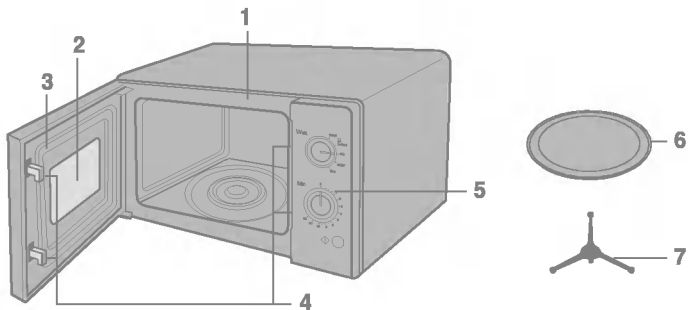




Instruction Manual





S

1. Front plåt
2. Luckfönster
3. Lucktätning
4. Säkerhetslås system
5. Kontroll panel
6. Glastallrik
7. Rullhållare

DK

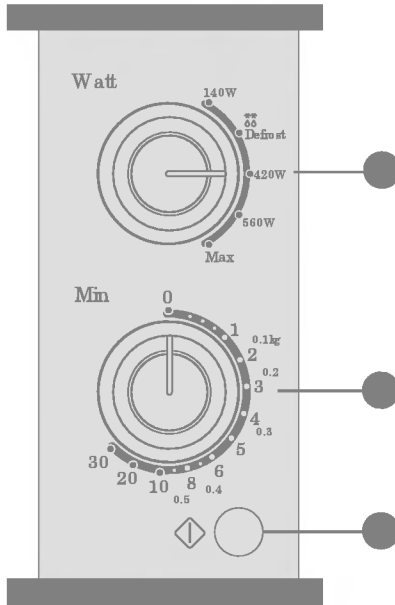
1. Frontplade
2. Vindue
3. Dørforsegling
4. Sikkerhedslåsesystem
5. Kontrolpanel
6. Glastallerken
7. Rullestøtte

N

1. Frontplate
2. Vindu
3. Dørtetning
4. Sikkerhetslås
5. Kontrollpanel
6. Glassplate
7. Stativ

SF

1. Etulevy
2. Lasiluukku
3. Lukun Tiiviste
4. Turvalukko
5. Ohjauspaneeli
6. Pyörivä Lasialusta
7. Pyörimisalusta



S

1 Effektväljare

Här väljer du önskad effekt

2 Timer

Här väljer du önskad koktid

3 Startknapp

DK

1 Effektvælger

Til indstilling af den ønskede effekt.

2 Timer

Til indstilling af tilberedningstid.

3 Start-knap

N

1 Strømbryter

Brukes til å velge ønsket effekt.

2 Tidsur

Brukes til å stille inn ønsket tilberedningstid.

3 Startknapp

SF

1 Tehon valinta

2 Ajustin

3 Käynnistyspainike

ANVÄNDARHANDBOK

Läs igenom denna användarhandbok noga innan mikrovågsugnen används.

BRUKERHÅNDBOK

Sett deg grundig inn i innholdet i denne brukerhåndboken før apparatet tas i bruk.

BRUGERVEJLEDNING

Læs venligst vejledningen grundigt, inden ovnen tages i brug.

KÄYTTÖOHJEET

Luekaa nämä ohjeet huolellisesti ennen mikroaaltouunin käyttöä.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA MÖJLIG EXPONERING AV MIKROVÅGSENERGI

Ugnen kan inte användas med luckan öppen beroende på att säkerhetssystemet som finns inbyggt i luckan stänger av ugnen när luckan öppnas. Man får inte sätta säkerhetssystemet ur spel eftersom detta kan leda till farlig exponering av mikrovågor.

Placera inga saker mellan framsidan av ugnen och luckan och låt inte rester av smuts eller rengöringsmedel samlas på tätande ytor.

Använd inte ugnen om den är skadad. Det är speciellt viktigt att luckan stänger riktigt och att det inte är några skador på: (1) dörren (skev) (2) gångjärn och hakar (trasiga eller lösa) (3) lucklås eller tätning.

Ugnen skall inte justeras eller repareras av annan än kvalificerad servicepersonal.

VARNING

När vätskor som soppor, såser och drycker värms i mikrovågsugnen kan de bli upphettade över deras kokpunkt utan att bubblor syns. Detta kan leda till plötslig överkokning. För att förhindra detta, följ dessa råd:

1. Undvik att använda kokkärl med raka sidor och smal hals.
2. Överhetta inte.
3. Rör om i vätskan innan du placerar den i ugnen och sedan en gång halvägs i uppvärmningstiden.
4. Efter uppvärmning så låt vätskan stå kvar i ugnen en kort tid. Skaka eller rör om igen och kontrollera temperaturen på vätskan innan du förtär den för att undvika brännskador. (Speciellt om duvärmer nappflaskor eller barmat).

Installation

1. Ta bort all förpackning och tag ur alla tillbehör.
2. Placera ugnen på önskad plats men se till att det finns ett minst 30 cm brett utrymme över och 10 cm bakom ugnen för att luft skall kunna cirkulera fritt. Håll sidorna på ugnen fria för luftcirkulation. Framkanten på ugnen skall placeras minst 8 cm in från kanten av bänkskivan för att förhindra att den tippas framåt. Ventilationsspringor finns på sidorna och på överdelen av ugnen. Övertäckning av dessa kan skada ugnen.
3. Koppla in din ugn till vanlig hushållseluttag. Se till att säkringens är minst 10-13 amp. och att din mikrovågsugn är den enda apparaten på den säkringen.

OBS: • Denna apparat skall inte användas i kommersiellt bruk.

Om strömkabeln är skadad så måste den bytas av tillverkaren, dennes importör eller annan kvalificerad servicepersonal för att undvika elektriska stötar.

Viktiga Säkerhetsinformation

- Sätt aldrig på ugnen när den är tom. Det är bäst att lämna ett glas med vatten i ugnen när den inte används. Vattnet kommer att absorbera alla mikrovågor om ugnen skulle startas av misstag.
 - Torka inga kläder i ugnen. Dessa kommer att bli förkolnade eller brinner upp om de värms för länge.
 - Tillaga ingen mat invirad i pappersvetter såvida inte kokboken innehåller instruktioner om sådan tillagning.
 - Använd inte ugnen för att torka kökshandukar eller pappersprodukter. dessa kan brinna upp.
 - Använd inga kärl av trä då dessa kan förkolnas.
 - Använd inte återanvänt papper då detta kan innehålla föroreningar som kan orsaka blixtar eller eld när de används i ugnen.
 - Lägg inte den vridbara tallriken i vatten direkt efter användning då denna kan spricka
- Mindre mängder mat kräver kortare tillagningstid. Om normal tid används kan maten bli bränd.
 - Innan du tillagar potatis, äpplen eller annan liknande frukt så stick hål på skalet.
 - Tillaga inte ägg med skalet på. Ett tryck byggs upp inuti och det exploderar.
 - Försök inte att fritera i ugnen.
 - Ta bort plastförpackningar från maten innan den tillagas. Notera att i en del fall skall maten täckas med plastfolie vid tillagning. Titta i din kokbok för detaljer.
 - Om det kommer rök ur ugnen så stäng av eller koppla ur ugnen. Håll luckan stängd för att kväva eventuella lågor.
 - När mat tillagas i plast eller papperskärl så kontrollera ugnen ofta så att det inte bildas gnistor eller antändning

- **VARNING** : Vätskor eller mat får inte värmas i täta förpackningar eftersom de då kan explodera.

- **VARNING** : Om barn använder ugnen utan tillsyn av vuxen så se till att de fått instruktioner om hur de använder ugnen på ett säkert sätt och att de förstår faran av att använda ugnen på fel sätt.

- **VARNING** : Om ugnsluckan eller låset är skadade så får inte ugnen användas innan den reparerats av kvalificerad serviceman.

- **VARNING** : Gör inga justeringar eller reparationer på ugnens lucka, låsanordning, kontrollpanel eller andra delar. Det är farligt att göra ingrepp som innebär att man tar bort höljet eftersom detta skyddar mot mikrovågor. Reparationer skall bara utföras av kvalificerad servicepersonal.

KOKKÄRL

Kokkärl skall kontrolleras för att se till att de fungerar i mikrovågsugn.

Följande tabell summerar rätt kokkärl som skall användas i din ugn:

kokkärl	Mikrovåg
Värmetåligt glas, glaskeramik	ja
keramik, kina	ja
	(Använd inte kinaporslin med guld eller silverbård)
Metall kärl	nej
Icke värmetåligt glas	nej
Mikrovågspast	ja
Plastförpackning	ja
Papper (kopp, tallrik, servett)	ja
Sugrör, korg och trä	nej

Mikrovåg

- De flesta glas, glaskeramik och värmetåliga glaskärl är utmärkta. De med en bård av metall skall inte användas i mikrovågsugnar.
- Pappershandukar, servetter, tallriker, koppar, kartonger kan användas i mikrovågsugnar. Använd inte returpapper eftersom det kan innehålla rester som kan orsaka blixtar eller brand när de används i ugnen. Titta i din kokbok för korrekt användning av dessa produkter.
- Plasttallriker, koppar, frysförpackningar och plastförpackningar kan användas i mikrovågsugnen. Följ tillverkarens instruktioner eller det som står i din kokbok när du använder plast i din mikrovågsugn.
- Metallkärl eller kärl med metallbård skall inte användas i mikrovågsugnen. Om kokboken råder till användning av metallfolier, grillspett eller metallkärl i ugnen se till att det finns minst 2,5 cm mellanrum mellan metallen och ugnens innervägg. Om blixtar skulle uppstå så ta bort metallen och ersätt med annat material.

Obs:

Titta i din kokbok, recept och tabeller för riktig användning av kokkärl och andra tips.

Obs:

- Var försiktig när du tar ut kärl ur ugnen. En del kärl tar upp värme från maten och kan bli mycket varma.
- Använd bara termometrar som är gjorda för att användas i mikrovågsugnar.
- Se till att den vridbara tallriken finns på plats när du använder ugnen.

Andra Användbara Dåd

För bästa resultat och mer glädje i matlagningen, läs dessa kommentarer noggrant.

För bästa resultat:

1. När du ställer in tiden för din maträtt så använd alltid minsta tiden och kontrollera maten då och då. Det är lätt att koka maten för länge p.g.a mikrovågor kokar maten mycket snabbt.
2. Små mängder mat och mat som innehåller lite vatten torkar lätt ut och blir hårda om de kokas för länge.

Tina upp frusen mat:

1. Mat som varit frusen kan placeras direkt i ugnen för upptining. (Se till att avlägsna tallförpackningar.)
2. Tina upp enligt de tips om upptining du hittar i denna bruksanvisning.
3. På delar av maten som tinar fortare än andra, täck med en bit aluminiumfolie. Detta hjälper till att sakta ner eller stoppa upptiningen.

4. Viss mat skall inte vara helt upptinad innan tillagning. T.ex fisk kokar så snabbt att det ibland är bättre att den inte är helt upptinad.
5. Det kan vara nödvändigt att sänka eller höja tillagningstiden i vissa recept beroende på temperaturen på maten när tillagningen startade.

OBS:

Luften från ugnens ventilation kan vara varm under tillagning. Detta är normalt.

Bryning:

Det finns mat som inte tillagas tillräckligt länge för att maten skall få färg och behöver därför få lite extra färg. Påstrykning med paprika och worcestershire sås kan behövas på kotletter, kött patéer och kycklingdelar. Rostbiff, fågel eller skinka som tillagas i 10-15 minuter eller längre kommer att få fin färg utan extra tillsatser.

Rengöring och Vård

SE TILL ATT UGNEN ÄR AVSTÄNGD INNAN RENGÖRING.

Håll insidan av ugnen ren och torr. Som en generell regel så rengör ugnen efter varje användning.

INSIDANS VÄGGAR

Ta bort all smuts och matrester mellan luckan och ugnen med en trasa. Denna del av ugnen skall hållas speciellt ren så att luckan stänger riktigt. Ta bort allt stänk av fett med diskmedel. Skölj och torka sedan. Använd inga trasor eller rengöringsmedel med repande effekt eftersom detta kan skada ugnens lackade ytor. HÅLL ALDRIG VATTEN I UGNEN.

RULLHÅLLARE

Rullhållaren skall rengöras med varmt tvålsvamp minst en gång i veckan för att förhindra att fett hindrar hjulen att rulla.

LUCKAN

Luckan och gångjärnen skall hållas rena. Använd endast varmt tvålsvamp för att skölja. Torka torrt noggrant sedan.

ANVÄND INGA REPANDE RENGÖRINGSMEDEL STÅLULL ELLER PLASTSVAMPAR.

Metalldelar blir lättare att hålla rena om de torkas av regelbundet med en trasa.

UTSIDAN

Ytterhöljet är av lackad metall. Rengör med tvålsvamp och torka torrt med en mjuk trasa. Spill inget vatten i ventilationspringorna. Om strömkabeln blivit smutsig så torka den med en fuktad trasa.

TILLAGNING I MIKROVÅGSUGN

1. Öppna ugnsluckan, lägg maten på den roterande skivan i ugnen och stäng luckan.
2. Vrid effektväljaren (1) till önskad nivå. Du kan välja mellan fem effektlägen.
3. Vrid timern/viktinställningen (2) till önskad tillagningstid och tryck sedan på startknappen (3). Skivan börjar då rotera och tillagningen börjar. Då tillagningen är färdig hörs fyra korta pip-ljud varefter lampan släcks.

OBSERVERA:

- För att tidsinställningen ska bli korrekt bör du vrida timern/viktinställningen något över önskad tillagningstid och sedan vrida den tillbaka till önskad inställning.
- Om luckan öppnas under tillagning slås ugnen av automatiskt och timern stoppar. För att fortsätta tillagningen stänger du luckan – därmed startar ugnen och timern fortsätter enligt inställd tid. Om luckan hålls öppen under mer än 5 minuter upphävs tidsinställningen automatiskt.
- Den roterande skivan kan rotera i båda riktningarna.
- Om du vill avbryta tillagningen då ugnen är i funktion rekommenderar vi att du vrider timern/viktinställningen till noll.
- Även om timern/viktinställningen inte rör sig under tillagning betyder det inte att den är felaktig – tillagning sker ändå enligt inställd tid.
- För att repetera samma tillagningstid behöver du inte ställa in tillagningstiden på nytt. Tryck bara på startknappen så fungerar ugnen enligt tidigare inställning.

UPPTNING I UGNEN

En annan finess med mikrovågsugnen är att du kan tina upp frysta matvaror. Upptiningen går mycket snabbare i mikron än i kylskåpet och är säkrare än upptining i rumstemperatur eftersom det inte bildas några skadliga bakterier vid upptining i mikron. Tänk på att upptining tar längre tid än vanlig tillagning. Kontrollera matvarorna och vänd dem minst en gång under upptiningen.

1. Vrid effektväljaren (1) till upptiningfunktionen (☄ Defrost).
2. Vrid timern/viktinställningen (2) medsols till rätt vikt (kg).
3. Tryck in startknappen (3).

OBSERVERA: Ugnen sätter igång när startknappen trycks in sedan du först har ställt in timer/viktinställning. Numren på skalan är uttryckta i **kg**.

WARNING: Var försiktig då du tar ut matvarorna ur ugnen – förvaringskärlet kan vara varmt!

Uppvärmning

För att värma upp mat på ett bra sätt i en mikrovågsugn så är det viktigt att följa vissa riktlinjer. Väg upp maten för att ta reda på hur lång tid den behöver värmas. Placera maten i ett cirkelmönster för bästa resultat. Rumstempererad mat värms fortare än fryst eller kyld mat. Mat i förpackningar skall tas ur förpackningen och placeras i ett mikrovågssäker kokkärl. Maten värms snabbare om den täcks med ett mikrovågsglock eller ventilerad plastfolie. Var försiktig när du tar bort locket så att du inte bränner dig på ångan. Använd nedanstående tabell som en guide för uppvärmning av mat.

Maträtt	Koktid	Tillagningstips
Skivat kött 3 skivor (0,5mm tjocka)	1,5 - 2,5 min	Lägg köttet på en mikrovågssäker tallrik. Täck med plastfolie och gör lufthål i plasten. • Tips: Sky eller sås gör köttet saftigare.
Kycklingbitar 1 bröst 11 ben eller lår	2 - 3,5 min 1,5 - 2,5 min	Lägg Kycklingen på en mikrovågssäker tallrik. Täck med plastfolie och gör lufthål i plasten.
Fiskfilé (170-230g)	1 - 2,5 min	Lägg fisken på en mikrovågssäker tallrik. Täck med plastfolie och gör lufthål i plasten.
Lasagne 1 portion (300g)	4,5 - 7 min	Lägg lasagnen på en mikrovågssäker tallrik. Täck med plastfolie och gör lufthål i plasten.
Grytor 1 skål 4 skålar	1,5 - 3,5 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Potatismos 1 skål 4 skålar	2 - 3,5 min 6 - 8,5 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Böner 1 skål	2 - 3,5 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Ravioli eller pasta i sås 1 skål 4 skålar	3 - 4,5 min 8 - 11,5 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Ris 1 skål 4 skålar	1,5 - 2 min 4 - 6 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Småfranska eller bulle	20 - 30 sek	Slå in brödet i en pappersservett och lägg det på en tallrik.
Grönsaker 1 skål 4 skålar	1,5 - 3 min 4 - 6 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Soppa 1 portion	2 - 3 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.

Tabell för färska grönsaker

Grönsaker	Mängd	Koktid	Instruktioner	Låt stå i
Kronärtskocka (230g st)	2 medium 4 medium	5-8 11-13	Ansa. Tillsätt 2 tsk vatten och 2 tsk spad. Täck över	2-3 min
Sparris, färska	450g	3-7	Tillsätt en halv kopp vatten.	2-3 min
Gröna bönor	450g	8-12	Tillsätt en halv kopp vatten i 1,5 l kokkärl. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Betar, färska	450g	13-18	Tillsätt en halv kopp vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Broccoli, färsk	450g	5-9	Placera broccolin i kokkärl och tillsätt en halv kopp vatten.	2-3 min
Vitkål, färsk, hel	450g	6-8	Tillsätt en halv kopp vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Morötter, färska skivade	200g	3-6	Tillsätt en halv kopp vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Blomkål, färsk hel	450g	8-10	Tillsätt en halv kopp vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Selleri, färsk skivad	2 skålar 4 skålar	8-10	Tillsätt en halv kopp vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Majs, färsk	2 kolvar	5-9	Skala. Tillsätt 2 tsk vatten i 1,5 l kokkärl. Täck över.	2-3 min
Svamp, färsk skivad	230g	2-3	Lägg svampen i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Palsternacka, färsk, skivad	450g	4-8	Tillsätt en halv kopp vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Ärtor, gröna, färska	4 skålar	7-10	Tillsätt en halv kopp vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Sötpotatis hela bakpotatis (170-230g styck)	2 medium 4 medium	5-10 7-13	Stick hål på potatisen med en gaffel på flera ställen och lägg den på ett papper. Vänd på den efter halva tiden.	2-3 min
Spenat, färsk blad	450g	5-8	Tillsätt en halv kopp vatten i ett 2 l kokkärl med lock.	2-3 min
Squash, färsk skivad	450g	5-8	Tillsätt en halv kopp vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Squash, färsk hel	450g	7-10	Stick hål på den. lägg den på ett papper. Vänd på den efter halva tiden.	2-3 min

Uppfrysningstips och teknik

“VARNING: Använd inte aluminiumfolie under tillagning”

- Du kan tina mat i deras originalförpackningar så länge det inte finns metall i dessa. Ta bort metallringar och förslutningar.
- Placera kött i en djup tallrik för att samla upp köttsaften.
- Tina inte upp köttet längre än nödvändigt. Separera mat som kotletter, såser och bacon så snart som möjligt. Fortsätt sedan uppfrysningen av övriga delar.
- Hela stycken av kött är färdiga för tillagning så fort du kan sticka en gaffel in till mitten av köttstycket utan för mycket motstånd. Mitten av köttet kommer fortfarande att vara fruset. Låt stå tills köttet tinat helt.
- Tina kött i defrost läget.

UPPFRYSNINGSTABELL FÖR KÖTT OCH FÅGEL

Kött	Vikt	Uppfrysningstid (Minuter)	Låt stå i minuter
Oxe			
Frankfurter	450 g	5-6	10
Köttfarsbiff	450 g	8-10	10
Njure	1 kg	8-12	10
Lever	450 g	6-7	10
File	1,5 kg	18-20	15
Stek	1,5-2 kg	22-26	15
Revben	1,5-2 kg	15-20	15
Rumpstek	1,5-2 kg	20-25	15
Ländstek	2-2,3 kg	28-33	20
Biff bitar	450 g	7-8	10
Biff sida	700 g	9-10	10
Biff skiva	1 kg	10-14	10
Ländbiff	1 kg	10-12	10
Kalv			
Kotlett	450 g	9-10	10
Färs	450 g	4-5	10
Stek	450 g	6-8	10
Fläsk			
Kotlett	700 g	10-15	10
Bitar	700 g	8-10	10
Färs	450 g	5-6	10
Stek	2-2,3 kg	28-34	20
Revben	1,5 kg	12-17	15
Bringa	1,2 kg	12-15	10
File	1 kg	10-12	10
Lamm			
Stek, ben och bringa	2-2,3 kg	28-33	15
Kyckling			
Hel	1,2-1,5 kg	26-30	20
Del	1,2-1,5 kg	14-17	15
Bröst	1-1,5 kg	10-14	20
Spett	450 g	9-10	10
Lår	450 g	9-10	10
Vinge	700 g	8-12	10
Kalkon			
Del	1-1,5 kg	14-16	15
Bröst	2-2,5 kg	18-22	20
Anka			
Hel	2-2,5 kg	30-40	25

F. Vad är fel när ugnslampan inte lyser ?

- S. ■ Lampan är trasig.
 ■ Luckan är inte stängd.

F. Varför kommer det ånga ur ventilations springorna och varför droppar det vatten från botten av ugnsluckan ?

S. Ånga produceras under tillagning av mat och denna ventileras ut genom ventilations springorna. Ibland kan ångan kondenseras på luckan och då rinner den ut på undersidan av luckan. Detta är helt normalt.

F. Kan mikrovågor passera ut genom fönstret på ugnsluckan ?

S. Nej. Metallskärm reflekterar mikrovågorna in i ugnen. Hålen i skärmen släpper igenom ljus men inga mikrovågor.

F. Kan mikrovågsugnen skadas om den körs tom, utan mat i ?

S. Ja. Kör aldrig ugnen tom.

F. Varför spricker äggen ?

S. När du tillagar ägg så byggs ett tryck upp i äggulan som då spricker. För att förhindra detta så stick ett hål på äggulan. Tillaga aldrig ägg utan att sticka hål på dem.

F. Varför rekommenderas det att maten skall stå en stund efter det att tillagningstiden är slut ?

S. Det är mycket viktigt att låta maten stå en stund. Vid tillagning i mikrovågsugn så byggs värmen upp i maten och inte i ugnen. En del mat bygger upp tillräcklig inre värme för att tillagningsprocessen skall fortsätta efter det att maten tagits ur ugnen. Att låta maten stå vid tillagning av kött, grönsaker och kakor gör att insidan av maten blir färdig utan att utsidan blir överlagad.

F. Varför tar det längre tid för min ugn att tillaga maten än vad det står i kokboken ?

S. Titta i kokboken och se till att du följer instruktionerna exakt och för att se vad som påverkar koktiden. Tiderna i kokboken är satta att vara lite korta för att förhindra att maten lagas för länge vilket är det vanligaste problemet vid mikrovågstillagning. Variationer i storlek, form och vikt kan göra att koktiden är olika. Använd ditt eget omdöme tillsammans med råden i kokboken för att se om maten är klar precis som vid vanlig tillagning.

F. Varför sprakar och blixtrar det i ugnen ?

S. Det finns flera orsaker till att det sprakar och blixtrar inuti din ugn.

- Du använder kokkärl med metallbård eller kant på (silver eller guld).
- Du använder stora mängder med aluminiumfolie.
- Du har råkat lämna en gaffel eller metallbestick i ugnen.
- Det finns en metallförslutning på matens förpackning.

Teknisk specifikation

	MS-1922K
Ström källa	230 V AC, 50 Hz
Uteffekt (IEC 60705 klass standard)	700 Watts
Mikrovågsfrekvens	2,450 MHz
Mått på utsidan (BxHxD mm)	455 x 281 x 325
Ström förbrukning	1100 Watt

- Måtten är ungefärliga.
- Eftersom vi strävar efter att ständigt utveckla våra produkter så kan specifikationerna ändras utan vidare information.

FORHOLDSREGLER FOR Å UNNGÅ Å BLI UTSATT FOR MIKROBØLGESTRÅLING

Ovnen er utstyrt med et sikkerhetssystem som slår den av når ovnsdøren blir åpnet, slik at det ikke er mulig å bruke ovnen når døren er åpen. Hvis ovnen ble brukt med døren åpen, kunne det føre til skadelig mikrobølgestråling. Det er viktig at man ikke tukler med dørmekanismen.

Plasser aldri gjenstander mellom ovnens frontplate og døren. La det aldri samle seg opp skitt eller rester av rengjøringsmidler på tetringsflatene.

Bruk aldri ovnen hvis den er skadet. Det er spesielt viktig at ovnsdøren blir skikkelig lukket og at det ikke er skader på (1) døren (dvs. at den ikke er bøyd), (2) hengslene og låsene (dvs. at de ikke er ødelagt eller løse) og (3) tetningene i døren og tetringsflatene.

Ovnen må bare justeres og repareres av fagkyndig servicepersonell.

ADVARSEL

Hvis du tilbereder væsker, f.eks. supper, sauser eller drikkevarer, i mikrobølgeovnen, kan de plutselig begynne å koke kraftig uten tegn på bobling på forhånd. For å unngå dette, bør du treffe følgende forholdsregler:

1. Bruk ikke beholdere med rette sider og trang hals.
2. Bruk ikke for kraftig varme.
3. Rør i væsken før du plasserer beholderen i ovnen, og rør igjen halvveis under oppvarmingen.
4. La beholderen stå i ovnen en kort stund etter oppvarmingen. Rist eller rør innholdet (særlig tåteflasker eller baby mat), og kontroller temperaturen nøye før bruk.

Montering

1. Fjern all emballasje og tilbehør.
2. Sett ovnen på en jevn overflate, minst 85 cm over gulvet. La det være minst 30 cm avstand over ovnen og 10 cm bak den for å gi tilstrekkelig ventilasjon. Siden på ovnen må ikke blokkeres, slik at det er fri lufttilførsel. Fronten av ovnen må være minst 8 cm fra kanten av benkplaten for å unngå at ovnen skal tippe. Det er en utløpsåpning på toppen eller siden av ovnen. Blokker ikke dette utløpet, da det kan skade ovnen.
3. Ovnen tilkoples vanlig strømnett. Påse at strømkretsen har en kapasitet på minst 10 A, og at ovnen er det eneste apparatet som er tilkoplekretsen.

MERK: Ovnen må ikke brukes til kommersielle formål.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, produsentens representant eller en tilsvarende fagkyndig person for å unngå fare.

Viktige Sikkerhetsinstruksjoner

- Bruk aldri ovnen når den er tom. La det gjerne stå et glass vann i ovnen når den ikke er i bruk. Vannet vil absorbere mikrobølgestrålingen hvis ovnen skulle bli startet ved et uhell.
 - Bruk aldri mikrobølgeovnen til å tørke klær. Klærne kan bli forkullet eller brent hvis de blir varmet for lenge.
 - Bruk aldri mikrobølgeovnen til å tilberede mat innpakket i papirhåndklær, dersom ikke kokeboken uttrykkelig nevner dette i forbindelse med maten du lager.
 - Bruk aldri ovnen til å tørke kjøkkenkluter eller papirprodukter, da de kan bli brent.
 - Bruk ikke kokekar av tre, da de kan bli oppvarmet og brent.
 - Bruk ikke produkter av resirkulert papir, da de kan inneholde urenheter som kan føre til gnister og/eller brann hvis de blir brukt i mikrobølgeovn.
 - La dreietallerkenen kjøle seg ned før rengjøring.
- Husk at små mengder mat krever kortere koke- eller oppvarmingstid. Hvis du bruker de vanlige tidene, kan maten bli overoppvarmet og brent.
 - Stikk hull i skinnet på frukt og grønnsaker før de tilberedes i ovnen.
 - Kok ikke egg med skallet på. Det bygger seg opp trykk inne i egget, slik at det sprekker.
 - Bruk aldri ovnen til fritering i fett.
 - Fjern plastemballasjen fra maten før den kokes eller oppvarmes. I noen tilfeller skal imidlertid maten være dekket med plastfolie dersom dette er beskrevet i kokeboken for mikrobølgeovn.
 - Hvis du ser røyk i ovnen, slå den av eller trekk ut støpselet, og hold ovnsdøren lukket for å kvele eventuelle flammer.
 - Hvis du varmer eller koker matvarer i engangsemballasje av plast, papir eller andre brennbare materialer, må du kontrollere ovnen hyppig pga. fare for antenning.

- **ADVARSEL** : Væsker eller matvarer må ikke oppvarmes i lukkede kar, ettersom de kan eksplodere.
- **ADVARSEL** : La ikke barn bruke ovnen alene hvis ikke barnet har fått tilstrekkelig opplæring og kan bruke ovnen på en trygg måte, og kjenner til farene ved feil bruk.
- **ADVARSEL** : Hvis ovnsdøren eller tetningen er skadet, må ovnen ikke brukes før den er blitt reparert av en fagkyndig reparatør.
- **ADVARSEL** : Unngå å tukle med eller foreta justeringer eller reparasjoner på døren, kontrollpanelet, sikkerhetsbryterne eller noen annen del av ovnen. Det er farlig å foreta reparasjoner eller operasjoner som innebærer fjerning av deksler som beskytter mot mikrobølgestråling. Alle reparasjoner må derfor foretas av kyndige fagfolk.

KOKEKAR

Husk å kontrollere at kokekarene egner seg til bruk i mikrobølgeovn.

Tabellen nedenfor gir en oversikt over hvilke kokekar som kan brukes i ovnen.

Kokekar	Mikrobølgeovn
Varmebestandig glass, glasskeramikk	ja
Keramikk, porselen	ja (bruk ikke porselen med gull- eller sølvdekorasjoner)
Kokekar av metall	nei
Ikke-varmebestandig glass	nei
Mikrobølgeplast	ja
Plastfolie ja	nei
Papir (kopper, skåler, papirhåndklær)	ja
Halm, vier og tre	nei

Mikrobølgeovn

- De fleste kokekar av glass, glasskeramikk og varmebestandig glass egner seg ypperlig, men bruk ikke kokekar med metalldekorasjoner.
- Papirservietter, -håndklær, -tallerkener, -kopper, -esker og papp kan brukes i mikrobølgeovnen. Bruk ikke produkter av resirkulert papir, ettersom de kan inneholde urenheter som kan forårsake gnister og/eller brann hvis de blir brukt i mikrobølgeovn.
(Se i kokeboken for riktig bruk av disse produktene.)
- Plasttallerkener, -kopper, fryseposer og plastfolie kan brukes i mikrobølgeovnen. Følg instruksene fra produsenten eller opplysningene i kokeboken når du bruker plast i mikrobølgeovnen.
- Metallredskaper og kar med metalldekorasjoner må ikke brukes i mikrobølgeovnen. Hvis oppskriften nevner at det skal brukes aluminiumsfolie, stekespidd eller redskaper som inneholder metall i ovnen, må det være en avstand på minst 2,5 cm mellom metallredskapet og den innvendige veggen i ovnen. Hvis det oppstår lysbuer (gnister), ta ut metallredskapet straks.

Merk:

Du finner nyttig informasjon om riktig bruk av kokekar og produkter i kokeboken, i enkeltstående oppskrifter og i tabeller.

Merk:

- Vær forsiktig når du tar kokekar eller dreietallerkenen ut av ovnen. De kan være varme.
- Bruk bare et termometer som er laget eller anbefalt for bruk i mikrobølgeovn.
- Pass på at dreietallerkenen er på plass når du bruker ovnen.

Andre Nuttinge Tider

For å få best mulig resultater og mest mulig glede av matlagingen, bør du lese disse tipsene nøye.

For best resultater:

1. Når du skal finne ut hvor lang tid en bestemt matrett skal kokes, begynn med å bruke minimumstiden og kontroller maten av og til. Fordi mikrobølgeovnen koker så raskt, er det lett å koke maten for mye.
2. Små mengder mat, eller mat med lavt vanninnhold, kan tørke ut og bli tørr ved for lang koking.

Tining av frossen mat:

1. Mat som har vært frosset kan settes rett i ovnen for oppvarming. (Pass på å fjerne evt. metallbånd og metallfolie.)
2. Følg instruksene i avsnittet "Tips for opptining" i denne bruksanvisningen.
3. Hvis noen deler av maten tiner raskere enn andre, dekk dem til med små biter aluminiumsfolie. Dette får opptiningen til å gå langsommere eller stanse.

4. En del matretter bør ikke tines helt før de kokes. Fisk koker for eksempel så raskt at det noen ganger er bedre å begynne å koke mens fisken fortsatt er litt frossen.
5. Det kan være nødvendig å bruke lengre eller kortere opptiningstid enn oppskriften angir, avhengig av hvilken temperatur maten har når opptiningen starter.

MERK:

Luften som kommer ut av luftutløpet kan bli varm under koking.

Bruking:

Enkelte matretter kokes ikke så lenge i mikrobølgeovnen at de blir brune, og de kan da trenge ekstra farge.

Marinering med f.eks. paprika eller brunemidler som Worcestershire-saus kan brukes på koteletter, kjøttkaker eller kyllingstykker.

Stek, fjærfe eller skinke som kokes i 10-15 minutter eller mer, blir brune uten ekstra tilsetninger.

Døring og Støll

PASS PÅ AT OVNE ER SLÅTT AV FØR RENGJØRING.

Hold ovnen ren og tørr innvendig. Generelt bør du rengjøre ovnen hver gang den er blitt brukt.

INNVENDIGE VEGGER

Fjern evt. smuler og matrester mellom døren og ovnen med en fuktig klut. Det er særlig viktig å rengjøre dette området godt, for å sikre at døren blir skikkelig lukket. Fjern evt. fettrester med en klut med såpevann, skyll og la tørke. Bruk ikke slipemidler som kan lage riper og skade de lakkerte flatene på ovnen.

HELL ALDRI VANN INN I OVNE.

STATIV

Stativet må tas ut og rengjøres i varmt såpevann minst én gang i uken for å unngå at fett hindrer hjulene i å dreie.

DØR

Døren og dørtettingene må alltid holdes rene. Bruk bare varmt såpevann til rengjøringen, og la dem tørke godt.

BRUK ALDRI SKUREMIDLER, SOM SKUREPULVER ELLER STÅL- ELLER PLASTBØRSTER.

Tørk av metalldelene regelmessig med en myk klut, så blir de enklere å vedlikeholde.

UTVENDIG

Rengjør med mild såpe og varmt vann, skyll og tørk av med en myk klut. Bruk ikke skuremidler. Pass på så du ikke søler vann i ventilene. Hvis strømledningen er skitten, tørk av den med en fuktig klut.

Å TILBEREDE MAT I MIKROBØLGEOVNEN

1. Åpne ovnsdøren, legg matvarene på den roterende platen og lukk døren.
2. Sett effektbryteren (1) på ønsket effekt. Det er fem effektnivåer. Effektbryteren kan settes på hvilket som helst av disse.
3. Sett tids-/vektvelgeren (2) på ønsket tilberedningstid, og trykk startknappen (3). Den roterende platen begynner å rotere og tilberedningen starter. Når den innstilte tiden er omme høres fire korte lydsignaler, og lampen skrur av.

MERK:

- For at tilberedelsestiden skal bli nøyaktig, anbefaler vi at du vrir tids-/vektvelgeren forbi den ønskede tilberedelsestiden og deretter tilbake til riktig innstilling.
- Ovnen skrur av og tidsuret stoppes automatisk hvis døren åpnes i løpet av tilberedelsestiden. Lukk døren hvis du vil fortsette tilberedningen – ovnen vil skrur på og tidsuret starte igjen. Hvis døren er åpen i mer enn fem minutter, vil innstillingene allikevel settes automatisk.
- Den roterende platen kan rotere i begge retninger.
- Hvis du vil slå av ovnen før tiden, vrir tidsuret til null.
- Tids-/vektvelgeren beveger seg ikke selv om ovnen er på. Dette betyr ikke at det er noe i veien med ovnen.
- Hvis du vil bruke den samme tilberedelsestiden flere ganger, trenger du allikevel ikke å stille inn tidsuret på nytt. Trykk start, og ovnen bruker den samme innstillingen.

OPPTINING

En av fordelene ved mikrobølgeovnen er at du kan tine opp mat hurtig. Det går mye raskere enn å tine opp mat i kjøleskapet, og det er sikrere enn å tine opp mat ved romtemperatur, ettersom du unngår dannelse av skadelige bakterier.

Vær oppmerksom på at opptining tar lengre tid enn vanlig tilberedning. Kontroller matvarene i løpet av tiningen, og snu dem minst én gang underveis.

1. Sett effektbryteren (1) på opptining (☀ Defrost).
2. Vri tids-/vektvelgeren (2) med klokken for å stille inn matvarenes vekt (i kg).
3. Trykk på startknappen (3).

MERK: Ovnen starter når du trykker startknappen etter å ha stilt inn vekten med tids-/vektvelgeren. Tallene på velgeren representerer vekt i kilo.

ADVARSEL: Vær forsiktig når du tar maten ut av ovnen – tallerkenen eller bollen med matvarene er varm!

For at resultatet skal bli vellykket ved oppvarming av mat i mikrobølgeovnen, er det viktig å følge enkelte retningslinjer. Mål opp matmengden for å finne ut hvor lang oppvarmingstid du trenger. Du får best resultater hvis du plasserer maten i sirkelmønster. Mat med romtemperatur vil bli oppvarmet raskere enn mat som kommer rett fra kjøleskapet. Hermetikk må tas ut av boksen og plasseres i et kar som er egnet for mikrobølgeovn. Maten blir jevner oppvarmet hvis den dekkes med et lokk som er egnet for mikrobølgeovn, eller med plastfolie med hull i. Fjern lakket/folien forsiktig for å unngå å bli skåldet av den varme dampen. Tabellen nedenfor kan brukes som en retningslinje for oppvarming av mat som allerede har vært kokt.

Matrett	Tilberedningstid (ved høy effekt)	Slik gjør du
Kjøtt i skiver 3 skiver (0,5 cm tykke)	1½~2½ min.	Plasser skåret kjøtt på en tallerken som egner seg for mikrobølgeovn. Dekk med plastfolie og stikk hull i folien. • Merk: saus eller sju er med på å holde kjøttet saftig.
Kyllingstykker 1 bryst 1 ben og lår	2~3½ min. 1½~2½ min.	Plasser kyllingstykkene på en tallerken som egner seg for mikrobølgeovn. Dekk med plastfolie og stikk hull i folien.
Fiskefilet (170-230g)	1~2½ min.	Plasser fisken på en tallerken som egner seg for mikrobølgeovn. Dekk med plastfolie og stikk hull i folien.
Lasagne 1 porsjon (300g)	4½~7 min.	Plasser lasagnen på en tallerken som egner seg for mikrobølgeovn. Dekk med plastfolie og stikk hull i folien.
Gryterett 0,25 l 1 l	1½~3½ min. 5~7½ min.	KOK tildekket i kokekar som egner seg for mikrobølgeovn. Rør én gang midtveis under kokingen.
Gryterett cream or cheese 0,25 l 1 l	1½~3 min. 4~6½ min.	KOK tildekket i kokekar som egner seg for mikrobølgeovn. Rør én gang midtveis under kokingen.
Sloppy Joe (slags lapskaus med rundstykke) eller grillet kjøtt 1 smørbrød (fyll: ca. 1 dl kjøtt) uten hamburgerbrød	1~3 min.	Varm opp fyllen og brødet hver for seg. Kok fyllen tildekket i kokekar som egner seg for mikrobølgeovn. Rør én gang. Varm opp brødet som beskrevet nedenfor.
Potelmos 0,25 l 1 l	2~3½ min. 6~8½ min.	KOK tildekket i kokekar som egner seg for mikrobølgeovn. Rør én gang midtveis under kokingen.
Bakte bønner 0,25 l	2~3½ min.	KOK tildekket i kokekar som egner seg for mikrobølgeovn. Rør én gang midtveis under kokingen.
Ravioli eller pasta i saus 0,25 l 1 l	3~4½ min. 8~11½ min.	KOK tildekket i kokekar som egner seg for mikrobølgeovn. Rør én gang midtveis under kokingen.
Ris 0,25 l 1 l	1½~2 min. 4~6 min.	KOK tildekket i kokekar som egner seg for mikrobølgeovn. Rør én gang midtveis under kokingen.
Hamburgerbrød el. rundstykke 1 stk.	20~35 sek.	Pakk brødet inn i et papirhåndkle og plasser det på glassplaten.
Grønnsaker 0,25 l 1 l	1½~3 min. 4~6 min.	KOK tildekket i kokekar som egner seg for mikrobølgeovn. Rør én gang midtveis under kokingen.
Suppe 1 porsjon (2,5 dl)	2~3 min.	KOK tildekket i kokekar som egner seg for mikrobølgeovn. Rør én gang midtveis under kokingen.

Øversikt over Ferske Grønnsaker

Grønnsak	Mengde	Tilberedningstid (ved høy effekt)	Slik gjør du	La stå i
Artisjokker (230 g hver)	2 mellomstore 4 mellomstore	5~8 11~13	Skrell. Tilsett 2 ts vann og 2 ts saft. Dekk til.	2-3 min.
Asparagus (ferske, spyd)	450g	3~7	Tilsett ca. 1 dl vann. Dekk til.	2-3 min.
Grønne bønner	450g	8~12	Tilsett ca. 1 dl vann i kokekar på 1,5 l. Rør midtveis under kokingen.	2-3 min.
Ferske beter	450g	13~18	Tilsett ca. 1 dl vann i tildekket kokekar på 1,5 l. Flytt om på grønnsakene midtveis under kokingen.	2-3 min.
Brokkoli (ferske, spyd)	450g	5~9	Plasser brokkoli i form. Tilsett ca. 1 dl vann.	2-3 min.
Hodekål (ferskt, hakket)	450g	6~8	Tilsett ca. 1 dl vann i kokekar på 1,5 l. Rør midtveis under kokingen.	2-3 min.
Gulrøtter (ferske, i skiver)	200g	3~6	Tilsett ca. 5 cl vann i kokekar på 1 l. Rør midtveis under kokingen.	2-3 min.
Selleri (fersk, i skiver)	450g	8~10	Skrell. Tilsett ca. 5 cl vann i kokekar på 1 l. Rør midtveis under kokingen.	2-3 min.
Blomkåles (ferske, hele)	0,5 l 1 l	3~6 8~10	Kutt i skiver. Tilsett ca. 1 dl vann i kokekar på 1,5 l. Rør midtveis under kokingen.	2-3 min.
Mais, fersk	2 aks	5~9	Fjern agnene. Tilsett 2 ts vann i kokekar på 1,5 l. Dekk til.	2-3 min.
Sjampinjong (fersk, i skiver)	230g	2~3	Plasser sjampinjongen i et tildekket kokekar på 1,5 l. Rør midtveis under kokingen.	2-3 min.
Pastinakk (fersk, i skiver)	450g	4~8	Tilsett ca. 1 dl vann i kokekar på 1,5 l. Rør midtveis under kokingen.	2-3 min.
Grønne erter (ferske)	4 aks	7~10	Tilsett ca. 1 dl vann i kokekar på 1,5 l. Rør midtveis under kokingen.	2-3 min.
Søtpoteter, hele, til baking	2 mellomstore 4 mellomstore	5~10 7~13	Stikk flere hull i potetene med en gaffel. Plasser dem på 2 papirhåndklær. Vend dem midtveis under kokingen.	2-3 min. 2-3 min.
Hvite poteter, hele, til baking	2 poteter 4 poteter	6~8 10~15	Stikk flere hull i potetene med en gaffel. Plasser dem på 2 papirhåndklær. Vend dem midtveis under kokingen.	2-3 min. 2-3 min.
Spinat (fersk, løv)	450g	5~8	Tilsett ca. 1 dl vann i tildekket kokekar på 2 l.	2-3 min.
Squash (fersk, i skiver)	450g	5~8	Tilsett ca. 1 dl vann i kokekar på 1,5 l. Rør midtveis under kokingen.	2-3 min.
Squash (fersk, hel)	450g	7~10	Stikk hull på squashen og plasser den på 2 papirhåndklær. Vend squashen og flytt den midtveis under kokingen.	2-3 min.

Tips og fremgangsmåter for opptining av kjøtt

“ADVARSEL: Bruk ikke aluminiumsfolie under kokingen.”

- Kjøtt kan tines i originalemballasjen så sant den ikke inneholder metall. Fjern evt. metallringer, -strimler, -tråder eller -folie.
- Plasser kjøttet i en lav form for å samle opp saften.
- Kjøttet må bare tines så lenge som nødvendig. Skill ut deler som koteletter, pølser og bacon så snart som mulig. Ta ut de delene som er ferdig opptint og fortsett å tine resten.
- Hele kjøttstykker er klare til å tas ut og la stå så snart du kan stikke en gaffel inn i midten av kjøttet med middels trykk. Midten kommer fortsatt til å være frosset. La kjøttet stå til det er helt tint.
- Bruk opptiningsinnstillingen til å tine kjøtt.

TABELL FOR OPPTINING AV KJØTT OG FJÆRKRE

Kjøtt	Vekt	Opptiningstid (minutter)	La stå i (minutter)
STORFE			
pølser	450g	5-6	10
hakkekjøtt	450g	8-10	10
nyrer	1kg	8-12	10
lever	450g	6-7	10
stek, lårtinge	1,5kg	18-20	15
???	1,5-2kg	22-26	15
ribbe (rullet)	1,5-2kg	15-20	15
stek, lår (uten ben)	1,5-2kg	20-25	15
stek, filet	2-2,3kg	28-33	20
biff, i terninger	450g	7-8	10
biff, side	700g	9-10	10
rundbiff	1kg	10-14	10
indrefilet	1kg	10-12	10
KALV			
kotelett	450g	9-10	10
hakkekjøtt	450g	4-5	10
biff	450g	6-8	10
SVIN			
kotelett (1,2 cm tykk)	700g	10-15	10
terninger	700g	8-10	10
hakket	450g	5-6	10
stek, nyrestykke (uten ben)	2-2,3kg	28-34	20
ribbe	1,5kg	12-17	15
lår	1,2kg	12-15	10
mørbrad	1kg	10-12	10
LAM			
stek, ben eller lår	2,2,3kg	28-33	15
KYLING			
hel	1,2-1,5kg	26-30	20
deler	1,2-1,5kg	14-17	15
bryst (med ben)	1-1,5kg	10-14	20
lårben	450g	9-10	10
lår	450g	9-10	10
vinger	700g	8-12	10
KALKUN			
deler	1-1,5kg	14-16	15
bryst (med ben)	2,2,5kg	18-22	20
AND			
andestek andunge, hel	2,2,5kg	30-40	25

Spm.: Hva er feil hvis lyspæren i ovnen ikke lyser?

Svar: ■ Lyspæren er utbrent.
 ■ Ovnsdøren er ikke lukket.

Spm.: Hvorfor kommer det damp ut av luftventilen, og/eller hvorfor drypper det vann fra bunnen av døren?

Svar: Damp oppstår helt naturlig under koking. Mikrobølgeovnen er konstruert for å slippe denne dampen ut gjennom ventiler på siden. Av og til blir dampen også kondensert under døren, og da drypper det vann fra bunnen av døren. Dette er helt normalt og ikke noe problem.

Spm.: Kan mikrobølgestråling trenge gjennom gitteret i døren?

Svar: Nei, metallgitteret reflekterer strålingen tilbake i ovnsrommet. Hullene i gitteret er laget for at lys skal kunne komme gjennom, men de slipper ikke gjennom mikrobølgestråling.

Spm.: Vil mikrobølgeovnen bli skadet hvis jeg slår den på uten at det er mat i den?

Svar: Ja. Bruk aldri mikrobølgeovnen når den er tom.

Spm.: Hvorfor sprekker egg noen ganger?

Svar: Når du tilbereder egg, kan plommen sprenges fordi det bygger seg opp trykk inne bak membranen i plommen. For å unngå dette, kan du bare stikke hull på plommen med en tannstikker før du begynner tilberedningen. Kok aldri egg uten å stikke hull på skallet.

Spm.: Hvorfor bør maten stå litt etter at den er ferdig kokt?

Svar: Det er svært viktig å la maten stå litt. Når

du koker med mikrobølgeovn, samler varmen seg opp i maten og ikke i ovnsrommet. Mange matvarer samler opp så mye varme at de fortsetter å koke selv etter at du tar dem ut av ovnen. Når oppskriftene sier at kjøttstykker, store grønnsaker og kaker må stå litt etter at de er tatt ut av ovnen, er det for at innsiden skal bli ferdig uten at utsiden blir overkokt.

Spm.: Hvorfor tar det noen ganger lengre tid før maten blir ferdig i ovnen enn det står i tabellene?

Svar: Kontroller tabellene igjen, for å være sikker på at du har fulgt dem nøye, og for å se hva variasjonene i koketiden kan skyldes. Opplysningene i tabellene er forslag, og vi har lagt vekt på å unngå at maten blir kokt for mye – noe som er det vanligste problemet for de som ikke er vant med mikrobølgeovn.

Variasjoner i størrelsen, formen, vekten og målene på maten kan føre til at det tar mer tid å koke den. Bruk din egen sunne fornuft sammen med opplysningene i tabellene, og kontroller om maten er ferdig, akkurat som du ville gjøre med en vanlig ovn.

Spm.: Hvorfor er det gnister og spraking (lysbuer) i ovnen.

Svar: Det kan være flere grunner til dette

- Du bruker tallerkener med metalldelel eller -dekorasjoner (sølv eller gull).
- Du har latt en gaffel eller et annet metallredskap ligge igjen i ovnen.
- Du bruker mye metallfolie.
- Du har brukt metalltråd til å binde opp maten.

Tekniske Spesifikasjoner

	MS-1922K
Spenning	230 V vekselstrøm, 50 Hz
Effekt (i henhold til IEC 60705)	700 W
Mikrobølgefrekvens	2,450 MHz
Utvendige mål (B x H x D mm)	455 x 281 x 325
Effektforbruk	1100 W

- Målene som vises er ca.-mål.
- Vi driver kontinuerlig produktutvikling og forbeholder oss derfor retten til å endre spesifikasjonene uten varsel.

FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ AT BLIVE UDSAT FOR MIKROBØLGER

Forsøg ikke at anvende ovnen med åben dør, da dette kan medføre fare for mikrobølger. Det er vigtigt ikke at manipulere med de indvendige sikkerhedslåse, da sikkerhedssystemet medfører, at ovnen automatisk afbrydes, når døren åbnes.

Undgå at der er ting mellem ovnfronten og døren, og undgå at der samles snavs eller rester af rengøringsmidler på tætningsfladen.

Brug ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Det er især vigtigt, at ovndøren lukker ordentligt, og at der ingen skader er på (1) døren (den buede overflade), (2) hængsler og lås, (3) dørens overflade samt tætningsflader.

Ovnen må kun justeres eller repareres af kvalificerede fagfolk.

ADVARSEL

Vær opmærksom på, at når der tilberedes suppe, sovs eller drikkevarer i mikroovnen, kan disse overopvarmes (over kogepunktet), uden synlige bobler. Dette betyder, at når skålen fjernes, kan dette chok forårsage en pludselig opdamning, så væsken "koger over".

1. Undgå at anvende ligesidede beholdere med snæver hals.
2. Pas på ikke at overophede.
3. Rør rundt i væsken, før skålen anbringes i ovnen og rør igen, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
4. Lad maden stå i ovnen et øjeblik efter opvarmningen. Rør rundt eller ryst igen omhyggeligt, og kontroller temperaturen før brug for at undgå brandskader (især sutteflasker og babymad).

Installation

1. Fjern al indpakningsmateriale samt tilbehør.
2. Anbring ovnen, der hvor den skal stå, men sørg for, at der er mindst 30 cm rundt om apparatet af hensyn til ventilation.
Alle ventilationsåbninger er anbragt ovenpå eller på siden af apparatet. Hvis disse åbninger blokeres, kan dette ødelægge ovnen.
3. Tilslut netstikket i en stikkontakt. Det er nødvendigt, at Deres sikringer er mindst 10 amp, og at mikroovnen har sit eget kredsløb.

BEMÆRK: • Dette apparat bør ikke anvendes i kommercielt øjemed.

Hvis disse farvekoder ikke passer sammen med farverne i Deres netstik, så kontakt forhandleren.

Vigtige Sikkerhedsinstruktioner

- Undgå at starte ovnen, når den er tom. Det er bedst at stille et glas vand ind i ovnen, når den ikke anvendes. Vandet vil absorbere alle mikrobølgerne, hvis ovnen tændes ved et uheld.
 - Tør ikke tøj i mikrobølgeovnen. Det kan svies eller brænde, hvis opvarmningen sker længe nok.
 - Undgå at tilberede mad, der er pakket ind i køkkenrulle, med mindre det er angivet således i kogebogen.
 - Undgå at tørre viskestykker eller aviser i ovnen. Dette kan medføre brand.
 - Undgå at anvende træskåle, da disse opvarmes og kan revne.
 - Brug ikke genbrugs-papirmaterialer, da disse kan indeholde urenheder, som kan medføre gnister og/eller flammer, når de anvendes.
 - Lad glastallerkenen afkøle før rengøring.
 - Små stykker mad kræver kortere tilberedningstid eller mindre varme, da maden ellers overophedes eller forbrænder.
- Prik med en gaffel før tilberedning grøntsager og frugter med hel overflade.
 - Undgå at tilberede æg i skallen. Mikrobølgerne vil forårsage tryk inden i skallen, hvorefter den springer.
 - Undgå at friturestege i ovnen.
 - Fjern plastikindpakning fra fødevarer, før de tilberedes eller optøs. Bemærk, at i nogle tilfælde skal maden være pakket ind i film ved tilberedningen. Se detaljerne i en mikrobølgekogeboek.
 - Hvis der kommer røg fra mikrobølgeovnen, så hold ovndøren lukket og træk netstikket ud af stikkontakten.
 - Når De tilbereder mad i skåle af plastik, papir eller andre bløde materialer, så kig til det jævnligt, for at se om skålen holder.

- **ADVARSEL** : Væsker samt andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da dette kan få beholderen til at springe.
- **ADVARSEL** : Lad kun børn anvende ovnen uden overvågning, såfremt der forinden er givet omhyggelig instruktion, således at ovnen kan anvendes sikkert.
- **ADVARSEL** : Hvis ovndøren eller forseglingen er beskadiget på nogen måde, må ovnen under ingen omstændigheder anvendes, før den er eftersat af en kvalificeret servicetekniker.
- **ADVARSEL** : Undgå at foretage justeringer eller reparationer på døren, kontrolpanelet, sikkerhedslåsen eller andre dele af ovnen, da dette kan medføre, at De udsætter Dem selv for fare. Overlad altid dette arbejde til kvalificerede fagfolk.

Kogegrej

Kogegrej og redskaber bør kontrolleres for at sikre, at de kan anvendes i forbindelse med tilberedning i mikrobølgeovn.

Følgende skema giver en oversigt over hvordan kogegrej og materialer anvendes.

Kogegrej/materialer	Mikrobølger
Ildfast glas og porcelæn	Ja
Kinesisk porcelæn	Ja (Ikke porcelæn med guld eller sølvlakeringer)
	Nej
Metalskåle	Nej
Ikke ildfast glas	Ja
Mikrobølge plastikgrej	Ja
Plastikfilm	Ja
Papir (kop, tallerken, viskestykke)	Nej
Strå, kurveflet og træ	

Mikrobølger

1. De fleste glas, porcelæns- samt ildfaste skåle kan anvendes. Dog kan porcelæn med metallakeringer ikke anvendes.
2. Servietter, tallerkener, kopper, fade o.lign. af pap eller papir kan anvendes i mikroovnen. Undgå at anvende produkter, der er fremstillet af genbrugspapir, da dette kan indeholde urenheder, som kan forårsage gnister og/eller brand, når det opvarmes. (Se korrekt anvendelsesmetode for disse produkter i en kogebog).
3. Plastiktallerkener, fryseposer samt plastikfilm kan anvendes i mikroovnen, såfremt det er beregnet hertil. Se fabrikantens anvisninger eller se anvisninger i en kogebog.
4. Skåle af metal eller fade med metalhåndtag bør ikke anvendes i mikroovnen. Hvis der anvendes foliebakker af aluminium, hvis der er skruer i skålen, eller hvis der på anden måde er metaldele på det grej, der anvendes i mikroovnen, så sørg for, at der er mindst 2_ cm plads mellem skålen og ovnens vægge. I tilfælde af gnister i ovnrummet, sluk da ovnen straks og tag skålen ud.

Bemærk

Se i kogebogen under de enkelte opskrifter og oversigter for at få den korrekte anvendelse af diverse former for kogegrej samt anden nyttig information.

emærk

- Vær forsigtig, når maden eller glastallerkenen tages ud af mikroovnen, da det kan blive meget varmt.
- Anvend kun et termometer, som er specielt beregnet til anvendelse i en mikroovn.
- Sørg for, at glastallerkenen er på plads, når ovnen anvendes.

Andre nyttige instruktioner

Det bedste resultat opnås, hvis disse instruktioner gennemlæses.

For et godt resultat:

1. Når De bestemmer tilberedningstiden, så start med at indstille minimumstid og kontroller tilberedningen jævnligt, mens den finder sted. Det er nemt at give maden for lang tid i en mikrobølgeovn, fordi tilberedningen sker så hurtigt.
2. Små stykker mad eller mad med et lavt vandindhold kan tørre ud og blive hårde, såfremt tilberedningstiden er for lang.

Optøning:

1. Frosne fødevarer kan anbringes direkte i ovnen til optøning. (Sørg for at fjerne evt. metalbakke eller lukkeclips af metal først).
2. Tø op i henhold til optøningsvejledningen.
3. Hvis dele af maden optøes hurtigere end resten, kan disse dele dækkes med små stykke alufolie. Dette nedsætter eller stopper optøningshastigheden.

4. Nogle fødevarer skal ikke optøes helt, før de tilberedes. F.eks. med fisk, som kun kræver kort tilberedningstid, vil det nogle gange være bedre at starte tilberedningen, før fisken er helt optøet.
5. Det kan være nødvendigt enten at formindske eller forøge tilberedningstiden i nogle opskrifter afhængigt af den temperatur, som maden har fra begyndelsen.

Bemærk:

Luftstrømmen i ventilationsåbningerne kan blive meget varm, når mikroovnen er i gang.

Bruning:

Nogle få fødevarers tilberedningstid er ikke lang nok i en mikroovn til, at maden brunes og derved får den rigtige farve. Krydderier som f.eks. paprika eller saucer som f.eks. Worcestershire sauce kan anvendes som farvegivende på lyse kødstykker som f.eks. koteletter eller kylling. Oksekød, skinke el.lign., som tilberedes i 10-15 minutter eller mere, brunes fint af sig selv.

Renovering af rulleholdene

SØRG FOR, AT STRØMMEN ER KOBLET FRA OVNEEN, FØR RENGØRINGEN.

Hold ovnen ren og tør indvendig og udvendig. Som en generel regel bør ovnen rengøres hver dag, med mindre den ikke har været anvendt.

INVENDIGT

Fjern alle krummer og madrester fra samlingen mellem ovnen og døren med en fugtig klud. Det er meget vigtigt, at dette område holdes helt rent, så døren kan lukke helt tæt. Fjern spildt fedt med et mildt rengøringsmiddel, vask efter med vand og tør af med en tør klud. Undgå at anvende skurebørster og stærke rengøringsmidler, da dette kan ridse overfladen.

UNDGÅ, AT DER KOMMER VAND IND I SELVE OVNEEN.

RULLESTØTTE

Tag rullen ud og rengør den i varmt vand mindst én gang om ugen for at undgå fedt i hjulene.

OVNDØREN

Ovndøren og forseglingen skal holdes rene. Brug kun varm sæbevand til rengøringen og tør efter med en tør klud.

UNDGÅ AT ANVENDTE STÆRKE RENGØRINGSMIDLER SOM F.EKS. SKUREPULVER, STÅL- ELLER PLASTIKSVAMPE TIL RENGØRINGEN. Ovnsens metaldele holdes pæne, hvis de aftørres jævnligt med en fugtig klud.

UDVENDIGT

Det udvendige kabinet er malet metal. Rengør dette med en mild sæbe og varmt vand. Skyl efter med vand, og aftør med en tør klud. Hvis netledningen bliver fedtet, så aftør den med en fugtig klud.

TILBEREDNING MED MIKROBØLGEOVN

1. Åbn ovndøren, placer fødevarerne på drejetallerkenen i ovnen, og luk ovndøren.
2. Indstil effektvælgeren (1) til det ønskede niveau. Ovnen har fem effekt niveauer, som kan vælges med effektvælgeren.
3. Indstil timeren/vægtvælgeren (2) til den ønskede tilberedningstid, og tryk på startknappen (3). Drejetallerkenen begynder at rotere, og tilberedningen går i gang. Når tilberedningstiden er gået, afgiver ovnen fire korte lydsignaler, og lyset i ovnen slukkes.

BEMÆRK:

- For at sikre præcis tilberedningstid anbefales det at dreje timeren/vægtvælgeren en smule forbi den ønskede tilberedningstid og derefter tilbage til den ønskede indstilling.
- Hvis ovndøren åbnes under tilberedningen, slukkes ovnen automatisk, og timeren stopper. Hvis tilberedningen ønskes genoptaget, lukkes ovndøren – så tænder ovnen igen, og timeren tæller videre. Hvis døren har stået åben i mere end 5 minutter, så annulleres den forrige tidsindstilling automatisk.
- Drejetallerkenen kan rotere i begge retninger.
- For at annullere tilberedningen mens ovnen er i gang, anbefales det at dreje timeren/vægtvælgeren til nul.
- Nedtællingen er aktiv, selvom timeren/vægtvælgeren ikke drejer under tilberedningen. Der er ikke tale om en funktionsfejl.
- Det er ikke nødvendigt at indstille tilberedningstiden igen for at gentage samme tidsinterval som ved forrige tilberedning. Bare tryk på startknappen, så gentager ovnen tilberedningen i samme tidsinterval.

OPTØNING EFTER VÆGT

Optøning af frosne fødevarer er en af de fordele, en mikrobølgeovn giver. Optøning i en mikrobølgeovn går meget hurtigere end i et køleskab og er mere hygiejnisk end ved stuetemperatur, da mikrobølgerne modvirker dannelse af skadelige bakterier.

Det er vigtigt at huske, at optøning tager længere tid end normal tilberedning. Kontroller fødevarerne ved at vende dem mindst én gang under optøningen.

1. Drej på effektvælgeren (1) for at vælge optøning. (☹ Defrost)
2. Drej timeren/vægtvælgeren (2) med uret for at vælge vægten (kg) af fødevarerne.
3. Tryk på startknappen (3).

BEMÆRK: Ovnen går i gang ved tryk på startknappen efter valg af vægt med timeren/vægtvælgeren. Tallene på skalaen angiver vægt i **kg**.

ADVARSEL: Vær forsigtig, når maden tages ud af mikrobølgeovnen: Skåle og tallerkner bliver meget varme!

Genopvarmningstider

For at få en succesfuld opvarmning eller genopvarmning i en mikrobølgeovn, er det vigtigt at følge nogle få retningslinier. Mål mængden af fødevarer for at kunne bestemme tilberedningstiden. Arranger maden i en cirkel rundt på tallerkenen, det giver det bedste resultat. Mad, der har stuetemperatur, vil opvarmes hurtigere, end mad der tages direkte fra køleskabet og sættes i mikroovnen. Fødevarer i beholdere, bør tages ud af disse og anbringes i en beholder, der er beregnet til mikrobølger. Maden opvarmes mere jævnt, såfremt skålen dækkes til med et låg eller plastikfilm, der er beregnet til mikrobølger. Fjern tildækningen forsigtigt, der slipper varm damp ud, der kan brænde. Anvend nedenstående skema for genopvarmning af tilberedt mad.

Fødevarer	Tilberedningstid (HIGH indstilling)	Specielle instrukser
Skiveskåret kød 3 skiver á 1/2 cm	1 1/2 - 2 1/2 min.	Anbring kødet på en tallerken til mikroovn. Dæk med film, prik huller i filmen. • Bemærk: Sauce holder på kødets saft.
Kyllingestykker 1 bryststykke 1 over- + underlår	2 - 3 1/2 min. 1 1/2 - 2 1/2 min.	Anbring kødet på en tallerken til mikroovn. Dæk med film, prik huller i filmen.
Fiskefilet 170-230 g	1 - 2 1/2 min.	Anbring fisken på en tallerken til mikroovn. Dæk med film, prik huller i filmen.
Lasagne 1 portion ca. 300 g	4 1/2 - 7 min.	Anbring maden på en tallerken til mikroovn. Dæk med film, prik huller i filmen.
Gryderet 1 kop 4 kopper	1 1/2 - 3 1/2 min. 5 - 7 1/2 min.	Anbring retten i en skål til mikroovn. Dæk med ventileret film eller låg. Rør rundt, når halvdelen af tiden er gået.
Gryderet med ost/fløde 1 kop 4 kopper	1 1/2 - 3 min. 4 - 6 1/2 min.	Anbring retten i en skål til mikroovn. Dæk med ventileret film eller låg. Rør rundt, når halvdelen af tiden er gået.
Hakket kød/hakkebøf 1 sandwich med lille bøf uden bruning	1 - 3 min.	Kødet er tilberedt i forvejen. Anbringes tildækket i en skål til mikroovn. Rør rundt halvvejs.
Kartoffelmos 1 kop 4 kopper	2 - 3 1/2 min. 6 - 8 1/2 min.	Anbringes tildækket i en skål til mikroovn. Rør rundt halvvejs.
Baked beans 1 kop	2 - 3 1/2 min.	Anbringes tildækket i en skål til mikroovn. Rør rundt halvvejs.
Ravioli eller pasta i sovs 1 kop 4 kopper	3 - 4 1/2 min. 8 - 11 1/2 min.	Anbringes tildækket i en skål til mikroovn. Rør rundt halvvejs.
Ris 1 kop 4 kopper	1 1/2 - 2 min. 4 - 6 min.	Anbringes tildækket i en skål til mikroovn. Rør rundt halvvejs.
Forårsrulle 1 stk.	20 - 35 sek.	Dækkes med køkkenrulle og anbringes på glastallerkenen.
Grøntsager 1 kop 4 kopper	1 1/2 - 3 min. 4 - 6 min.	Anbringes tildækket i en skål til mikroovn. Rør rundt halvvejs.
Suppe 1 portion ca. 2 1/2 dl	2 - 3 min.	Anbringes tildækket i en skål til mikroovn. Rør rundt halvvejs.

Tilberedningsanvisninger for grøntsager

Grøntsager	Mængde	Tid (HIGH)	Instruktioner	Hviletid
Artiskokker 230 g pr. stk.	2 stk. 4 stk.	5 - 8 11 - 13	Istandgøres. Tilsæt 2 tsk. vand og 2 tsk saft. Tildækkes.	2 - 3 min.
Asparges friske og hele	450 g	3 - 7	Tilsæt 1/2 kop vand. Tildækkes.	2 - 3 min.
Grønne bønner	450 g	8 - 12	Tilsæt 1/2 kop vand i en 1 1/2 l skål. Rør rundt halvvejs.	2 - 3 min.
Bladbede, sølvbede, frisk	450 g	13 - 18	Tilsæt 1/2 kop vand i en 1 1/2 l skål. Rør rundt halvvejs.	2 - 3 min.
Broccoli frisk og hel	450 g	5 - 9	Anbringes i en bageskål. Tilsæt 1/2 kop vand.	2 - 3 min.
Kål frisk og hakket	450 g	6 - 8	Tilsæt 1/2 kop vand i en 1 1/2 l skål. Rør rundt halvvejs.	2 - 3 min.
Gulerødder friske og skivede	200 g	3 - 6	Tilsæt 1/2 kop vand i en 1 1/2 l skål. Rør rundt halvvejs.	2 - 3 min.
Blomkål frisk og hel	450 g	8 - 10	Istandgøres. Tilsæt 1/2 kop vand i en 1 l skål. Rør rundt halvvejs.	2 - 3 min.
Selleri frisk og skivet	2 kopper 4 kopper	3 - 6 8 - 10	Tilsæt 1/2 kop vand i en 1 1/2 l skål. Rør rundt halvvejs.	2 - 3 min.
Majs frisk	2 stk.	5 - 9	Afskalles. Tilsæt 2 spk. vand i en 1 1/2 l skål. Tildækkes.	2 - 3 min.
Svampe friske og skivede	230 g	2 - 3	Anbringes i en 1 1/2 l skål. Tildækkes. Rør rundt halvvejs.	2 - 3 min.
Pastinakker friske og skivede	450 g	4 - 8	Tilsæt 1/2 kop vand i en 1 1/2 l skål. Rør rundt halvvejs.	2 - 3 min.
Grønne ærter friske	4 kopper	7 - 10	Tilsæt 1/2 kop vand i en 1 1/2 l skål. Rør rundt halvvejs.	2 - 3 min.
Søde kartofler hele 170-230 g pr. stk.	2 stk. 4 stk.	5 - 10 7 - 13	Prik kartoflerne flere gange med en gaffel. Anbringes på 2 stk. køkkenrulle. Vendes halvvejs.	2 - 3 min.
Hvide kartofler hele 170-230 g pr. stk.	2 stk. 4 stk.	6 - 8 10 - 15	Prik kartoflerne flere gange med en gaffel. Anbringes på 2 stk. køkkenrulle. Vendes halvvejs.	2 - 3 min.
Spinat Friske blade	450 g	5 - 8	Tilsæt 1/2 kop vand i en 2 l skål.	2 - 3 min.
Courgetter friske og skivede	450 g	5 - 8	Tilsæt 1/2 kop vand i en 1 1/2 l skål. Rør rundt halvvejs.	2 - 3 min.
Courgetter friske og hele	450 g	7 - 10	Prikkes. Anbringes på 2 stk. køkkenrulle. Vendes halvvejs.	2 - 3 min.

Tips og teknikker i forbindelse med optøning.

ADVARSEL: Brug ikke aluminiumsfolie i ovnen.

- Maden kan optøs i originalindpakningen, såfremt denne ikke indeholder metaldele. Fjern evt. metaldele, klips o.lign. først.
- Anbring kød i en skål eller fad, så kødsaften ikke løber ud.
- Optø ikke længere end højst nødvendigt. Adskil delene så hurtigt som muligt, f.eks. skivede varer, pølser eller bacon. Fjern løbende optøede dele fra ovnen.
- Hele stykker kød er optøede, så snart der kan stikkes en gaffel ind i midten uden at bruge vold. Midten vil stadig være lidt frossen. Lad kødet hvile før tilberedning.
- Brug kun optøningsprogrammet til optøning.

OPTØNING AF KØD OG FJERKRÆ

Kød	Vægt	Optøningstid (minutter)	Hviletid (minutter)
OKSE			
Frankfurter	450 g	5 - 6	10
Hakket kød	450 g	8 - 10	10
Nyre	1 kg	8 - 12	10
Lever	450 g	6 - 7	10
Lårtunge	1,5 kg	18 - 20	15
Roastbeef	1,5 - 2 kg	22 - 26	15
Ribbenssteg	1,5 - 2 kg	15 - 20	15
Tyksteg u/ben	1,5 - 2 kg	20 - 25	15
Tyndsteg, mørbrad	2 - 2,3 kg	28 - 33	20
Kød i tern	450 g	7 - 8	10
Flankesteg	700 g	9 - 10	10
Rullesteg	1 kg	10 - 14	10
Bøffer	1 kg	10 - 12	10
KALV			
I tern	450 g	9 - 10	10
Hakket	450 g	4 - 5	10
Bøffer	450 g	6 - 8	10
SVIN			
I tern (1,2 cm)	700 g	10 - 15	10
Klumper	700 g	8 - 10	10
Hakket	450 g	5 - 6	10
Steg u/ben	2 - 2,3 kg	28 - 34	20
Spareribs	1,5 kg	12 - 17	15
Koteletter	1,2 kg	12 - 15	10
Filet, mørbrad	1 kg	10 - 12	10
LAM			
Steg, kalle eller koteletter	2 - 2,3 kg	28 - 33	15
KYLLING			
Hel	1,2 - 1,5 kg	26 - 30	20
Parteret	1,2 - 1,5 kg	14 - 17	15
Bryst m/ben	1 - 1,5 kg	10 - 14	20
Underlår	450 g	9 - 10	10
Overlår	450 g	9 - 10	10
Vinger	700 g	8 - 12	10
KALKUN			
Parteret	1 - 1,5 kg	14 - 16	15
Bryst m/ben	2 - 2,5 kg	18 - 22	20
AND			
Hel	2 - 2,5 kg	30 - 40	25

Sp: Hvad er der galt, når lyset i ovnen ikke vil tændes?

- Sv: ■ Pæren er sprunget.
 ■ Ovn døren er ikke lukket.

Sp: Hvorfor kommer der damp ud af ventilationsåbningerne, og/eller hvorfor drypper der vand ud af bunden?

Sv: Det er normalt, at der kommer damp ud, når der tilberedes mad i ovnen. Mikrobølgerne tvinger dampen ud af ventilationsåbningerne, og en gang i mellem omdannes dampen til kondens og drypper ud af bunden. Dette er helt normalt og sikkert.

Sp: Kan mikrobølgerne stråle ud gennem døren?

Sv: Nej. Metalskærmen kaster mikrobølgerne tilbage i ovnrummet. Hullerne er kun beregnet til at lade lyset skinne igennem.

Sp: Beskadiges mikrobølgeovnen, hvis den anvendes, når den er tom?

Sv: Ja. Start den aldrig tom.

Sp: Hvorfor bobler æg nogen gange?

Sv: Når æg tilberedes, kan hinden omkring blommen springe, for at lade opbygget damp slippe ud. For at undgå dette, skal De prikke i blommen med en tandstik før tilberedningen. Kog aldrig æg uden først at perforere skallen.

Sp: Hvorfor anbefales det, at lade maden stå et øjeblik i ovnen, efter at tilberedningen er færdig?

Sv: Denne tid er meget vigtig. Når der tilberedes med mikrobølger, dannes varmen i maden og ikke i ovnen. Mange fødevarer opbygger en varme, som tillader tilberedningsprocessen at fortsætte, efter at maden er taget ud af ovnen. Derfor er det meget vigtigt at lade maden stå lidt, således at varmen kan fordele sig helt igennem.

Sp: Hvordan kan det være, at min mikrobølgeovn ikke altid tilbereder så hurtigt, som det står i vejledningen?

Sv: Kontrollér vejledningen igen for at se, om De har fulgt den helt nøjagtigt og for at se, hvad der kan være årsag til en variabel tilberedningstid.

Tilberedningstider samt effektindstillinger i vejledningen er kun forslag, der skal forhindre maden i at overophedes . . . som er det mest almindelige problem, indtil man bliver fortrolig med at anvende ovnen.

Endvidere vil forskellige størrelser, form, vægt og dimensioner medføre kortere eller længere tilberedningstid. Brug Deres egen dømmekraft sammen med vejledningen, når De tilbereder i mikrobølgeovnen.

Sp: Hvorfor "springer" det inde i ovnen?

Sv: Der kan være mange årsager til, at der kan høre spring eller knitren inde i ovnen.

- Der anvendes en tallerken med indlagt metal eller metalbemaling (guld eller sølv).
- De har glemt en gaffel eller anden metalgenstand inde i ovnen.
- De anvender metalfolie.
- De anvender en metalklemme.

Teknisk specifikation

	MS-1922K
Strømforsyning	230V AC, 50 Hz
Effekt (IEC 60705)	700 Watt
Mikrobølgefrekvens	2,450 MHz
Udvendige dimensioner BxHxD	455 x 281 x 325
Strømforbrug	1100 Watt

- De angivne dimensioner er cirkatal.
- Ret til ændringer forbeholdes.

TURVALLISUUS

Mikroaaltouunisi on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Kun luukku on auki, kone lopettaa automaattisesti mikroaaltolajen tuottamisen. Mikroaaltenergia muuttuu ruoassa kokonaan lämmöksi

Oven turvakytin estää mikroaaltouunin käytön, jos luukku on auki. Turvakytin keskeyttävät automaattisesti ruoanlaiton kun luukku aukeaa ja estää altistumisen vahingolliselle mikroaaltosäteilylle.

ON TÄRKEÄÄ, ETET KÄSITTELE LUUKUN TURVAKYTKIMTÄ!

Pidä luukun etupuoli ja luukun väli vapaina ylimääräisistä esineistä, äläkä päästä ruokaa tai pesuainejäämiä kerääntymään uunin tiivisteisiin.

Älä käytä uunia, jos se on vahingoittunut. On erityisen tärkeää, että uunin luukku sulkeutuu täysin ja että ongelmaa ei ole: (1) ovesa (vääntynyt tms.), (2) Saranoissa ja lukoissa (rikkoutuneet tai löystyneet), (3) oven tiivisteissä ja tiivisteiden pinnoissa.

Uunin saa asentaa ja korjata vain valtuutettu huoltomies.

Varoitus

Varmista, että kokkausajat on säädetty täsmälleen oikein, ettei ruoka syty palamaan ja siten aiheuta vaaratilannetta ja vahingoita uuniasi.

Kun lämmität nestemäisiä ruokia, kuten keittoja, kastikkeita tai juomia mikroaaltouunissa ota huomioon, että kiehuminen voi alkaa ilman merkkiäkään kuplinnasta. Tämä voi seurata kuuman nesteen yhtäkkiiseen ylikiehumiseen, jonka estämiseksi on noudatettava seuraavia toimenpiteitä:

1. Vältä kapeakaulaisia ja tasasivuisia astioita.
2. Älä lämmitä liikaa.
3. Sekoita nestettä ennen kuin laitat sen astiassa uuniin, ja uudestaan lämmitysajan puolivälissä.
4. Anna nesteen olla hetki uunissa lämmityksen jälkeen, sekoita (etenkin jos kyseessä on vauvanruoka-astia tai tuttipullo) jälleen varovasti ja tarkista lämpö ennen käyttöä. Ole varovainen käsitellessäsi kuumaa astiaa.

Varoitus

Anna ruoan aina seistä hetki mikroaaltouunissa lämmityksen jälkeen ja tarkista ruoan lämpö ennen käyttöä. Etenkin tuttipulloissa ja lastenruoka-purkeissa.

KUINKA MIKROAALTOUUNI TOIMII ?

Mikroaallot ovat vastaavanlaisia kuin televisiosta, radiosta tai tavallisesta päivänvalosta aiheutuvat aallot. Normaalisti mikroaallot levittävät säteilyä ulospäin matkatessaan ilman halki ja häviävät vaarattomasti ilmaan. Mikroaaltouunin on magnetroni muuttaa sähköä mikroaaltoteenergiaksi.

Nämä mikroaallot kerääntyvät ruoanlaittoalueelle uunin sisällä olevista aukoista. Pyörivät lasialusta on sijoitettu uunin pohjalle. Mikroaallot eivät lävistä uunin metalliseinien mutta ne lävistävät joitakin materiaaleja, kuten lasia, posliinia ja paperia tms. mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia materiaaleja

Mikroaallot eivät lämmitä itse kokkausastiaa, vaikkakin ne lopulta kuumenevat ruoan synnyttämästä kuumuudesta.

Noudattamalla seuraavia ohjeita voit nopeasti tarkistaa, että uunisi toimii moitteettomasti. Kiinnitä erityistä huomiota asennusohjeisiin. Poista myös uuni sisältä kaikki pakkausmateriaalit. Varmista, ettei uunisi ole vahingoittunut kuljetuksessa.

1. Pura uuni pakkauksesta ja aseta se tasaiselle pinnalle.
2. Aseta uuni valitsemallesi yli 85 cm korkeudella olevalle alustalle, mutta varmista, että uunin yläpuolella on ilmaa väh. 30 cm ja takana väh. 10 cm. Katso, että tuuletus toimii oikein. Uunin etuosan tulee olla väh. 8 cm päässä alustan reunasta, putoamisen estämiseksi. Uunin ilmanvaihtaukkoja ei saa peittää eikä niihin saa myös osua vettä. Sijoita mikroaaltouuni kyllin etäälle kaikista lämmönlähteistä. Laite on suunniteltu toimimaan korkeintaan 35°C ympäristölämpötilassa.
3. Kytke mikroaaltouuni normaaliin pistorasiaan. Varmista, että uunisi on ainoa pistorasiassa oleva laite.

4. Avaa mikroaaltouunin ovi DOOR OPEN -napista. Aseta pyörivä aluskehikko uunin pohjalle ja lasilautanen sen päälle.
5. Testaa aluksi mikroaaltouunin toiminta. Täytä mikroaaltojen kestävä astia, kuten esim. juomalasi vedellä (300 ml), aseta se lasilevyille ja sulje uunin luukku. Jos et ole varma materiaaleista, katso s. 12.
6. Väännä ajanvalintaväintimestä kolmen (3) minuutin keittoaika
7. Kun aika loppuu kuulet äänimerkin. Avaa uunin luukku ja testaa veden lämpötila. Jos uunisi toimii, veden pitäisi olla lämmintä. Ole varovainen, sillä astia saattaa olla kuuma.

UUNISI ON NYT KÄYTTÖVALMIS.

KYPSENNYS MIKROAALTOUUNISSA

1. Avaa uunin luukku, aseta ruoka uunin pyörivälle lautaselle ja sulje luukku.
2. Valitse haluamasi teho tehonvalitsimella (1). Tehotasojon on viisi ja tehonvalitsin voidaan asettaa mihin tahansa näistä viidestä asennosta.
3. Valitse haluamasi kypsennysaika aika/paino-valitsimella (2) ja paina käynnistyspainiketta (3). Lautanen alkaa pyöriä ja kypsennys alkaa. Kypsennyksen päätyttyä uuni antaa neljä lyhyttä äänimerkkiä ja valo sammuu.

HUOMAA:

- Jotta saisit asetettua ajan mahdollisimman tarkasti, aika/paino-valitsinta kannattaa kääntää hieman halutun kypsennysajan ohji ja sitten takaisin haluttuun kypsennysaikaan.
- Uunin luukun avaaminen kypsennyksen aikana katkaisee ajan kulun automaattisesti. Mikäli kypsennystä halutaan jatkaa, tulee uunin luukku sulkea, jolloin uuni käynnistyy ja jatkaa ajan laskemista. Mikäli luukku kuitenkin jätetään auki yli viideksi minuutiksi, asetus poistuu automaattisesti.
- Lautanen voi pyöriä kumpaan suuntaan tahansa.
- Uunin toiminta sen ollessa käynnissä on paras katkaista kääntämällä aika/paino-valitsin noltaan.
- Vaikka aika/paino-valitsin ei pyöräkään uunin ollessa käynnissä, asetettu aika vähenee kuitenkin. Kyseessä ei siis ole toimintavirhe.
- Kun samaa kypsennysaikaa käytetään useita kertoja peräkkäin, aikaa ei tarvitse asettaa uudelleen. Tällöin riittää käynnistyspainikkeeseen painaminen.

SULATUS PAINON MUKAAN

Jäisen ruoan sulatustoiminto on yksi mikroaaltouunin merkittävimmistä hyödyistä. Mikroaaltouunilla sulatus käy paljon nopeammin kuin jääkaapissa ja turvallisemmin kuin huoneenlämmössä, sillä mikroaaltouuni ei edistä haitallisten bakteerien kasvua. On muistettava, että sulatus kestää kauemmin kuin normaali kypsennys. Tarkista ruokaa ja käännä sitä vähintään kerran sulatuksen aikana.

1. Valitse sulatustoiminto tehonvalitsimella (1). (☹️ sulatus)
2. Aseta sulatettavan ruoan paino (kg) kääntämällä aika/paino-valitsinta (2) myötöpäivään.
3. Paina käynnistyspainiketta (3).

HUOMAA: Uuni käynnistyy, kun käynnistyspainiketta painetaan sen jälkeen, kun paino on asetettu aika/paino-valitsimella. Jokainen numero asteikolla vastaa **yhtä kiloa**.

VAROITUS: Ole varovainen ottaessasi ruokaa uunista, sillä astia voi olla kuuma!

1. Pidä uunin sisäpuoli puhtaana

Ruoasta valuneet nesteet uunin seinillä, luukun ja tiivisteiden välissä ja luukun pinnalla kannattaa pyyhkiä pois välittömästi. Ne keräävät mikroaaltoja ja näin ollen hidastavat ruoan kypsennystä. Pyyhi kostealla vaatteella luukku ja se karmit. Tämä alue tulee pitää erityisen puhtaana tiivisteiden eheyden varmistamiseksi. Suurissa tahroissa voit käyttää mietoa pesuainetta ja pyyhettä. Huuhtele ja kuivaa uuni huolellisesti. Älä käytä vahvoja pesuaineita äläkä hankausjauhetta. Lasialustan voit pestä käsin tai astianpesukoneella.

2. Pidä uunin ulkopuoli puhtaana

Pese uunin ulkopuoli ensin miedolla pesuaineella ja sitten puhtaalla vedellä ja kuivaa se pehmeällä vaatteella tai paperipyyhkeellä. Vahinkojen estämiseksi vettä ei saa joutua koneen ilmanvaihtoaukkoon. Kun puhdistat ohjauspaneelin muista avata uunin luukku tahattoman käynnistämisen estämiseksi. Pyyhi ohjauspaneeli kostealla ja kuivalla vaatteella. Paina puhdistuksen jälkeen STOP, mikäli olet painanut ohjauspaneelin säätimiä pyyhkiessäsi sitä.

3. Jos uuni sisälle pääsee kosteutta, kuivaa uuni pehmeällä vaatteella. Näin voi käydä silloin, kun uunissa on kypsennetty nesteipitoista ruokaa tai käytetty kosteita astioita.

4. Luukku ja sen tiivisteet tulee pitää puhtaana. Käytä vain lämmintä saippuavettä, huuhtele ja kuivaa huolellisesti.

ÄLÄ KÄYTÄ HIOVIA AINEITA, KUTEN HANKAUSJAUHETTA, TERÄSVILLAA TMS.

Metalliosat on helpompi huoltaa, kun pyyhkit niitä säännöllisesti kostealla vaatteella

VAROITUS! Tarkista, ettei kokkousaika ole säädetty liian pitkäksi, sillä ylikiehuminen ja -kuumentuminen voi johtaa tulipaloon, joka voi aiheuttaa tulipalovaaran sekä vahinkoa uunille.

1. Älä tee itse mitään korjauksia tai säätöjä luukkuun, ohjauspaneeliin, sisäisen turvalukon sulkijoihin tai mihinkään muuhun uunin osaan. Koneen saa huoltaa vain valtuutettu huoltomies.
2. Älä käytä uunia sen ollessa tyhjä. On hyvä jättää uuniin vesilasi, kun se ei ole käytössä. Vesi imee turvallisesti kaikki mikroaallot, jos uuni käynnistetään vahingossa.
3. Älä kuivata mikroaaltouunissa vaatteitasi. Ne saattavat hiiltäytyä tai palaa lämmitysajan ollessa liian pitkä.
4. Älä valmista ruokaa paperipyyhkeeseen käärittynä, ellei valmistusohjeissa ole erillistä mainintaa ko. ruokaan liittyen.
5. Älä käytä sanomalehtipaperia paperipyyhkeen sijasta ruokaa laittaessasi.
6. Älä käytä pussia astioita, sillä ne voivat lämmitä liikaa ja hiiltäytyä. Älä myöskään käytä keraamisia astioita joissa on metallisia (esim. kultaisia tai hopeisia) koristeluja, äläkä laita uuniin muitakaan metalliesineitä. Metalliesineet saattavat väantäytyä uunissa, joka voi aiheuttaa vakavia vahinkoja.
7. Älä laita oven ja uunin etureunan väliin esteitä, kuten lautasliinoja tai keittiöpyyhkeitä. Ne saattavat aiheuttaa mikroaaltovuotoja.
8. Älä käytä kierrätetyistä paperista tehtyjä astioita ruoanlaitossa, sillä ne saattavat kipinöidä tai syttyä tuleen.
9. Älä huuhto pyörivää lasilautasta heti käytön jälkeen, sillä se voi vahingoittua.
10. Pienet ruokaerät vaativat lyhyemmän kokkaus- tai lämmitysajan. Liiallinen lämmitys voi johtaa ylikuumentumiseen ja palamiseen.
11. Varmista, että olet asettanut uunin tasolle siten, että luukun ja tason reunan välissä on väh. 8 cm. Tämä varmistaa sen, ettei uuni pääse tipahtamaan tasolta.
12. Tee perunan, omenan tms. hedelmän/ vihanneksen pintaan reikiä ennen kuin valmistat sen mikroaaltouunissa.
13. Älä valmista kananmunia niiden omassa kuorensaan. Paine kerääntyy kuoren alle ja se räjähtää.
14. Mikroaaltouuni ei sovellu friteeraukseen
15. Poista ruoista muoviset pakkaukset ennen valmistamista/ lämmitystä. Tosin eräät ruoat vaativat muovikelmun kypsyäkseen.
16. Jos luukun tiivisteet vahingoittuvat, sitä ei tule käyttää ennen kuin valtuutettu huoltomies on korjannut sen.
17. Jos havaitset savua ota pistoke seinästä. Luukkua ei saa avata liekkien estämiseksi.
18. Jos ruokaa on valmistettu kertakäyttöisessä pahvi-, muovi- tai vastaavassa astiassa, sinun tulee tarkistaa uunin kunto useammin.
19. Anna lasten käyttää uunia ilman valvontaa vain silloin, kun tarpeelliset ohjeet on annettu ja lapsi tietää koneen vääräntyöskäytön riskit.
20. Älä lämmitä nesteitä umpinaisissa astioissa, koska ne ovat tällöin räjähdysaltaita.

Älä koskaan laita metalliesineitä mikroaaltouuniin.

Mikroaallot eivät voi läpäistä metallia. Ne pyrkivät poistamaan metalliesineen uunista ja aiheuttavat kipinöintiä.

Suurin osa metallittomista, lämpöä kestävästä keittoastioista on turvallisia käyttää mikroaaltouunissa. Joka tapauksessa jotkut voivat sisältää materiaaleja, joiden ansiosta keittoastiat eivät sovellu mikroaaltolämmitykseen. Jos sinulla on epäselvyyksiä keittoastioiden kelvollisuudesta, voit helposti selvittää asian.

Aseta kyseinen keittoastia vedellä täytettynä lasimaljan viereen mikroaaltouuniin. Käytä korkeinta tehoa minuutin ajan. Jos vesi lämpenee, mutta keittoastia pysyy tarpeeksi viileänä, astia soveltuu mikroaaltolämmitykseen. Mutta jos veden lämpötila ei muutu ja astia kuumennee, mikroaallot kerääntyvät astiaan, eikä se ole turvallinen käytettäväksi uunissa. Sinulla luultavasti on juuri nyt useitakin esineitä keittiössäsi, joita voit käyttää avuksesi mikroaaltouunilla kokatessasi. Lue kuitenkin huolella seuraava lista tarkistukseksi.

Ruokalautaset

Monenlaiset ruoka-astiat soveltuvat mikroaaltolämmittämiseen. Jos olet epävarma voit kääntyä valmistajan puoleen tai tehdä mikroaaltotestin.

Lasiastiat

Varmista, että käyttämäsi lasiastiat soveltuvat mikroaaltolämmitykseen. Älä käytä ohutta lasia, kuten viinilaseja, jotka voivat haljeta ruoan lämmitessä.

Muoviset säilytysrasiat

Voit säilyttää ruokaa muovisessa astiassa, jos ruoka täytyy lämmitellä pikaisesti. Mutta jos ruokaa tarvitsee kypsentää uunissa kauemmin muoviasia ei ole suotava, sillä kuumentuva ruoka voi sulattaa astian.

Paperi

Paperilautaset ja -astiat ovat sopivia ja turvallisia käytettäväksi uuniin, mikäli kokkausaika on lyhyt ja kokattavat ruoat ovat kevyesti rasvaisia tai kosteita. Paperipyyhkeet ovat myös käteviä ruoan päälylystämiseen ja tarjottimen päälle, mikäli tarjottava ruoka on rasvaista, esim. pekoni. Yleisesti vältä värillisiä papereita, joiden värit voivat levitä. Kierrätetyissä paperituotteissa voi olla osia, jotka saattavat kipinöidä tai syttyä tuleen mikroaaltouunissa.

Muoviset keittoastiat mikroaaltouunissa

Valittavanasi on mikroaaltouuniin eri muotoisista ja kokoisista keittoastioista. Suurimmaksi osaksi muoviasiat soveltuvat mikroaaltouuneissa käytettäväksi.

Keraamiset astiat

Savisia, keraamisia tai kivikeraamisia astioita voi yleensä käyttää mikroaaltouunissa, mutta varmuuden vuoksi ne tulee testata.

HUOM!

Jotkin korkeat tai rautaosaiset esineet eivät sovellu keittoastiksi mikroaaltouuniin.

Tarkista keittoastioiden soveltuvuus mikroaaltouuniin!

Tarkkaile ruokaa uunissa oloaikana

Tämän kirjasen ohjeet on suunniteltu huolellisesti, mutta onnistumisesi niissä riippuu siitä kuinka paljon kiinnität huomiota ruokaan ja sen kypsymiseen.

Ruokaa tulee aina vaihtia sen kypsyyssä.

Mikroaaltouunisi on varustettu valolla joka syttyy automaattisesti uunin ollessa toiminnassa. Valon avulla voit seurata ruoan kypsymistä. Käyttöohjeesta löydät vinkkejä ruoan oikeaoppiseen valmistukseen mikroaaltouunilla.

Mikroaaltojen tehokkuuteen vaikuttavat tekijät

Monet tekijät vaikuttavat ruoan valmistusaikaan.

Ohjeissa käytettyjen aineiden lämpötilat vaihtelevat kovasti ja vaikuttavat valmistusaikaan. Esimerkiksi kakun, johon on laitettu jääkylmänä voita, maitoa ja munia, valmistus kestää huomattavasti kauemmin kuin jos ainekset olisivat huoneenlämpöisiä. Kaikki tämän kirjasen ohjeet antavat arvion valmistusajasta. Joskus tulet ehkä huomaamaan, että ruoka jää alilämpöiseksi matalalla teholla arvioidussa ajassa ja haluat kenties kypsentää ruokaa yli maksimiajan oman tarpeen mukaan.

Tämän kirjan pääperiaate on olla konservatiivinen keittoajoissa. Liaksi keitetyt ruoat ovat pilalla. Jotkin ohjeet, erityisesti ne, jotka koskevat leipiä, kakkuja ja kiisseleitä, suosittavat ruoan ottamista uunista jo hieman ennen kun se on täysin kypsä. Tämä ei ole virheellinen tieto, sillä etenkin päällystetyt ruoat jatkavat kypsymistään vielä uunin ulkopuolella, sillä lämpö on jäänyt ruoan ulkoreunoille, josta se vähitellen liikkuu sisään päin lämmittäen ruoan myös sieltä. Jos ruoka jätetään uuniin siihen asti, että se on täysin lämmennyt, niin ulommat osat saattavat palaa. Ajan myötä opit arvioimaan eri ruokien oikeat valmistusajat.

Ruoan tiheys

Kevyet, huokoiset ruoat kuten kakut ja leivät valmistuvat nopeammin kuin raskaat ja tiiviit, esim. paahtopaistit ja pataruoat. Keveitä ruokia valmistaaasi huolehdi, etteivät ruoan ulkolaidat pääse kuivumaan ja haurastumaan.

Ruoan paino

Isokokoisten ruokien (esim. paistit) ylempät osat valmistuvat alempia osia nopeammin. Tämän takia ruokaa kannattaa kääntää valmistuksen aikana, joskus useitakin kertoja.

Ruoan kosteus

Koska mikroaallot haihduttavat nesteitä, tulee kuivahkot ruoat (esim. paistit ja jotkin vihannekset) pirskontaa vedellä tai suojata ennen valmistusta.

Luita ja rasvaa sisältävät ruoat

Luita johtavat lämpöä ja rasva lämpenee lihaa nopeammin. Ole huolellinen valmistaessasi luita tai rasvaa sisältäviä lihapaloja, etteivät ne lämpene epätasaisesti ja kuumene liikaa.

Ruoan määrä

Mikroaaltojen määrä riippuu valmistettavan ruoan määrästä. Näin ollen, mitä enemmän laitat ruokaa uuniin, sitä pidempi valmistusaika on. Muista vähentää aikaa pienemmille ruoka-annoksille.

Ruoan muoto

Mikroaallot tunkeutuvat ruokaan vain noin 2,5 cm syvyyteen, paksujen ruokien sisäosat lämpenevät, kun ulomman osan lämpö laajenee ruoan keskustaa kohti. Vain ulko-osa on siis lämmitetty mikroaalloilla. Pahin mahdollinen muoto mikroaalloilla lämmitettävässä ruoassa on paksu ja neliskanttinen; kulmat ylikypsentyvät jo kauan ennen kuin keskusta on edes lämmennyt. Pyöreät ja ohuet ruoat kypsyvät mikroaaltouunissa moitteettomasti.

Peite

Ruoan päällä oleva peite kerää lämpöä ja höyryä. Näin ollen ruoka kypsy nopeammin. Käytä kantta tai muovikelmua estääksesi halkeilun.

Ruskistaminen

Lihat ja linnut, joita on lämmitetty 15 minuuttia tai kauemmin ruskistuvat hitaasti omassa rasvassaan. Lyhyemmän ajan vaativiin ruokiin voi laittaa pinnalle ruskistavaa kastiketta, esim. soijakastiketta tai grillauskastiketta herkullisen värin saavuttamiseksi. Kun lisäät ruokaan pienen määrän kastiketta ruoan oikea maku ei peity.

Peittäminen voipaperilla

Voipaperi estää tehokkaasti pärskeet ja auttaa ruokaa säilyttämään lämmön. Mutta koska sen antama suoja on väljempi kuin kannen tai muovikelmun se edistää hitaasti ruoan kuivumista.

Tilan järjestäminen

Yksittäiset ruoat, kuten uuniperunat, pienet kakut ja alkupalat lämpenevät tasaisemmin jos ne asetetaan uuniin tasaisin välein, mieluiten pympyrän muotoon. Älä koskaan laita ruokia päällekkäin.

Ruon kypsennys

Kypsentäminen on yksi mikroaaltouunin tärkeimmistä ominaisuuksista. Muista sekoittaa ruokaa valmistuksen aikana. Sekoita aina ulkolaidoista keskustaa kohti, sillä ruoka lämpenee nopeammin ulkoreunoilta.

Kääntäminen

Isokokoiset ruoat, kuten pilvit ja kokonaiset kanat tulee kääntää, jotta ylä-, ja alapuoli paistuvat tasaisesti. Vaihtoehtoisesti voit myös paloittaa kanan, kyljykset jne.

Pienemmät ruokapalat

Kun mikroaallot ovat lämmittäneet ruoan ulomman puolen käännä ruoka, jotta myös sisäosat saavat mikroaaltoja ja ruoka lämpenee tasaisemmin.

Suojaus

Ruoaan herkästi palavat osat voidaan suojata mikroaaltoja keräävillä alumiinifolioliuskoilla. Ole varovainen folion käytössä, älä käytä foliota liian paljoa.

Kohottaminen

Ruoat voidaan halutessa kohottaa niin, että mikroaallot suuntautuvat ruoan alapuolelle ja keskiosaan.

Ruon rei'itys

Kuorelliset, nahkaiset tai kalvolliset ruoat(esim. munan keltuasta ja valkuaista sisältävät ruoat, osterit, simpukat, sekä kokonaiset hedelmät ja vihannekset) luultavasti poksahdelevat uunissa, ellei niitä ole rei'itetty. Voit rei'ittää ruoat esim. haarukalla.

Kypsyden testaus

Koska ruoka kypsy mikroaaltouunissa nopeasti, se on syytä tarkistaa säännöllisesti. Jotkut ruoat (esim. liha ja lintu) voit jättää uuniin kunnes ne ovat täysin kypsyneet, mutta suurin osa ruoista tulee ottaa pois kun ne eivät vielä ole täysin valmiita. Ruoan sisäinen lämpötila nousee 300C- 800C asteeseen sen seisottamisaikana.

Seisottamisaika

Usein ruokaa seisotetaan 3-10 minuuttia sen uunista ottamisen jälkeen. Yleensä ruoka peitetään, jotta lämpö säilyisi kunnes ylimääräiset nesteet ovat kuivuneet pois (esim. kakuissa ja pikkuleivissä). Seisottamisaikana ruoka kypsy ja maku paranee.

- K.** Mikä on vialla kun uunin lamppu ei Pala?
- V.** Siihen on useita syitä. Ehkä lamppu on Palanut tai luukku on auki.
- K.** Pääsevätkö mikroaallot luukun lasin Läpi?
- V.** Eivät. Luukun reiät on tehty valon Läpäistäväksi. Ne eivät päästä Mikroaaltoja lävitseen.
- K.** Miksi äänimerkki kuuluu kun Kosketan ohjauspaneelia?
- V.** Äänimerkki varmistaa että asetus Tulee suoritetuksi.
- K.** Rikkoutuuko uuni jos käytän sitä Sen ollessa tyhjä?
- V.** Kyllä. Älä koskaan käytä uunia tyhjiillään tai ilman lasialustaa.
- K.** Miksi kananmunat rikkoutuvat?
- V.** Kun leivot, paistat tai paahdat munia keltuainen saattaa rikkoutua kalvon sisäisen paineen takia. Tämän estämiseksi voit yksinkertaisesti puhkaista keltuaisen ennen valmistusta. Valmistaa munat aina ilman kuorta.
- K.** Miksi ruokaa kannattaa seisottaa Valmistuksen jälkeen?
- V.** Kun olet valmistanut ruokaa Mikroaalloilla, se jatkaa kypsymistään seisottamisajan verran. Tämä seisottamisaika kypsentää ruoan läpikotaisin. Seisottamisajan kesto riippuu ruoan tiheydestä.

- K.** Voiko mikroaaltouunissa valmistaa Pop cornia?
- V.** Kyllä, kun noudatat alla olevia ohjeita.
- Varmista, että Pop corn-tarvikkeet ovat nimenomaan mikroaaltouunia varten.
 - Käytä esipakattuja mikro- Pop corn-pakkauksia. Huomioi mikroaaltouunin teho valitessasi valmistusaikaa.

Noudata valmistajan tuotteeseen asettamia säädöksiä. Älä jätä uunia yksin Pop comin valmistuksen aikana. Älä jatka valmistusaikaa, vaikka Pop Corn ei jatkaisikaan poksahdeltua määrätyn ajan jälkeen. Jos valmistat Pop cornia liian kauan se voi syttyä tuleen.

HUOM!

Älä koskaan käytä Pop cornin valmistukseen ruskeita paperipusseja. Älä yritä paahata ylijääneitä jyvää.

- K.** Miksi uunini ei valmista ruokaa aina keittokirjan ajan mukaan?
- V.** Keitto-oppaiden ajat on saatettu arvioida hieman alakanttiin ylikuumennuksen estämiseksi. Erot ruoan koossa, muodossa, painossa ja tiheydessä vaikuttavat valmistusaikaan. Käytä omaa arviotasi valmistusajassa, niin kuin tekisit myös kokatessasi normaalisti.

Tekniset Tiedot

	MS-1922K
Sähkön tuotto	230 V AC, 50 Hz
Sähkön kulutus (IEC60705 pyörivä)	700 W
Mikroaaltojen taajuus	2,450 MHz
Ulkopuolen leveys - korkeus - syvyys(mm)	455 x 281 x 325
Mikroaalto	1100 W

- Dimensions shown are approximate.
- Because we continually strive to improve our products we may change specifications without prior notice.



Artikelnummer: 3828W5A2563
P/No: 3828W5A2563
P/nr.: 3828W5A2563
P/No: 3828W5A2563