



**MIKROVÅGSUGN  
MIKROBØLGEOVN  
MIKROBØLGEOVN  
MIKROAALTOUUNI**

**ANVÄNDARHANDBOK  
BRUKERHÅNDBOK  
BRUGERVEJLEDNING  
KÄYTTÖOHJEET**

**MD-2653GT  
MD-2653GTS**

LÄS IGENOM DENNA ANVÄNDARHANDBOK NOGA INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANVÄNDS.  
SETT DEG GRUNDIG INN I INNHOLDET I DENNE BRUKERHÅNDBOKEN FØR APPARATET TAS I BRUK.  
LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNEN TAGES I BRUG.  
LUKEKAA NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.

표1은 빈페이지로

3~30

## **ANVÄNDARHANDBOK**

LÄS IGENOM DENNA ANVÄNDARHANDBOK NOGA INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANVÄNDS.

31~58

## **BRUKERHÅNDBOK**

SETT DEG GRUNDIG INN I INNHOLDET I DENNE BRUKERHÅNDBOKEN FØR APPARATET TAS I BRUK.

59~86

## **BRUGERVEJLEDNING**

LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNEN TAGES I BRUG.

87~114

## **KÄYTTÖOHJEET**

LUKEKAA NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.

# Forholdsregler

## Forholdsregler for å unngå mulig eksponering for farlige doser av mikrobølgeenergi.

Det er ikke mulig å bruke ovnen med døren åpen, på grunn av sikkerhetsblokkeringen som er bygget inn i dørmekanismen. Denne sikkerhetsblokkeringen avbryter enhver kokeaktivitet når døren blir åpnet; som i forbindelse med en mikrobølgeovn kunne medføre skadelig eksponering for mikrobølgeenergi.

**Det er viktig at det ikke foretas noen form for inngrep i sikkerhetsblokkeringen.**

Ikke plasser noen gjenstand mellom ovnens forside og døren, eller la mat eller rester av rengjøringsmidler samle seg på pakningsflatene. Ikke bruk ovnen hvis den er skadet. Det er spesielt viktig at ovnens dør lukker forskriftsmessig, og at det ikke er noen skade på: (1) dør (bøyd), (2) hengsler og kroker (brukket eller løst), (3) dørpakninger og pakningsflater.

Ovnen skal ikke justeres eller repareres av andre enn kvalifisert servicepersonell.

## Advarsel

Ved oppvarming av væsker, f.eks. supper, sauser og drikker, i mikrobølgeovnen, kan det inntreffe en forsinket eruptiv koking, uten forvarsel i form av bobler. Dette kan føre at kokende væske plutselig koker over. For å forhindre denne muligheten bør følgende regler følges:

1. Unngå å bruke beholdere med rette sider og trang hals.
2. Ikke bruk for kraftig oppvarming.
3. Før i væsken før beholderen plasseres i ovnen og igjen etter at halve oppvarmingstiden har gått.
4. Etter oppvarmingen, la beholderen stå i ovnen en liten stund, rør i eller rist den (spesielt innholdet i tåteflasker og kopper med barnemat) igjen forsiktig og kontroller temperaturen på dem for de skal brukes for å unngå at maten brenner (spesielt innholdet i tåteflasker og kopper med barnemat). Vær forsiktig ved behandling av beholderen.

## Advarsel

**La alltid maten stå en stund etter at den er kokt i mikrobølgeovn, og kontroller temperaturen på den før den serveres. Dette gjelder spesielt innholdet i tåteflasker og kopper med barnemat.**

## Hvordan mikrobølgeovnen fungerer

Mikrobølger er en form for energi som kan sammenlignes med radio- og TV-bølger og vanlig dagslys. Normalt vil mikrobølger spre seg i alle retninger når de går gjennom atmosfæren og forsvinne uten å gjøre noen skade. Mikrobølgeovner har imidlertid en magnetron som er konstruert slik at den kan nyttiggjøre seg energien i mikrobølgene. Elektrisitet som tilføres magnetronrøret brukes for å lage mikrobølgeenergien.

Disse mikrobølgene kommer inn i kokeområdet gjennom åpninger inne i ovnen. En roterende plate eller et brett er plassert i bunnen av ovnen. Mikrobølger kan ikke passere gjennom ovnens metallvegger, men de kan trenge gjennom materialer som glass, porselen og papir, og derfor lages kokekar for mikrobølgeovn av disse materialene.

Mikrobølger varmer ikke opp kokekarene, men de vil etter hvert ta opp varme fra maten som kokes.

## ***Et meget sikkert apparat***

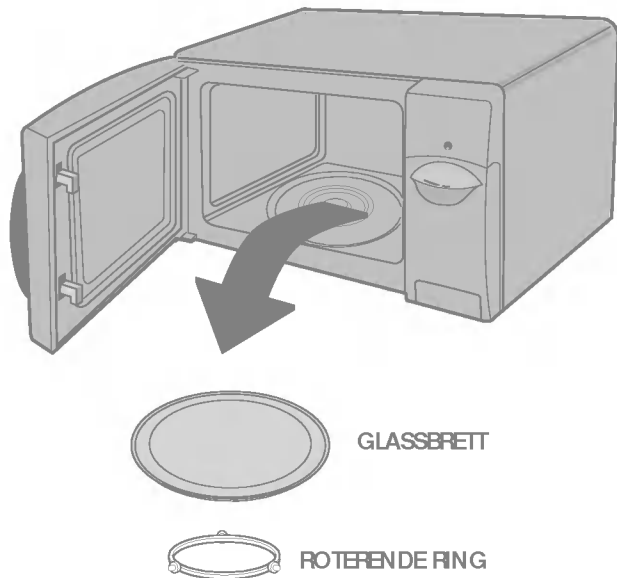
**Mikrobølgeovnen er et av de sikreste apparatene du har i huset. Når døren åpnes avbryter ovnen automatisk produksjonen av mikrobølger. Mikrobølgeenergien blir i sin helhet omformet til varme når den trenger inn i maten, slik at det ikke blir noen form for "restenergi" som kan skade deg når du spiser maten.**

Forholdsregler .....	31
Innhold .....	32
Utpakking og Installasjon .....	33 ~ 34
Innstilling av Klokken .....	35
Barn Lås .....	36
Mikro-effekt Koking .....	37
Mikro-effekt Effektnivå .....	38
To-trinns Koking .....	39
Hurtig Start .....	40
Auto Koking .....	41 ~ 43
Auto Tining .....	44 ~ 45
Quick Defrost .....	46 ~ 47
Kortere eller lengre tilberedningstid .....	48
Brødrister .....	49
Rengjøring av skuffen .....	50
Oppvarmingsveiledning .....	51
Friske grønnsaker Veiledning .....	52
Viktig sikkerhetsinformasjon .....	53
Mikrobølgesikre Kokekar .....	54
Matvarekarakteristikker og	
Matlaging i Mikrobølgeovn .....	55 ~ 56
Spørsmål og Svar .....	57
Informasjon om nettilkopling/ Tekniske spesifikasjoner .....	58

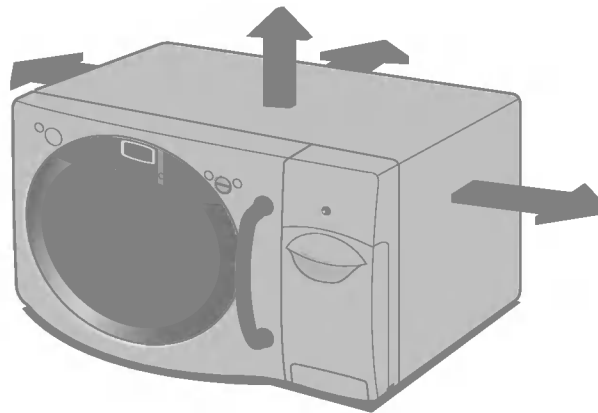
# Utpakking og Installasjon

Ved å følge de grunnleggende beskrivelsene på disse to sidene vil du på kort tid kunne kontrollere at ovnen fungerer som den skal. Vær spesielt oppmerksom på veiledningen om hvor ovnen skal installeres. Når du pakker ut ovnen må du kontrollere at alt tilbehør og all emballasje blir fjernet. Kontroller omhyggelig for å være sikker på at ovnen ikke er blitt skadet under transporten.

- 1** Pakk opp ovnen og plasser den på en flat og horisontal flate.



- 2** Plasser ovnen på den horisontale flaten du har valgt, med mer enn 85 cm høyde, og kontroller at det er minst 30 cm plass på toppen og 10 cm bak for å sikre tilfredsstillende ventilasjon. Fronten av ovnen skal være minst 8 cm fra kanten på flaten den står på for å hindre at den tipper forover. Et utluftingshull er plassert på ovnens topp eller side. Hvis utluftingshullet dekkes til kan ovnen bli skadet.

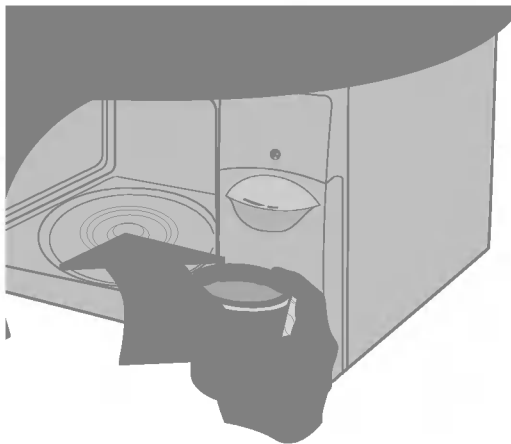


DENNE OVNE ER IKKE KONSTRUERT FOR BRUK I  
SERVERINGSBEDRIFTER

- 3** Plugg inn ovnen i en vanlig jordet stikkontakt. Ovnen skal være det eneste apparatet som er koplet til denne stikkontakten. **Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, trekk ut pluggen fra stikkontakten og sett den inn igjen.**

- 4** Ovnsdøren åpnes ved å trekke i **DØRHÅNDTAKET**. Plasser den **ROTERENDE RINGEN** inne i ovnen og plasser **GLASSBRETET** på toppen av den.

- 5** Fyll en **mikrobølgesikker beholder** med 3 dl vann. Plasser den på **GLASSBRETET** og lukk ovnsdøren. Hvis du er i tvil om hvilken beholder du skal bruke, se side 54.



- 6** Trykk på **STOP**-knappen, og trykk på **START**-knappen seks ganger for å stille inn 3 minutters tilberedelsestid. Du hører en BIP-lyd hver gang du trykker på knappen. Ovnen vil starte før du er ferdig med å trykke seks ganger; dette er helt normalt.



- 7** I **DATAFELTET** blir det talt ned fra 3 minutter. Når nedtellingen kommer til 0 høres en BIP-lyd. Åpne ovnsdøren og test temperaturen på vannet. Hvis ovnen fungerer riktig skal vannet være varmt. **Vær forsiktig når du tar ut beholderen, den kan være varm.**



# Innstilling av Klokken

Du kan stille inn klokken til å vise enten 12 timer eller 24 timer. I det følgende eksempelet vil jeg vise hvordan du stiller inn klokkeslettet 14:35 på 24-timersklokken. Kontroller at du har fjernet all emballasje fra ovnen.



Når ovnen plugges til strømnettet for første gang eller når strømmen kommer tilbake etter et strømbrudd, vil det bli vist en '0' i datafeltet; du må stille klokken.

Hvis klokken (eller datafeltet) viser rare symboler, trekk pluggen ut av stikkontakten og sett den inn igjen, og still klokken.

Mens klokken stilles inn blinker START-knappen. Etter at klokken er stilt inn slutter START-knappen å blinke.

Kontroller at du har installert ovnen riktig, slik det er beskrevet tidligere i



Trykk **STOP/CLEAR**.



Trykk **OK** og



Trykk **10:00** og



Trykk **14:35** med.







Ovnen har en sikkerhetsfunksjon som forhindrer at ovnen starter ved et uhell. Når barnelåsen er satt på vil du ikke kunne bruke noen av funksjonene og ovnen kan ikke brukes til koking. Et barn kan imidlertid fremdeles åpne ovnsdøren.

Trykk **STOP/CLEAR**



Trykk **BARNELÅSEN** og **CLEAR** inntil bokstaven "L" vises i datafeltet og du hører en BIP-lyd. Et barn kan imidlertid fremdeles åpne ovnsdøren.



Hvis du har stilt klokken vil du ikke lenger se tiden i datafeltet.

"L"en blir vist i datafeltet for å informere om at **BARNELÅSEN** er på.



For å **avslutte BARNELÅSEN** trykker du og holder **STOP/ CLEAR** inntil du hører en BIP-lyd. Du hører en BIP-lyd når den er opphevet.



# Mikro-effekt

## Koking

I det følgende eksempelet vil jeg vise hvordan du tilbereder mat på 720 effekt i 5 minutter og 30 sekunder.  
I det følgende eksempelet skal jeg vise deg hvordan du rister brød på nivå 6.



Mikrobølgeovnen har fem innstillinger av mikrobølgeeffekt. Høy effekt velges automatisk, men med gjentatte trykk på **MICRO**-knappen kan du velge ulike effektnivåer.

POWER	%	Trykk <b>MICRO</b>	Utgangseffekt
<b>HØY MAKS</b>	100%	<b>1</b> gang	900W
<b>MIDDELS Høy</b>	80%	<b>2</b> ganger	720W
<b>MIDDELS</b>	60%	<b>3</b> ganger	540W
<b>TINING MIDDELS LAV</b>	40%	<b>4</b> ganger	360W
<b>LAV</b>	20%	<b>5</b> ganger	180W

Kontroll at du har installert ovnen riktig, slik det er beskrevet tidligere i

Trykk **STOP/CLEAR**



Trykk **MICRO** knappen for å velge 720 effekt.

Trykk **1** knappen for

Trykk



Mikrobølgeovnen har 5 effektnivåer for å gi deg maksimal fleksibilitet og kontroll over matlagingen. Tabellen nedenfor viser eksempler på ulike matvarer og de anbefalte effektnivåer ved tilberedelse i denne mikrobølgeovnen.

<b>HØY</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Koke vann</li><li>* Brune kjøttdeig</li><li>* Koke fjærfe i stykker, fisk, grønnsaker</li><li>* Koke møre biter av kjøtt</li></ul>	100%	900W
<b>MIDDELS HØY</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* All oppvarming</li><li>* Steke kjøtt og fjærfe</li><li>* Koke sopp og skalldyr</li><li>* Koke mat som inneholder ost og egg</li></ul>	80%	720W
<b>MIDDELS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Bake kaker og kjeks</li><li>* Koke egg</li><li>* Koke sauser og kremer</li><li>* Koke ris, suppe</li></ul>	60%	540W
<b>TINING/ MIDDELS LAV</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* All tining</li><li>* Smelte smør og sjokolade</li><li>* Koke mindre møre biter av kjøtt</li></ul>	40%	360W
<b>LAV</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Mykne smør og ost</li><li>* Mykne iskrem</li><li>* Heve gjærdeig</li></ul>	20%	180W



# To-trinns Koking

I det følgende eksempelet vil jeg vise deg hvordan du koker enkelte retter i to trinn. Det første trinnet vil koke maten i 11 minutter på HØY; det andre vil koke maten i 35 minutter på 360W (40 %).



Under to-trinns koking kan ovnsdøren åpnes for å se til maten. Lukk ovnsdøren og trykk **START** for å fortsette kokingen.

Når trinn 1 er ferdig vil det høres en BIP-lyd, og trinn 2 begynner.

Hvis du skulle ønske å slette programmet trykker du **STOP/ CLEAR** to ganger.

Trykk



Still inn koke- og tilvoketiden for **trinn 1**.

Trykk **START** for å velge HØY effekt.

Trykk **10 MIN** 1 gang.

Trykk **1 MIN** 1 gang.



Still inn koke- og tilvoketiden for **trinn 2**.

Trykk **START** for å velge 40 % effekt.

Trykk **10 MIN** 3 ganger.

Trykk **1 MIN** 5 ganger.



Trykk



# Hurtig Start

I det følgende eksempelet vil jeg vise deg hvordan du stiller inn 2 minutters koking på høy effekt.



Med **HURTIG-START**-funksjonen kan du stille inn 30 sekunders intervaller med koking på HØY effekt med ett trykk på **START**-knappen.

Trykk **START**



Trykk **START** tre ganger for å velge 2 minutter på HØY effekt. Ovnen starter koking og du må trykke fjerde gang.



Under koking med **HURTIG-START** kan du forlenge koketiden opp ved å trykke flere ganger



# Auto Koking

I det følgende eksempelet vil jeg vise deg hvordan du koker 0,5 kg Friske grønnsaker.



Med **AUTO COOK** kan du enkelt koke de fleste av dine favorittretter ved å velge matvaretypen og taste inn vekten som skal kokes.

Kategori	Trykk
<b>POTET MED SKRELL</b>	<b>1</b> gang
<b>FRISKE GRØNNSAKER</b>	<b>2</b> ganger
<b>FROSNE GRØNNSAKER</b>	<b>3</b> ganger
<b>RIS OG PASTA</b>	<b>4</b> ganger
<b>FERSK FISK</b>	<b>5</b> ganger






Trykk **AUTO COOK** to ganger for å velge **Friske grønnsaker**.





Still **0,5 kg** ved å trykke på **0,5 kg** 5 ganger på **▲** -knappen.

Ved å holde **▲**/**▼** -knappen nede øker/ minker vekten hurtig.



MATVAREKATEGORI	MATVARETEMP.	KOKEKAR	VEKTGRØNSE	INSTRUKSJONER
<b>1. POTET MED SKRELL</b> 	Rømtemp.	Glassbrett	0,1 kg ~ 1,0 kg	Vask, tørk og prikk poteten flere ganger med en gaffel. Plasser poteten med tre stykker av papirhåndkle midt i glasskålen. Etter kokingen, la den stå i 5 minutter.
<b>2. FRISKE GRØNNSAKER</b> 	Rømtemp.	Glassbrett	0,2 kg ~ 0,8 kg	Plasser de klargjorte grønnsakene i en beholder av passende størrelse (f.eks. et ildfast fat). Hell på 3 dl vann per 200 g grønnsaker. Etter kokingen, la den stå i 5 minutter.
<b>3. FROSNE GRØNNSAKER</b> 	Frossen	Glassbrett	0,2 kg ~ 0,8 kg	Plasser de frosne grønnsakene i en beholder av passende størrelse. Hell på 3 dl vann per 200 g grønnsaker. Dekk over og sett den midt på glassbrettet. Etter kokingen, la den stå i 5 minutter.

MATVAREKATEGORI	MATVARETEMP.	KOKEKAR	VEKTGRENSE	INSTRUKSJONER																	
<b>4. RIS OG PASTA</b> 	Rømtemp.	Mikrobølgesi kker bolle	0,1 kg ~ 0,3 kg	<p>Vask risen og la den ligge i bløt i 30 minutter. Ha risen i en stor, dyp bolle sammen med kokende vann og 1/4 til 1 teskje salt.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Vekt</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Dekkes til</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Vann</td> <td>Ris</td> <td>180ml</td> <td>330ml</td> <td>480ml</td> <td>Ja</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Nei</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Ris: La hvile tildekket i 5 minutter etter tilberedning eller til vannet er absorbert. ** Pasta: Rør om under tilberedning. La hvile i 1–2 minutter etter tilberedning. Skyll pastaen i kaldt vann.</p>	Vekt		100g	200g	300g	Dekkes til	Vann	Ris	180ml	330ml	480ml	Ja	Pasta	300ml	600ml	900ml	Nei
Vekt		100g	200g	300g	Dekkes til																
Vann	Ris	180ml	330ml	480ml	Ja																
	Pasta	300ml	600ml	900ml	Nei																
<b>5. FERSK FISK</b> 	Frosset	Mikrobølge sikker flat tallerken	0,1 kg ~ 0,6 kg	<p>Hel fisk, steker - Oljefisk: laks, makrell - Hvit fisk: torsk, kolje</p> <p>Forbered en enkel sjikt på en stor mikrobølge sikker flat tallerken. Dekk tallerken med plastisk innpakning og gjennombor på flere plasser. Legg den på dreieskiven av glass. Innstill belastningen og trykk da på start. Etter matlagingen er slutt, ta bort tallerken av ovnen. Vent 3 minutter før du serverer.</p>																	



# Auto Tining

Temperaturen og tettheten i matvarer varierer, og jeg vil anbefale at du undersøker maten før kokingen begynner. Vær spesielt oppmerksom på store stykker av kjøtt og kylling. Enkelte matvarer bør ikke tines helt før koking. **BRØD**-programmet egner seg til tining av små enheter, slik som rundstykker eller et lite brød. Disse vil ha behov for en hviletid for at jernen skal få tid til å tine. I det følgende eksempelet vil jeg vise deg hvordan du tiner en frossen høne på 1,4 kg.



Ovnen har tre innstillinger for mikrobølgetining:- **KJØTT**, **FJÆRFE**, **FSK** og **BRØD**; og hver tinekategori har sine egne effektinnstillinger.

Kategori	Trykk
<b>KJØTT</b>	<b>1</b> gang
<b>FJÆRFE</b>	<b>2</b> ganger
<b>FSK</b>	<b>3</b> ganger
<b>BRØD</b>	<b>4</b> ganger

Trykk **START** for å starte tiningen. Pass på å fjerne alle metallklips og alle metalldekk. Etter tiningen fjerner du maten og lukker døren.



Trykk **ALTERNATIVE** to ganger for å velge **FJÆRFE**-programmet. Trykk **START** for å starte tiningen.



Tast inn vekt på skjermen for den frosne maten du skal tine.

Trykk **START** for å starte tiningen.



Trykk **START** for å starte tiningen.



Under tiningen vil ovnen gi signal med et "BIP", og da åpner du ovnsdøren for å snu og dele opp maten slik at den tiner jevnt. Hvis du har en stor matvare, fjern alle deler som er tinet eller skjerm dem av for å redusere tinehastigheten. Etter at du er ferdig med å dele opp maten, trykker du på **START** for å fortsette tiningen.

Ovnen vil åpne døren og tiner maten (selv om lydsignalet er gitt) hvis ikke døren blir åpnet.

## OPPTININGSGUIDE

- Matvarer som skal tines, må plasseres på glassfatet i en mikrobølgesikker beholder og ikke dekkes til.
- Om nødvendig kan du dekke til tynne deler av kjøtt- eller fjærkrestykker med aluminiumsfolie. Dette forhindrer at de blir for varme under opptiningen. Sørg for at folien ikke kommer i kontakt med veggene i ovnen.
- Matvarer som kjøttdeig, koteletter, pølser, bacon og lignende bør tas fra hverandre og spres utover så fort som mulig. Når du hører et LYDSIGNAL skal matvarene snus. Ta ut det som er ferdig gjennomtinnet, og fortsett opptiningen. La matvarene hvile en stund etter opptining, slik at midtpartiet av tykke stykker også gjennomtines.
- Større kjøttstykker og hele kyllinger, for eksempel, bør HVILE i minimum en time for videre tilberedning.

<i>Kategori</i>	<i>Vikt</i>	<i>Tillbehør</i>	<i>Maträtt</i>
<b>Kjøtt</b> <b>Fjærkre</b> <b>Fisk</b>	0,1 kg ~ 4,0 kg	Mikrobølgesikker (Flat tallerken)	<b>Kjøtt</b> Kjøttdeig, biff, fileter, grytekjøtt, mørbrad, grytestek, skinkestek, hamburgere og karbonader, svine- og lammekoteletter, pølser Snu matvarene når ovnen gir fra seg et lydsignal. La matvarene hvile i 5–15 minutter etter opptining.  <b>Fjærkre</b> Hel kylling, lår, bryst, kalkunbryst (maks. 2 kg) Snu matvarene når du hører et lydsignal. La matvarene hvile i 20–30 minutter etter opptining.  <b>Fisk</b> Fileter, skiver, hel fisk, skaldyr Snu matvarene når du hører et lydsignal. La matvarene hvile i 10–20 minutter etter opptining.
<b>Brød</b>	0,1 kg ~ 0,5 kg	Papirhåndkle eller flat tallerken	Oppskåret brød, boller, rundstykker, baguetter osv.

Bruk denne funksjonen for rask tining av inntil 0,5 kg kjøttdeig.

Du må la matvarene hvile en stund etter opptining slik at de gjennomtines. I eksempelet nedenfor kan du se hvordan du tiner 0,5 kg kjøttdeig.

# Quick Defrost



Ovnen din har **QUICK DEFROST** – en funksjon for hurtigtining av kjøtt (MEAT).

Trykk **STOP/ CLEAR**.

Väg den mat som du ska tina upp. Se till att det inte ligger några metallbitar kvar från förpackningen. Lägg sedan in maten i ugnen och stäng luckan.



Trykk **QUICK DEFROST** for å velge opptiningsprogrammet **MEAT** (kjøtt).



Når ovnen larer et «LYDSIGNAL», åpne ovnsdøren, snu matvarene og spre dem utover slik at de tiner jevnt. Ta ut eller dekk opp forsjøner som er ferdig tint. Lukk deretter døren og trykk **START** for å fortsette opptiningsprosessen.

**Ovnen vil ikke stoppe opptiningsprosessen (selv om den gir fra seg et lydsignal) hvis ikke døren åpnes.**

## HURTIGOPPTNING

Bruk denne funksjonen for rask tining av kjøttdeig.

Ta kjøttdeigen ut av emballasjen og kontroller at det ikke sitter igjen metallbiter fra emballasje eller liknende i matvarene. Legg kjøttdeigen på en mikrobølgesikker tallerken. Ta kjøttdeigen ut og snu den når du hører et lydsignal. Legg kjøttdeigen tilbake i ovnen og trykk start for å fortsette. Ta kjøttdeigen ut av ovnen når opptiningen er ferdig. Dekk til med folie og la kjøttdeigen stå i 5–15 minutter eller til den er gjennomtinet.

<i>Kategori</i>	<i>Maksimal vekt</i>	<i>Fødskap</i>	<i>Matvare</i>
Kjøttdeig	0,5 kg	Mikrobølgesikker (flat tallerken)	Kjøttdeig  Snu matvarene når ovnen gir fra seg et lydsignal. La matvarene hvile i 5–15 minutter etter opptining.

I neste eksempel vil vi vise hvordan du kan endre forvalgt program for AUTOMATISK TILBEREDNING for å forlenge eller forkorte tilberedningstiden.

# Kortere (▲) eller lengre (▼)

## Tilberedningstid



Hvis du synes at maten er tilberedt for lang eller kort tid med AUTO COOK, kan du øke eller minske tilberedningstiden ved å dreie skiven.

Når du bruker funksjonen auto og manuell, kan du øke eller minske tilberedningstiden når som helst ved å dreie skiven.

Trykk **START**.



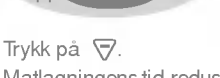
Velg ønsket program for **AUTOMATISK TILBEREDNING**.

Innstill velg ønsket maten.



Trykk **START**.

Trykk på ▲  
Matlagningstid øker med 10 sekunder hver gang du trykker på knappen.



Trykk på ▼.  
Matlagningens tid reduseres med 10 sekunder hver gang du trykker på knappen.



# Brødrister

Trykk to ganger på TOAST for å velge nivå 6.

FORSIKTIG! METALLDELENE KAN VÆRE VARME



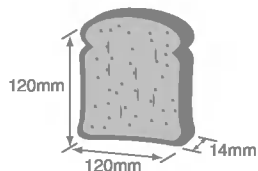
Mikrobølgeovnen og brødristeren kan brukes samtidig.

Hvis du rister flere brødkiver etter hverandre, bør du redusere tiden etter den første brødkiven.

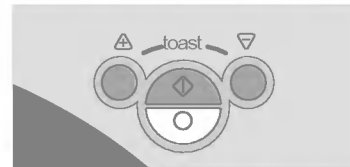
Når brødet er ferdig ristet, vil viften fortsette å gå en liten stund.

Innstilling av bruningsgrad.

**Maksimumsstørrelse på skivene.**



Trykk på TOAST



Hvis du først trykker på knappen Toast Start, vil brødristeren automatisk starte på det nivået du brukte sist.



Trykk på



Når brødkiven er ferdigristet, høres et lydsignal. Åpne døren og ta ut brødkiven, ellers kan den begynne å brenne. Brødristeren må ikke brukes i nærheten av eller under brennbare materialer (f.eks. gardiner).



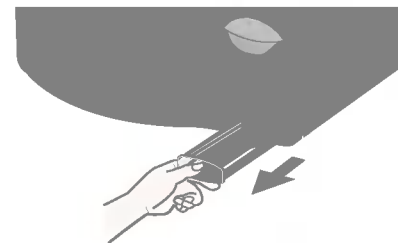
Her får du vite hvordan du rengjør skuffen.

# Rengjøring av skuffen

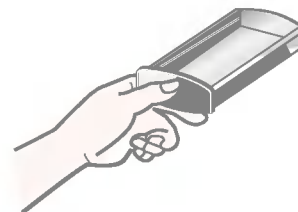


Området som kommer i kontakt med  
brødsnivene, må rengjøres regelmessig.

Trek



Re



Skv skuffen helt inn.

**3**

Hvis skuffen er skjøvet helt inn, kan det være vanskelig å åpne  
brødristerdøren.



Vellykket oppvarming i mikrobølgeovnen krever at du følger noen retningslinjer. Mål mengden som skal tilberedes for å finne riktig oppvarmingstid. Det gir best resultat å legge maten i en sirkel. Mat med romtemperatur varmes raskere opp enn mat fra kjøleskapet. Hermetikk bør tas ut av boksen og plasseres i en mikrobølgesikker beholder. Maten varmes jevnere opp hvis den dekkes av et mikrobølgesikkert lokk eller plastfolie med luftehull. Vær forsiktig når du tar av lokket. Du kan brenne deg. Bruk tabellen nedenfor som veiledning ved oppvarming av ferdiglaget mat.

## Oppvarmingsveiledning

Oppskåret kjøtt 3 skiver (0, 5 cm tykke)	1~2 minutter	Legg kjøttskivene på en mikrobølgesikker tallerken. Dekk med plastfolie med luftehull. Merk: Sjø eller saus gir saftigere kjøtt.
Kyllingstykker 1 bryst 1 lår	2~3 minutter 3~3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutter	Legg kyllingstykkene på en mikrobølgesikker tallerken. Dekk med plastfolie med luftehull.
Fiskefilet (170–230 g)	1~2 minutter	Legg kyllingstykkene på en mikrobølgesikker tallerken. Dekk med plastfolie med luftehull.
Lasagne 1 porsjon (300 g)	4~6 minutter	Legg kyllingstykkene på en mikrobølgesikker tallerken. Dekk med plastfolie med luftehull.
Gryterett 1 kopp 4 kopper	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~3 minutter 4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~7 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halvveis i tilberedningen.
Gryterett med fløte eller ost 1 kopp 4 kopper	1~2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutter 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~6 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halvveis i tilberedningen.
Pytt-i-panne eller grillet kjøtt 1 sandwich (1/2 kopp kjøttpålegg) uten brød	1~2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutter	Varm opp pålegg og brødskiver hver for seg. Tilbered pålegget tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang. Varm opp brødet som beskrevet senere i tabellen.

Potetmos 1 kopp 4 kopper	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutter 6~9 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halvveis i tilberedningen.
Tomatbønner 1 kopp	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~3 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halvveis i tilberedningen.
Pavioli eller pasta med saus 1 kopp 4 kopper	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~4 minutter 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~11 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halvveis i tilberedningen.
Fis 1 kopp 4 kopper	1~1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutter 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~5 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halvveis i tilberedningen.
Brødskive eller hamburgerbrød 1 hamburgerbrød	15~30 sekunder	Pakk inn i papirservietter og plasser på glasskål.
Grønnsaker 1 kopp 4 kopper	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutter 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halvveis i tilberedningen.
Suppe 1 porsjon (1/4 l)	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~2 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halvveis i tilberedningen.



# Friske grønnsaker

## Veiledning

Grønnsaker	Mengde	Steketid (HØY effekt)	Fremgangsmåte	Hviletid
Artisjokker (230 g hver)	2 medium 4 medium	4 1/2~7 10~12	Pens. Tilsett 2 ts vann og 2 ts sitronsaft. Dekk til.	2~3 min.
Asparges, friske, stilker	450 g	2 1/2~6	Tilsett 2,5 dl vann. Dekk over.	2~3 min.
Blokkål, friske, hele	450 g	5~7	Pens blomkålen. Tilsett 0,5 vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 min.
Brokkoli, friske, stilker	450 g	5~8	Legg brokkolien i en ildfast form. Tilsett 1,2 dl vann.	2~3 min.
Erter, grønne, friske	1 liter	6~9	Tilsett 1,2 dl vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 min.
Grønne bønner	450 g	7~11	Tilsett 1,2 dl vann i 1,5 liters ildfast form. Rør om etter halv steketid.	2~3 min.
Gulrøtter, friske, oppskåret	200 g	2~3	Tilsett 0,5 dl vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 min.
Kål, frisk, hakket	450 g	5 1/2~7 1/2	Tilsett 1,2 dl vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 min.
Mais, frisk	2 kolber	4~8	Pens maisen. Tilsett 2 ss vann i 1,5 liters ildfast form. Dekk over.	2~3 min.

Fastnakk, friske, oppskåret	450 g	4~7	Tilsett 1,2 dl vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 min.
Rødbeter, friske	450 g	11~16	Tilsett 1,2 dl vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Flytt på rødbetene etter halv steketid.	2~3 min.
Frisk selleri, oppskåret	5 dl 1 liter	11~16	Skjær opp i stykker. Tilsett 0,5 dl vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 min.
Sopp, friske, oppskåret	230 g	1 1/2~2 1/2	Legg soppen i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 min.
Spinat, frisk, blad	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	Tilsett 1,2 dl vann i 2 liters ildfast form med lokk.	2~3 min.
Squash, friske, hele	450 g	6~9	Stikk med gaffel. Legg på 2 stk. papirhåndklær. Vend squashen etter halv steketid.	2~3 min.
Squash, friske, oppskåret	450 g	4 1/2~7 1/2	Tilsett 1,2 dl vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 min.
Søtpoteter hele bakte poteter (170~230 g hver)	2 medium 4 medium	4~9 6~12	Stikk potetene flere ganger med en gaffel. Legg på 2 papirhåndklær. Vend etter halv steketid.	2~3 min.
Bakte poteter, hvite hele poteter (170~230 g hver)	2 poteter 4 poteter	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Stikk potetene flere ganger med en gaffel. Legg på 2 stk. papirhåndklær. Vend etter halv steketid.	2~3 min.

# Viktig sikkerhetsinformasjon

Les dette nøye, og ta godt vare på det.

- 1 Ikke gjør forsøk på å foreta inngrep i eller justeringer på døren, kontrollpanelet, sikkerhetsblokkeringsbryterne eller noen annen del av ovnen. Det er forbundet med fare å utføre noen form for service eller reparasjon som omfatter fjerning av deksler som beskytter mot eksponering for mikrobølgeenergi. Reparasjoner skal bare utføres av kvalifisert servicepersonell.
- 2 Ikke start ovnen når den er tom. Det er best å la et glass med vann stå i ovnen når den ikke er i bruk. Vannet vil ta opp mikrobølgeenergien på en sikker måte dersom ovnen startes ved et uhell.
- 3 Ikke tørk klær i mikrobølgeovnen. De kan bli forkullet eller ta fyr hvis de varmes for lenge.
- 4 Ikke kok mat som er pakket inn i papirhåndklær, med mindre din kokebok inneholder slike instruksjoner for den maten du lager.
- 5 Ikke bruk avispapir som erstatning for papirhåndklær ved koking.
- 6 Ikke bruk beholdere av tre. De kan bli overopphetet og forkulle. Ikke bruk keramikkbeholdere som har metalliske innlegg (f.eks. gull eller sølv). Fjern alle typer metallklips og -tråder. Metallgjenstander i ovnen kan skape gnistoverslag, som kan føre til alvorlig skade.
- 7 Ikke start ovnen med et kjøkkenhåndkle, en serviett eller noen annen hindring mellom døren og de fremre kantene på ovnen, da det kan føre til lekkasje av mikrobølgeenergi.
- 8 Ikke bruk resirkulerte papirprodukter, siden de kan inneholde urenheter som kan føre til gnistdannelse og/ eller brann når de brukes til koking i mikrobølgeovnen.
- 9 Ikke skyll det roterende glassbrettet ved å legge det i vann rett etter at det er brukt til koking. Det kan føre til brekkasje eller skade.

## ADVARSEL

Vær omhyggelig med å passe på at det blir valgt korrekte koketider, ettersom overkoking kan føre til **BRANN**, med **SKADE** på **OVNEN** som følge.

- 10 Små mengder mat krever kortere koke- eller oppvarmingstid. Hvis det brukes vanlige koketider kan dette føre til overoppheting og brenning.
- 11 Pass på at du plasserer ovnen slik at fronten av døren er 8 cm eller mer bak kanten av flaten ovnen står på, for å unngå at apparatet tipper fremover ved et uhell.
- 12 Prikk hull i skinnet på poteter, epler og tilsvarende frukter og grønnsaker før koking.
- 13 Ikke kok egg med skall i mikrobølgeovnen. Det vil bygge seg opp trykk inne i egget og sprenge det.
- 14 Ikke bruk mikrobølgeovnen til frityrsteking.
- 15 Fjern plastemballasje fra matvarene før koking eller tining. Vær oppmerksom på at i enkelt tilfelle skal maten være dekket med plastfilm ved oppvarming eller koking.
- 16 Hvis ovnsdøren eller dørpakningene er skadet, skal ovnen ikke brukes før den er reparert av en kvalifisert servicetekniker.
- 17 Hvis det oppdages røyk må ovnen slås av eller den må koples fra strømmettet, og ovnsdøren holdes lukket for å kvele eventuelle flammer.
- 18 Når maten varmes opp eller kokes i engangsbeholdere av plast, papir eller andre brennbare materialer, kontroller ovnen hyppig på grunn av muligheten for antenning.
- 19 Barn må bare få lov til å bruke ovnen alene etter at de har fått de nødvendige instruksjoner om hva de skal gjøre, slik at de er i stand til å bruke ovnen på en sikker måte og forstår farene ved å bruke den feil.
- 20 Væsker eller andre matvarer må ikke varmes opp i tette beholdere, fordi dette kan føre til at beholderen eksploderer.

### **Bruk aldri kokekar av metall eller med metallkanter i mikrobølgeovnen.**

Mikrobølger kan ikke trenge gjennom metall. De preller av på alle metallgjenstander, og kan føre til gnistoverslag, et alarmerende fenomen som ligner på lyn.

De fleste ildfaste, ikke-metalliske kokekar er sikre å bruke i mikrobølgeovnen. Noen kan imidlertid inneholde stoffer som gjør dem uegnet som kokekar i en mikrobølgeovn. Hvis du er det minste i tvil om et bestemt kokekar, så er det enkelt å finne ut om du kan bruke det i mikrobølgeovnen.

Flasser det aktuelle kokekaret ved siden av en glassbolle med vann i mikrobølgeovnen. Kjør ovnen på HØY effekt i 1 minutt. Hvis vannet varmes opp, men kokekaret fremdeles er kaldt å ta på, så er det mikrobølgesikkert. Hvis derimot vannet ikke endrer temperatur, mens kokekaret blir varmt, så blir mikrobølgene absorbert av kokekaret, og det er ikke sikkert for bruk i mikrobølgeovnen. Du har sikkert en lang rekke gjenstander på kjøkkenet som kan brukes som kokekar i mikrobølgeovnen. Bare les gjennom følgende sjekklister.

### **Middagstallerkener**

Mange typer middagstallerkener er mikrobølgesikre. Hvis du er i tvil, så konferer produsentens spesifikasjoner eller gjennomfør mikrobølgetesten.

### **Glasstøy**

Glasstøy som er ildfast er mikrobølgesikkert. Dette omfatter alle typer kokekar i ovenstående glass. La imidlertid være å bruke finere glasstøy, slik som øl- eller vinglass, ettersom disse kan splintres når maten varmes opp.

### **Oppbevaringsbeholdere i plast**

Disse kan brukes som beholdere for mat som skal varmes opp raskt. De bør imidlertid ikke brukes til matvarer som krever betydelig tid i ovnen, ettersom den varme maten etter hvert vil få plastbeholderen til å deformere seg eller smelte.

### **Papir**

Papirtallerkener og beholdere er egnet og sikre for bruk i mikrobølgeovnen, forutsatt at koketiden er kort og at matvarene som skal kokes har lavt fett- og vanninnhold. Papirhåndklær er også godt egnet til å pakke inn matvarer og til å kle bakeformer hvor det skal tilberedes fet mat, som f.eks. bacon. Som en grunnregel bør det ikke brukes farget papir, fordi fargen kan smitte av. Enkelte produkter av resirkulert papir kan inneholde urenheter som kan føre til gnistoverslag eller brann når de brukes i mikrobølgeovnen.

### **Kokeposer i plast**

Omrøring er en av de viktigste av alle teknikker ved matlaging i mikrobølgeovn. I tradisjonell koking røres det i maten for å blande den. Ved matlaging i mikrobølgeovn røres og vendes maten for å spre og omfordele varmen. Før alltid utenfra og inn mot midten, ettersom det er utsiden av maten som varmes opp først.

### **Mikrobølgekokekar av plast**

Det finnes kokekar for mikrobølgeovn i en lang rekke former og størrelser. I hovedsak kan du sannsynligvis bruke det meste av det du allerede har, fremfor å investere i nytt kjøkkenutstyr.

### **Leirgods, steintøy og keramikk**

Beholdere laget av disse materialene er vanligvis fine å bruke i mikrobølgeovnen, men de bør testes for sikkerhets skyld.

## **FORSIKTIG**

**Enkelte gjenstander med høyt innhold av bly eller jern er ikke egnet som kokekar.**

**Kokekar må kontrolleres for å sikre at det egner seg for bruk i mikrobølgeovner.**

# Matvarekarakteristikker og

## Matlaging i mikrobølgeovn

### Hold øye med hva som foregår

Oppskriftene i boken er utarbeidet etter beste evne, men din suksess med å lage dem er avhengig av hvor mye omsorg du ofrer maten mens du lager den. Følg alltid med maten mens den koker. Mikrobølgeovnen er utstyrt med en lampe som automatisk tennes når ovnen er i funksjon, slik at du kan se inn og kontrollere hvordan tilberedelsen utvikler seg. Angivelser i oppskriften om å løfte, røre om og lignende bør oppfattes som et minimum av det som anbefales. Hvis det synes som om maten koker ujevnt, bør du foreta de justeringer du tror er nødvendig for å rette opp problemet.

### Faktorer som påvirker koketidene i mikrobølgeovnen

Mange faktorer påvirker koketidene. Temperaturen på ingrediensene som brukes i en oppskrift har stor innflytelse på koketidene. For eksempel vil en kake laget med iskaldt smør, kald melk og kalde egg ta betydelig lengre tid å bake enn en laget med romtempererte ingredienser. Alle oppskriftene i denne boken gir et variasjonsområde når det gjelder koketidene. Generelt vil du oppdage at maten er for lite kokt i den laveste enden av tidsskalaen, og at du enkelte ganger vil ønske å koke maten ut over den angitte maksimaltiden, med grunnlag i egne erfaringer. Holdningen som er rådende i denne boken er at det er best for en oppskrift å være konservativ i angivelse av koketider. Mat som er kokt for mye er ødelagt for alltid. Enkelte av oppskriftene, spesielt de for brød, kaker og sauser, anbefaler at maten tas ut av ovnen litt før de er ferdig kokt. Dette er ikke noen feil. Når de får lov å stå en stund, vanligvis tildekket, vil disse matvarene fortsette å koke utenfor ovnen, ettersom det i de ytre delene er samlet opp varme som gradvis brer seg innover. Hvis maten står i ovnen til den er ferdig kokt tvers igjennom vil de ytre delene være overkokt eller brent. Du vil etter hvert øke din erfaring i å velge koketider og hviletider for de forskjellige rettene du lager.

### Matvarens tetthet

Lette porøse matvarer, slik som kaker og brød, koker raskere enn tunge, tette matvarer som steker og gryteretter. Du må være forsiktig med porøse matvarer i mikrobølgeovnen, slik at ikke de ytre delene blir tørre og sprø.

### Høyden på maten

Den høyeste delen av høy mat, spesielt en stek, vil koke raskere enn den nedre delen. Det er derfor fornuftig å vende maten under kokingen, gjerne flere ganger.

### Fuktighet i matvarer

Etersom varmen som genereres fra mikrobølger har en tendens til å trekke ut fuktighet, bør relativt tørr mat, som stek og enkelte grønnsaker, enten overrisles med vann før den tilberedes eller dekkes til for å holde på fuktigheten.

### Bein og fettinnhold i matvarer

Bein leder varme og fett koker raskere enn kjøtt. Det krever forsiktighet ved tilberedelse av kjøttstykker med bein og fett for at de ikke skal kokes ujevnt eller blir overkokt. overcooked.

### Matvaremengden

Antallet mikrobølger i ovnen er konstant, uansett hvor mye matvarer som kokes. Derfor må koketiden forlenges når det settes større mengder i ovnen. Husk å redusere koketiden med minst en tredel når du halverer oppskriften.

### Matens form

Mikrobølger trenger ca. 2 cm inn i maten, og den indre delen av maten kokes ved at varmen som er generert på utsiden brer seg innover. Bare den ytre delen av maten kokes med mikrobølgeenergi, resten kokes ved varmeledning. Den aller mest uheldige formen på mat som skal tilberedes med mikrobølger er en tykk kvadratform. Hjørnene vil bli brent lenge før midten er blitt varm. Runde, tynne matvarer og ringformede matvarer blir mest vellykket mikrobølgeovnen.

### Tildekking

Tildekking holder på varme og damp, noe som fører til at maten koker raskere. Bruk et lokk eller en mikrobølgefolie, med et hjørne brettet tilbake for å unngå at den revner.

### Bruning

Kjøtt og fjærfe som kokes 15 minutter eller lenger brunes lett i sitt eget fett. Matvarer som kokes i kortere tid kan pensles med en brunesaas, som f.eks. worcestersaus, soyasaus eller barbecuesaus for å få en appetittvekkende farge. Etersom det er relativt små mengder brunesaas som tilføres maten vil ikke dette påvirke den opprinnelige smaken i oppskriften.

### Tildekking med fettbestandig papir

Tildekking forhindrer sprut på en effektiv måte og bidrar til at maten beholder varmen. Fordi den utgjør et løsere deksel enn et lokk eller en klebefilm, kan imidlertid maten tørke noe ut.

### Plassering og separering

Enkeltretter som bakte poteter, små kaker og hors d'œuvres varmes opp jevnere hvis de plasseres med jevn innbyrdes avstand i ovnen, helst i et sirkulært mønster. Legg aldri maten i stabler på hverandre.

# Matvarekarakteristikker og Matlaging i mikrobølgeovn

## Omrøring

Omrøring er en av de viktigste av alle teknikker ved matlaging i mikrobølgeovn. I tradisjonell koking røres det i maten for å blande den. Ved matlaging i mikrobølgeovn røres og vendes maten for å spre og omfordele varmen. Rør alltid utenfra og inn mot midten, ettersom det er utsiden av maten som varmes opp først.

## Vende maten

Stor, høye stykker, slik som stek og hele kyllinger, bør snus slik at toppen og bunnen blir kokt like mye. Det er også en god ide å snu kyllingstykker og koteletter.

## Plassering av tykkere stykker vendt utover

Etersom mikrobølger trekkes til yttersiden av matporsjonen, er det fornuftig å plassere de tykkeste stykkene av kjøtt, fjærfe og fisk langs ytterkanten av kokekaret. På denne måten vil de tykkeste delene få mest mikrobølgeenergi, og maten vil koke jevnt.

## Skjerming

Femser av aluminiumsfolie (som stopper mikrobølger) kan plasseres over hjørnene eller kantene på kvadratiske og rektangulære matvarer for å forhindre at disse delene blir kokt for mye. Bruk aldri for mye folie, og pass på at folien sitter godt fast på maten slik at den ikke kommer i kontakt med ovnsveggene og skaper gnistoverslag.

## Løfting

Tykke eller tette matvarer kan løftes slik at mikrobølgene kan bli absorbert av undersiden og midten av matvaren.

## Prikking

Matvarer med skall, skinn eller membran har en tendens til å sprenge i ovnen hvis de ikke blir prikket før koking. Dette gjelder matvarer som eggeplomme og –hvite, skjell og østers, hele grønnsaker og frukt.

## Prøve om maten er ferdig

Maten koker så raskt i en mikrobølgeovn at det er nødvendig å undersøke den ofte. Enkelte matvarer står i mikrobølgeovnen til de er helt kokt, mens de fleste matvarer, herunder kjøtt og fjærfe, tas ut av ovnen før de er kokt helt ferdig og kokingen fullføres i løpet av en hviletid. Den innvendige temperaturen i matvaren vil stige med 3 til 8 °C i løpet av hviletiden.

## Hviletid

Man lar ofte maten stå i 3 til 10 minutter etter at den er tatt ut av mikrobølgeovnen. Det er vanlig å dekke til maten mens den hviler for å holde på varmen, med mindre den skal ha en tørr karakter (f.eks. enkelte kaker og kjeks). Ved å gi maten tid til å hvile avsluttes kokingen og smakene får hjelp til å utvikle seg.

## Rengjøring av ovnen

### 1 Hold insiden av ovnen ren

Matsprut eller væskesøl fester seg på ovnsveggene og mellom døren og pakningen. Det er best å tørke opp søl med en fuktig klut med det samme. Smuler og rester vil absorbere mikrobølgeenergi og forlenge koketiden. Bruk en fuktig klut og tørk opp alle smuler som har falt mellom døren og rammen. Det er viktig å holde dette området rent for å sikre at døren tetter godt. Fjern fettflekker med en klut med såpe, og skyll og tørk til slutt. Ikke bruk kraftige vaskemidler eller rengjøringsmidler som sliper. Glassbrettet kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskinen.

### 2 Hold utsiden av ovnen ren

Rengjør utsiden av ovnen med såpe og vann, og deretter rent vann før du tørker med en myk klut eller et papirhåndkle. For å unngå skader på delene inne ovnen som er knyttet til funksjonen, må det ikke komme vann inn gjennom ventilasjonsåpningene. For å rengjøre kontrollpanelet, åpne døren for å unngå at ovnen starter utilsiktet, og tørk med en fuktig klut, øyeblikkelig fulgt av en tørr klut. Trykk STOP/ CLEAR etter rengjøring.

3 Hvis det samler seg damp inne i og rundt utsiden av ovnsdøren, tørk platene med en myk klut. Dette kan forekomme når mikrobølgeovnen brukes i rom med høy fuktighet, og indikerer på ingen måte noen feil med apparatet.

4 Døren og dørpakningen skal holdes rene. Bruk bare varmt såpevann, skyll og tørk godt.

IKKE BRUK SUPPENSRENGJØRINGSMIDLER, SLIK SOM SKUREPULVER, STÅLLULL ELLER PLASTSKUREPUTER.

Metaldeler er enklere å holde pene hvis de tørkes av ofte med en fuktig klut.

# Spørsmål og

## Svar

### Sp Hva er feil når lampen i ovnen ikke lyser?

Sv Det kan være flere grunner til at lampen ikke lyser.  
Lyspæren har gått  
Døren er ikke lukket

### Sp Passerer mikrobølgeenergien ut gjennom glasset i døren?

Sv Nei. Hullene, eller portene, er laget for å slippe igjennom lys, men slipper ikke igjennom mikrobølgeenergien.

### Sp Hvorfor høres det en BIP-lyd hver gang et felt på Kontrollpanelet berøres?

Sv BIP-lyden bidrar til å sikre at den riktige innstillingen blir tastet inn.

### Sp Tar mikrobølgeovnen skade av å bli startet med tomt kammer?

Sv Ja. Kjør den aldri tom eller uten glassbrettet.

### Sp Hvorfor forekommer det at egg sprenges?

Sv Når du baker, steker eller posjerer egg kan plommen sprenges på grunn av damp som bygger seg opp inne i plommesekken. For å unngå dette må du stikke hull i plommen før den kokes. Kok aldri egg med skall i mikrobølgeovnen.

### Sp Hvorfor anbefales det en hviletid etter at mikrobølgekokingen er avsluttet?

Sv Etter at mikrobølgekokingen er avsluttet fortsetter maten å koke i hviletiden. Under denne hviletiden avsluttes kokingen jevnt gjennom maten. Lengden på hviletiden avhenger av tettheten i matvaren.

### Sp Er det mulig å lage popcorn i mikrobølgeovnen?

Sv Ja, hvis du bruker en av de to metodene som er beskrevet nedenfor

- 1 Kokekar spesielt konstruert for popping av popcorn i mikrobølgeovn.
- 2 Ferdigpakkede poser med mikrobølge-popcorn, med angitte tider og effekter som gir et godt resultat.

FØLG ANGIVELSENE SOM ER GITT AV POPCORN-PRODUSENTEN  
NØYE IKKE LA OVNEEN STÅ UTEN TILSYN MENS POPCORN  
ET POPPER. HVIS POPCORN  
ET IKKE POPPER I LØPET AV DEN  
ANGITTE TIDEN SKAL  
KOKINGEN AVBRYTES. OVERKOKING  
KAN FØRE TIL AT  
POPCORNET TAR FYR.

### FORSIKTIG

BRUK ALDRI EN BRUN PAPIRPOSE TIL POPPING AV POPCORN.  
FORSØK ALDRI Å POPPE KJERNER SOM IKKE ER BLITT POPPET I  
FØRSTE FORSØK.

### Sp Hvorfor koker ikke ovnen alltid så raskt som kokeveiledningen sier?

Sv Se i kokeveiledningen en gang til for å være sikker på at du har fulgt anvisningene riktig, og for å se hva som kan forårsake variasjoner i koketiden. Tidene og effektinnstillingene i kokeveiledningen er forslag som er satt opp for å bidra til å forhindre overkoking, som er det mest vanlige problemet når man arbeider med å bli kjent med en mikrobølgeovn. Variasjoner i form, størrelse, vekt og dimensjoner på matvaren krever lengre koketid. Bruk dine egne vurderinger sammen med forslagene i kokeveiledningen for å prøve ut matens kokeegenskaper, akkurat som du ville gjort ved tradisjonell koking.

# Tilkoplingsinformasjon/ Tekniske spesifikasjoner

## Advarsel

Ledningene i strømforsyningskabelen er farget etter følgende koder  
BLÅ ~ Nøytral  
BRUN ~ Strømførende  
GRØNN & GUL ~ Jord

Ettersom fargene på ledningene i strømforsyningskabelen til dette apparatet ikke nødvendigvis er i samsvar med fargekodene på terminalene i din stikkontakt, gå frem på følgende måte:

Ledningen med BLÅ farge skal koples til terminalen som er merket med bokstaven N eller som har SORT farge.

Ledningen med BRUN farge skal koples til terminalen som er merket med bokstaven L eller som har RØD farge.

Ledningen med GRØNN OG GUL farge skal koples til terminalen som er merket med bokstaven E eller .

Hvis strømforsyningskabelen er ødelagt må den skiftes av produsenten eller dennes serviceverksted eller en tilsvarende kvalifisert person, for å unngå at det oppstår fare.

## Tekniske spesifikasjoner

	MD-2653GT/ MD-2653GTS
Inngangsspenning	230 V AC / 50Hz
Utgangseffekt	900 W (IEC60705 klassestandard)
Mikrobølgefrequens	2450 MHz
Utvendige dimensjoner	541 mm (B) X 310 mm (H) X 436 mm (D)
Effektforbruk	1300 Watt
Brødrister	850 Watt
Kombinasjons-Steking	2100 Watt



Tryckt i Korea  
Trykkes i Korea  
Trykt i Korea  
painettu Koreassa