 	✓ X X	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. May catch fire. May cause arcing.
Glassware <ul style="list-style-type: none"> • Oven-to-table ware • Fine glassware • Glass jars 	✓ ✓ ✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal <ul style="list-style-type: none"> • Dishes • Freezer bag twist ties 	X X	May cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> • Plates, cups, napkins and Kitchen paper • Recycled paper 	✓ X	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
Plastic <ul style="list-style-type: none"> • Containers • Cling film • Freezer bags 	✓ ✓ ✓ X	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. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

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.

Foods 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 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	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	8 1/2 - 9 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide

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 (1000W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7½-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3-3½	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	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	4½-5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4-4½	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4½-5½ 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.

Cooking Guide



Cooking Guide for rice and pasta

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

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

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g 375 g	1000 W	14-15 16 ¹ / ₂ -17 ¹ / ₂	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g 375 g	1000 W	19-20 21-22	5-10	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g 375 g	1000 W	15-16 17 ¹ / ₂ -18 ¹ / ₂	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g 375 g	1000 W	16-17 20-21	5-10	Add 400 ml cold water. Add 550 ml cold water.
Pasta	250 g 500 g	1000 W	10-11 12-14	5	Add 1000 ml hot water. Add 2000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh fish

Use the power level and times in this table as a guide lines for cooking.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish Fillets	200 g 400 g	600 W	3 ¹ / ₂ -4 ¹ / ₂ 6-7	3-5	Rinse with water, sprinkle with lemon juice and put the fish fillets on a flat glass pyrex plate. Cover with microwave cling film. Stand for 3-5 minutes.
Whole Fish	350 g(1) 700 g(2)	600 W	4 ¹ / ₂ -5 ¹ / ₂ 8-10	3-5	Rinse with water, sprinkle with lemon juice and put the fish in an oval glass pyrex dish(2 fishes head to tail). Cover with microwave cling film during cooking and standing time. Stand for 3-5 minutes.

Cooking Guide

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and 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 1000 W power while others should be reheated using 850W, 600 W, 450 W or even 300 W.

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

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

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

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

Heating and standing times

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

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

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

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

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

REHEATING LIQUIDS

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

REHEATING BABY FOOD

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

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

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

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

The times in the chart consider baby milk and food with a room temperature of about +18°C to +20°C.

Cooking Guide

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) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1000 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1 - 2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	350 g 450 g 550 g	1000 W	3-4 3½-4½ 4-5	2 - 3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	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	3½-4½	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	4-5	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 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled compon- ents on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Cooking Guide

Reheating Frozen Food

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

Food	Portion	Power	Time (min)	Standing Time (min.)	Instructions
Pasta (frozen)	400 g	600 W	15 - 17	3	Put frozen pasta, for example tortellini or ravioli in a flat glass pyrex dish. Cover with plastic lid. Stir occasionally during cooking and before standing.
Meat pieces in sauce (frozen)	450 g	600 W	14 - 16	3	Put frozen meal (e.g. chicken curry) in a flat glass dish and cover. Stir occasionally during cooking and before standing.
Soup (frozen)	500 g	850 W	12 - 14	3	Put frozen soup in a suitable sized glass pyrex dish with lid. Cook covered. Stir occasionally during cooking and before standing.
Yeast Dumpling (frozen)	150 g 300 g	600 W	2 - 3 3 - 4	3	Put 2-4 frozen yeast dumplings side by side in a big glass pyrex bowl with lid. Moist the top of dumplings with cold water. Cook covered.

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.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min 10sec- 1 min 20sec	2 - 3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Cooking Guide

DEFROSTING



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

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

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over halfway, 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 (180W $\ddagger\ddagger$).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat	Mince beef	200 g 400 g	7½ - 8½ 14 - 16	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	Pork steaks	250 g	8½ - 9½	
Poultry	Chicken pieces	500 g (2 pc)	17 - 18	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 pc)	7 - 8	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 pc)	14 - 15	
Fruits	Berries	250 g	8 - 9	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread	Bread rolls	2 pc	1½ - 2	Arrange rolls in a circle or bread vertically (like a tower) on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
	(each ca. 50 g)	4 pc	3 - 3½	
	Toast/ Sandwich	250 g	6 - 6½	

Cooking Guide

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 1000 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450W 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 3 1/2 to 4 1/2 minutes using 1000 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 1000 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 6 1/2 to 7 1/2 minutes using 1000 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 3 1/2 to 4 1/2 minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

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*



ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

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 or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
 3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable 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

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, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.



This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specification

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	M1974 / M1914
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	1400 W
Output power	100 W / 1000 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside	517 x 297 x 399 mm
Oven cavity	336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight Net	16 kg approx



Printed in UK

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>