



MICROWAVE OVEN
MIKROVÅGSUGN
MIKROBØLGEOVN
MIKROBØLGEOVN
MIKROAALTOUUNI

OWNER'S MANUAL
ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET

MC-805AR

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

LÄS IGENOM DENNA ANVÄNDARHANDBOK NOGA INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANVÄNDS.

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

LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNEEN TAGES I BRUG.

LUKEKAA NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.

Forholdsregler

Forholdsregler for å unngå mulig utsettelse for overdreven mikrobølgeenergi.

Du kan ikke bruke ovnen med åpen dør pga. dørens innebygde sikkerhetslås. Denne sikkerhetslåsen slukker automatisk ovnen når døren åpnes; dette skjer for å unngå at mikrobølgeovnen utsetter brukeren for skadelig stråling. Det er viktig at man ikke gjør endringer ved sikkerhetslåsen.

Plasser ikke noe mellom ovnens front og dør, og sørg for at det ikke dannes belegg av rengjøringsmiddel eller matrester på pakningen.

Bruk ikke ovnen hvis den er i stykker. Det er spesielt viktig at ovnsdøren lukker ordentlig, og at det ikke er skader på: (1) dør(bøyd), (2) hengsler og lås (i stykker eller løse), (3) dørpakning og anleggsflater.

Ovnen må kun repareres eller justeres av kvalifisert servicepersonale

Advarsel



Ved oppvarming av væsker, f.eks. supper, sauser og drikke i din mikrobølgeovn kan væsken plutselig begynne å fosskoke uten at den først bobler. Dette kan føre til at væsken plutselig koker over. For å avverge denne risikoen, skal man gjøre følgende:

- 1 Unngå bruk av beholdere med loddrette sider og trang åpning.
- 2 Unngå overoppheting.
- 3 Rør om i væsken før beholderen settes i ovnen og igjen midtveis i oppvarmingsperioden.
- 4 La stå i ovnen en kort tid, og rør om eller rist beholderen igjen forsiktig, spesielt hvis det er tåteflasker eller glass med baby mat, og kontroller temperaturen innen fortæring slik at forbrenning unngås, spesielt hvis det er tåteflasker eller glass med baby mat.

Håndter beholderen forsiktig.

Advarsel



Slik fungerer en mikrobølgeovn

Mikrobølger er en form for energi som ligner på radio- og tv-bølger og vanlig dagslys. Normal spres mikrobølgene utover når de beveger seg gjennom atmosfæren og forsvinner uten effekt. En mikrobølgeovn har imidlertid en magnetron som er konstruert til å utnytte energien i mikrobølgene. Strømmen som tilføres magnetronen brukes til å danne mikrobølgeenergi.

Disse mikrobølgene trenger inn i kokeområdet gjennom åpninger inne i ovnen. I bunden av ovnen er det en dreieskive eller en tallerken. Mikrobølger kan ikke trenge gjennom ovnens metallkappe, men kan trenge gjennom materialer som glass, porselen og papir; det er slike materialer som mikrobølgesikre kokekar er laget av.

Mikrobølgene varmer ikke opp kokekaret, selv om kokekaret etterhvert blir varmet opp av maten inne i det.

Et svært sikkert hjelpemiddel

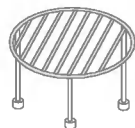
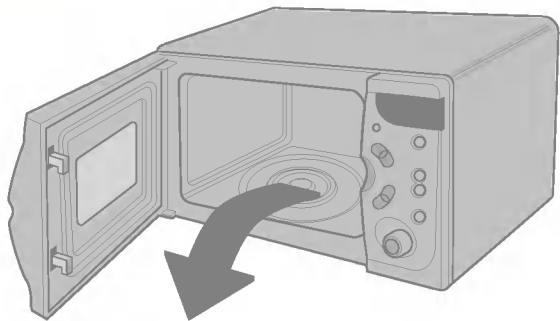
Din mikrobølgeovn er en av de sikreste hjelpemidlene i hjemmet. Når døren er åpen, slutter ovnen automatisk å produsere mikrobølger. Mikrobølgeenergi omdannes helt og holdent til varme når den treffer maten, slik at det ikke er noe stråling tilbake som kan skade deg når du spiser maten.

Forholdsregler	63
Innhold	64
Utpakking & Installasjon	65~ 66
Innstilling av klokken	67
Barnesikring	68
Matlaging med mikrobølger	69
Mikrobølgeeffekt	70
Matlaging i to trinn	71
HURTIG START	72
Kortere eller lengre tilberedningstid	73
Grilling	74
Tilberedning med varmluft	75~ 76
Kombinert tilberedning	77~ 78
Automatisk tining	79~ 80
Automatisk tilberedning	81~ 82
Automatisk steking	83~ 84
Grilling på spyd	85~ 86
Sikkerhetsregler	87
Mikrobølgesikre kokekar	88
Matvarenes egenskaper ved tilberedning i mikrobølgeovn	89~ 90
Spørsmål & svar	91
Tekniske data	92

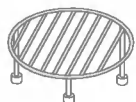
Utpakking & Installasjon

Ved å følge veiledningen på disse to sidene, kan du raskt kontrollere at din ovn virker som den skal. Vær sikker på at du følger veiledningen for hvordan ovnen skal installeres. Vær sikker på at du fjerner alt tilbehør og emballasje ved utpakkingen. Undersøk omhyggelig at ovnen ikke har fått transportkader.

- 1** Pakk ut ovnen og sett den på et plant underlag.



HØYT GITTER



LAVT GITTER

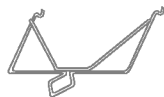


METALLTALLERKEN

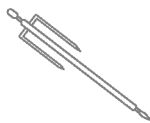
GLASSTALLERKEN



ROTERTENDE TALLERKEN

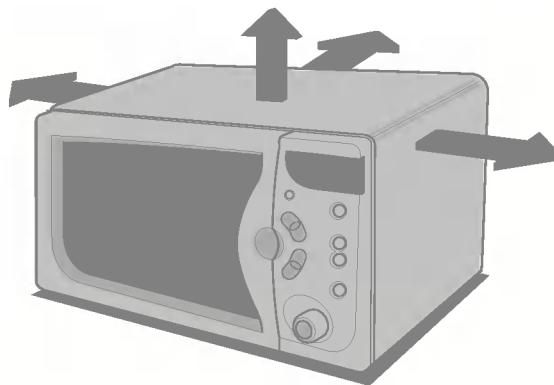


HOLDER



GRILLSPYD

- 2** Sett ovnen i den høyden som passer deg best, men minst i en høyde av 85 cm og med minst 30 cm klaring over ovnen og 10 cm bak, slik at det blir tilstrekkelig ventilasjon. Fronten av ovnen skal være minst 8 cm fra kanten av flaten, slik at den ikke tipper over. Det er en damputgang i toppen eller siden av ovnen. Denne utgangen må ikke blokkere da det kan skade ovnen.

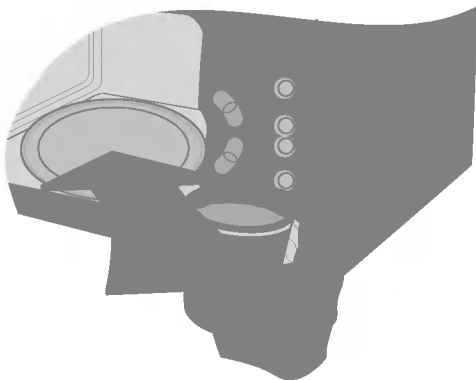


DENNE OVNER ER IKKE BEREGNET TIL KOMMERSIELL CATERINGVIRKSOMHET

- 3** Kontroller at ovnen er det eneste apparatet som er tilknyttet stikkontakten. Hvis ovnen ikke virker som den skal, trekkes støpslet ut av stikkontakten og settes i igjen.

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

- 5** Fyll en mikrobølgesikker beholder med 300 ml vann. Sett den på GLASSTALLERKENEN, og lukk ovnsdøren. Hvis du er i tvil om hva slags beholder du skal bruke, så vennligst se side 88.



- 6** Trykk på STOPP-knappen, og trykk på START-knappen seks ganger for å innstille en tilberedningstid på 3 minutter. Du vil høre et BIPP hver gang du trykker på knappen. Ovnen starter før du har trykket seks ganger; bry deg ikke om dette, det er normalt.



- 7** DISPLAYET vil telle ned fra 3 minutter. Når det når 0, vil du høre et BIPP. Åpne ovnsdøren og kontroller vanntemperaturen. Hvis ovnen virker, vil vannet være varmt. Vær forsiktig når du tar beholderen ut den kan være varm.



DIN OVN ER NÅ INSTALLERT

Automatisk steking

I følgende eksempel vil vi vise deg hvordan du tilbereder 1,4 kg frossen roastbiff.



Med AUTOMATISK STEKING kan du lage de fleste av favorittrettene dine enkelt ved å velge matvaretype og angi vekten av maten.

Trykk **START**.



Trykk **AUTOMATISK STEKING**.



Auto Roast

Drei **SKIVEN** til displayet viser "Ar-1".



Trykk **SKIVEN** for å bekrefte programvalget.



Drei **SKIVEN** til displayet viser "1,4".



Trykk **START**.



Du kan velge mellom 12 og 24 timers visning.

Her vil vi vise hvordan du innstiller klokkeslettet 14:35 med 24 timers visning.

Kontroller at du har fjernet all emballasje fra ovnen.



Når ovnen tilkobles strøm første gang, eller når strømmen har vært avbrutt, vil displayet vise '0'; da må du innstille klokken på nytt.

Hvis klokken (eller displayet) viser uvanlige symboler, skal støpslet til ovnen trekkes ut av stikkontakten og settes i igjen, og klokken må innstilles på nytt.

Ved innstilling av klokken vil START knappen blinke. Etter innstilling vil START knappen holde opp med å blinke.

Kontroller at du har installert ovnen som tidligere beskrevet i denne brosjyren.

Trykk STOPP/SLETT.



Trykk KLOKKE én gang.

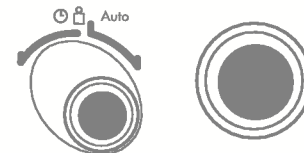
(Hvis du velger 12 timers klokke, trykk KLOKKE én gang til.)

Hvis du vil endre valgmulighet etter innstilling av klokken, må du trekke støpslet ut og sette det i igjen.)



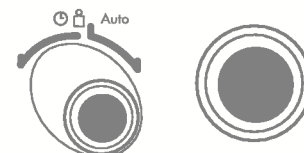
Drei SKIVEN til displayet viser "14:00".

Trykk START for å bekrefte time-innstillingen



Drei SKIVEN til displayet viser "14:35".

Trykk START.
Klokken begynner å gå.



Barnesikring



Ovnen har en sikkerhetsfunksjon som skal hindre at ovnen startes ved et uhell. Når barnesikringen er på, kan ingen av funksjonene brukes, og man kan ikke starte ovnen. Barnet ditt kan imidlertid åpne ovnsdøren.

Trykk



Trykk og hold **STOPP/SLETT** til "L" vises på displayet, og du hører et BIPP. **Barnesikringen** er aktivert.



Klokkeslettet forsvinner fra displayet, men kommer tilbake etter noen få sekunder.

Hvis du trykker på **STOPP/SLETT** inn, vil "L" vises på displayet



Trykk og hold **STOPP/SLETT** inne til "L" forsvinner for å deaktivere **BARNESIKRINGEN**. Du vil høre et BIPP når den er deaktivert.



Her vil vi vise hvordan du lager mat med 80% effekt i 5 minutter og 30 sekunder.

Matlaging med mikrobølger



mikrobølgeeffekt-trinn. Høy velges automatisk, men hvis du trykker flere ganger på MIKRO-knappen, kan du velge en annen effekt.

Kontroller at du har installert ovnen som tidligere beskrevet i denne boken.

Trykk STOPP/SLETT.



Trykk MIKRO 2 ganger og velg 80% effekt. "80" vises på displayet.

2



Drei SKJERM-knappen. Displayet viser 5:30. Ovnens timer har lenge.

3



Trykk



EFFEKT	Trykk MIKRO	%
HØY	1 gang	100%
MEDIUM HØY	2 ganger	80%
HØY	3 ganger	60%
TINING MEDIUM LAV	4 ganger	40%
LAV	5 ganger	20%

Mikrobølgeeffekt

Din mikrobølgeovn har 5 effektrinn for å gi deg maksimal fleksibilitet og kontroll over matlagingen. Tabellen nedenfor viser eksempler på mat og anbefalt effekt for de forskjellige matvarene, til bruk med denne mikrobølgeovnen.

HØY	100%	<ul style="list-style-type: none">* Koking av vann* Steking av kjøttkaker* Tilberedning av fjærfestykker, fisk, grønnsaker* Tilberedning av fine kjøttstykker
MEDIUM HØY	80%	<ul style="list-style-type: none">* All oppvarming* Steking av kjøtt og fjærfe* Tilberedning av sopp og skalldyr* Tilberedning av mat som inneholder ost og egg
MEDIUM	60%	<ul style="list-style-type: none">* Bake kaker og scones* Tilberedning av egg* Tilberedning av vaniljesaus* Koking av ris, suppe
TINING/	40%	<ul style="list-style-type: none">* All tining* Smelting av smør og sjokolade* Tilberedning av mindre fine stykker kjøtt
LAV	20%	<ul style="list-style-type: none">* Bløte opp smør & ost* Bløte opp iskrem* Heving av gjærdeig



Matlaging i to trinn

I neste eksempel vil vi vise deg hvordan du tilbereder mat i to trinn. Første trinn vil tilberede din mat i 11 minutter på HØY; det andre vil tilberede maten i 35 minutter på 40%



Ved matlaging i to trinn kan ovnsdøren åpnes og maten kontrolleres. Lukk ovnsdøren, trykk START, og matlagingen fortsetter.

Ved slutten av trinn 1, høres et BIPP og trinn 2 begynner.

Hvis du ønsker å avbryte programmet, trykker du STOPP/SLETT to ganger.

Trykk STOPP/SLETT.

1

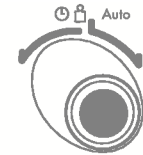
Innstill effektiv tilberedningstid for trinn 1.

Trykk MIKRO en gang for å velge HØY effekt.



Drei SKIVRULL displayet viser "11:00".

2



Innstill effektiv tilberedningstid for trinn 2.

3

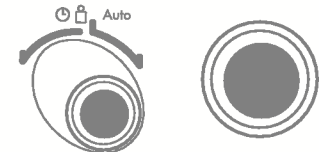
Trykk MIKRO tre ganger for å velge 40% effekt.



Drei SKIVRULL displayet viser "35:00".

4

Trykk START



Hurtig Start

I neste eksempel vil vi vise deg hvordan du tilbereder mat i 2 minutter med høy effekt.



Med HURTIGSTART-funksjonen kan du innstille 30 sekunders tilberedningsintervaller med HØY effekt bare ved å trykke på START-knappen.



Trykk **START** fire ganger for å velge 2 minutter på HØY effekt. Ovnens startknapp du har trykket fjerde gang.



Med HURTIGSTART-tilberedning, kan du øke tilberedningstiden med opp til 10 minutter ved å trykke flere ganger på START-knappen.



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 AUTOMATISK TILBEREDNING, kan du øke eller minske tilberedningstiden ved å trykke på ▲/▼ knappen.

Når du bruker funksjonen auto og manuell, kan du øke eller minske tilberedningstiden når som helst ved å trykke på ▲/▼ knappen.

Der er ikke nødvendig å stoppe tilberedningen.

Trykk START.



Velg ønsket program for AUTOMATISK TILBEREDNING.

Innstill vedtørr maten.



Trykk START.



Trykk MER (▲).

Tilberedningstiden vil øke med 10 sekunder for hvert trykk på knappen.



Trykk MINDRE (▼).

Tilberedningstiden vil minskes med 10 sekunder for hvert trykk på knappen.



Grilling

Her vil vi vise hvordan du bruker grillen til å lage mat på 12 minutter og 30 sekunder.

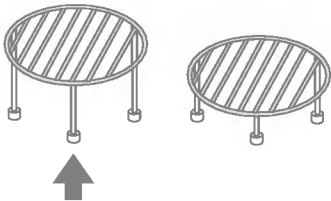


Denne modell har en KVARTS-GRILL, så forvarming er ikke nødvendig.

Med denne funksjonen kan du brune og lage mat med sprø skorpe raskt.

Metalltallerkenen settes mellom en glasstallerken og et grillgitter ved grilling.

Grillgitteret (høyt gitter) skal brukes ved grilling.



Tidligere



Tidligere



Drei SKILLER, displayet viser "12:30".



Tidligere



Tilberedning med varmluft

I dette eksempelet vil vi vise hvordan du kan forvarme ovnen først, deretter lage mat ved 230 °C i 50 minutter.



Varmluftsovnene har et temperatur-område fra 40 °C og 100 °C~250 °C (180 °C velges automatisk når varmluftsfunksjonen er valgt).

Ovnen kan brukes til heving av deig ved en ovnstemperatur på 40 °C. Du må vente til ovnen er kald, siden du ikke kan bruke hevingsfunksjonen hvis ovnstemperaturen er over 40°C.

Ovnen bruker noen få minutter på å komme opp på valgt temperatur.

Når den har nådd riktig temperatur, vil ovnen BIPPE slik at du vet den har nådd riktig temperatur. Sett maten inn i ovnen: og gi ovnen beskjed om å starte tilberedningen.

1. Forvarming

Trykk STOP/LETT.



Trykk



Trykk  3 ganger for å velge 230 °C.

Tilberedningstemperaturen kan endres ved å trykke på  knappen.



Trykk

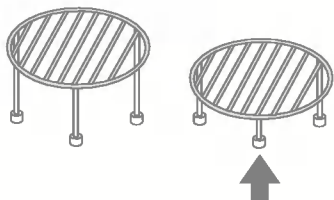


Varmluft Tilberedning



Hvis du ikke innstiller en temperatur, vil ovnen automatisk velge 180 °C; tilberedningstemperaturen kan endres ved å trykke på knappen.

Varmluftsgitteret (lavt gitter) skal brukes til varmluftsfunksjonen.



Her vil vi vise hvordan du innstiller ovnen til mikrobølger med 40% effekt og grilling i 25 minutter.

Kombinert tilberedning



Din ovn har funksjonen kombinert tilberedning som gjør at du kan bruke både mikrobølger og varme - samtidig eller hver for seg.

Det betyr at det tar deg kortere tid å tilberede maten din.

Du kan velge tre mikrobølgeeffektrinn (20%, 40% og 60%) i kombi-modus.

1. KOMBINERT VARME.

Trykk STOPP/SLETT.



2

Trykk GRILL.



Trykk på 40% for å velge 40% effekt.



Drei Start-knappen til displayet viser "25:00".



Trykk START.

Ved matlaging kan du bruke  /  knappen til å øke eller minske tilberedningstiden.

Vær forsiktig når du tar mat ut, fordi beholderen vil være varm!



Kombinert tilberedning

Her vil vi vise hvordan du innstiller ovnen til mikrobølger med 40% effekt, varmluft med 200 °C med en tilberedningstid på 25 minutter.



Din ovn har funksjonen kombinert tilberedning som gjør at du kan tilberede mat med varmelementet og mikrobølger - samtidig eller hver for seg. Det betyr at det tar mindre tid å tilberede maten din.

2. VARM LUFT KOMBINERT.

Trykk **STOP** og **LETT**.



Trykk **KOMBINERT**.

Trykk **VARM LUFT**.

Trykk  to ganger for varmlufttemperatur på 200 °C.



Trykk  to ganger for å velge 40% styrke



Drei **SKIVEN** til displayet viser "25:00".

4



Trykk **START**.

Ved matlaging kan du bruke  /  knappen til å øke eller minske tilberedningstiden.

5



Vær forsiktig når du tar mat ut, fordi beholderen vil være varm!

Temperaturen og egenvekten til mat varierer, og vi vil anbefale at maten er kontrollert før tilberedningen begynner. Vær særlig oppmerksom på store stykker av kjøtt eller kylling. Noen typer mat skal ikke være helt opptint for tilberedning. For eksempel blir fisk så raskt ferdigkokt at det noen ganger er en fordel å la den være litt frossen når man begynner kokingen. BRØD-programmet er til tining av små stykker som vårruller eller et lite brød. Disse vil behøve å stå litt slik at midten kan få tid til å tine. I følgende eksempel vil vi vise deg hvordan man tiner 1,4 kg frossent fjærfe.

Automatisk Tining



Ovnen har fire programmer for tining med mikrobølger: KJØTT, FJÆRFE, FISK og BRØD. Hvert program har forskjellige effektinnstillinger. Gjentatte trykk på knappen AUTOMATISK TINING vil vekse mellom de forskjellige innstillingene.

Program	Trykk TINING	
KJØTT	1	Ganger
FJÆRFE	2	Ganger
FISK	3	Ganger
BRØD	4	Ganger

Trykk **STOPP/SLETT**.

Vei maten **1** skal tines. Vær sikker på at du har fjernet eventuelle metallbånd eller -klips; sett maten i ovnen og lukk ovnsdøren.



Trykk **AUTOMATISK TINING** to ganger for å velge tineprogrammet for FJÆRFE.

"DEF2" vises på displayet.



Innstill **3** på displayet for maten som skal tines.

Drei **STOPP/SLETT** på displayet viser "1,4".




Trykk



I løpet av tiningen vil ovnen "BIPPE", da skal døren åpnes, maten vendes og skilles for å sikre ensartet opptining. Fjern alt som er tint eller dekk det til for å forsinke tiningen. Etter kontrollen lukkes ovnsdøren, trykk **START** så tiningen fortsetter. Din ovn vil ikke stoppe tiningen (selv når den bipper) hvis ikke døren åpnes.

OVERSIKTSTABELL FOR AUTOMATISK TINING

REKKEFØLGE		MATVARE	MIN./MAKS
1. KJØTT 	Storfekjøtt	Kjøttdeig, Filet, Blokker med lapskaus, Oksemørbrad, Grytestek, Rundbiff, Hamburgere.	0.1/4.0 kg
	Lam	Koteletter(2,5 cm tykke), Surret stek.	
	Svinekjøtt	Koteletter(1,2 cm tykke), Spareribs, Surret stek, Pølser.	
	Kalvekjøtt	Koteletter (450 g, 1,2 cm tykke)	
2.FJÆRFE 	Kylling	Hele (under 2 Kg), Bryst (uten ben), Lär.	0.1/4.0 kg
	Kalkun	Bryst (under 2,5 Kg)	
3. FISK 	Fisk	Fileter. Skiver, hele	0.1/4.0 kg
	Skalldyr	Krabbekjøtt, Hummerhaler, Reker, Kamskjell	
4. BRØD 		Skiver av mørkt/lyst brød, Lyse/mørke rundstykker, Pariserloff, Baguette, Croissanter	0.1/0.5 kg

- * Fordelen ved å bruke funksjonen Automatisk tining er automatisk innstilling og styring av tiningen, men som ved konvensjonell tiningen, må du holde øye med maten mens den tiner.
- * Det beste resultatet får du ved å ta fisk, skalldyr, kjøtt og fjærfe ut av deres original papir- eller plastemballasje (innpakning). Ellers vil innpakningen gjøre at damp og saft blir liggende omkring matvarene, slik at produktet kan begynne å koke i overflaten.
- * Sett maten på et lavt ildfast fat for å samle opp væsken.
- * Maten skal fremdeles være litt frossen i midten når den tas ut av ovnen.
- * Hvis det er vanskelig å fjerne innpakningen fra matvarene, kan man la maten stå innpakket i ovnen i en fjerdedel av den totale oppthiingstiden, som vises på displayet når tiningen starter. Ta deretter maten ut av ovnen, og fjern innpakningen fra matvaren.
- * Brødskiver pakkes inn i et kjøkkenhåndkle og rundstykker deles i to for tining.



Automatisk Tilberedning

I neste eksempel vil vi vise deg hvordan man lager 0,6 kg bakte poteter.



Med AUTOMATISK TILBEREDNING kan du lage de fleste av favorittrettene dine enkelt ved å velge matavaretype og angi vekten av maten.



Trykk **AUTOMATISK TILBEREDNING**.



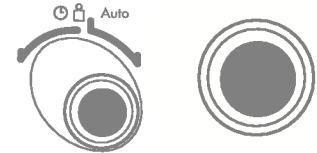
Auto Cook



Drei SKIVEN til displayet viser "Ac-1".

3

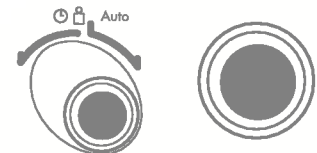
Trykk SKIVEN for å bekrefte programvalget.



Drei SKIVEN til displayet viser "0,6".

4

Trykk **START**.

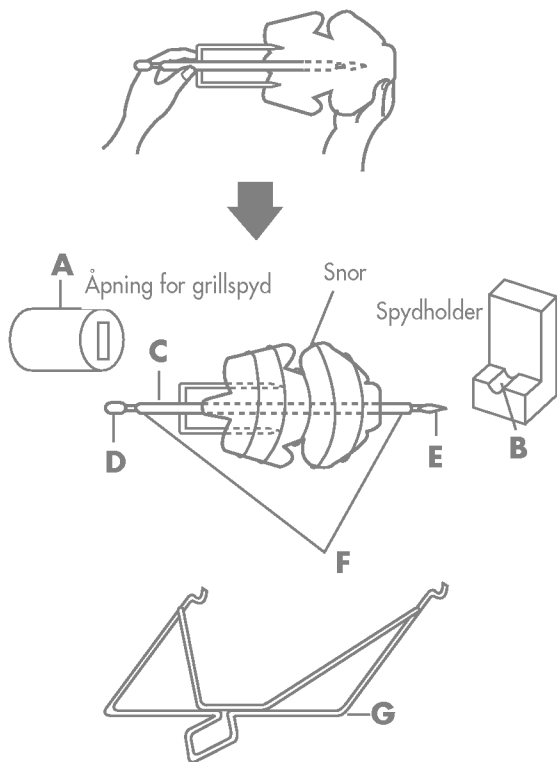


1. BAKTE POTETER	0.2 kg ~ 1.0 kg	Glasstallerken + Tørkerull	20 °c	Vask og tørk potetene. Prikk potetene flere ganger med en gaffel. La stå dekket med folie i 5 minutter etter tilberedning.
2. RIS/PASTA	0.1 kg ~ 0.3 kg	Glasstallerken	20 °c	Ha ris og kaldt vann tilsatt 1/4 til 1 teskje salt i en dyp og stor bolle. Dekk med lokk eller plastfolie. ** Ris -- Rør om i risen etter tilberedning og la stå tildekket i 5 til 10 min. ** Pasta -- Skyll pastaen under rennende, kaldt vann etter tilberedning.
3. FRISKE GRØNNSAKER	0.2 kg ~ 0.8 kg	Glasstallerken	20 °c	Legg grønnsakene i en mikrobølgesikker bolle eller kasserolle. Ha i 30 ml vann pr. 0,2 kg. Dekk med plastfolie. La stå tildekket i 2~3 minutter etter tilberedning.
4. FROSNE GRØNNSAKER	0.2 kg ~ 0.8 kg	Glasstallerken	-18 °c	Legg grønnsakene i en mikrobølgesikker bolle eller kasserolle. Dekk med plastfolie. La stå i 2~3 min.
5. AVKJØLT PIZZA	0.2 kg ~ 0.4 kg	Glasstallerken + Metalltallerken + Grillgitter	5 °c	Denne funksjonen er for oppvarming av pizza-rester. Legg den avkjølte pizzaen på det høye gitteret. Ta ut med det samme den er ferdig. La stå i 2~3 min.
6. FROSSEN PIZZA	0.1 kg ~ 0.5 kg	Glasstallerken + Metalltallerken + Grillgitter	-18 °c	Denne funksjonen er for tilberedning av frosen pizza. Fjern all emballasje og sett den på det høye gitteret over metalltallerkenen og glasstallerkenen. La stå i 1~2 minutter etter tilberedning.
7. POMMES FRITES	0.2 kg ~ 0.4 kg	Glasstallerken + Metalltallerken + Grillgitter	-18 °c	Fordel potetstykkene ut på metalltallerkenen på det høye gitteret. Når ovnen BIPPER, settes maten inn. Hvis potetene ligger i bare ett lag, får man det beste resultatet. Ta potetene ut av ovnen, og la dem stå i 1~2 minutter etter tilberedning.
8. GRATENG	0.5 kg ~ 1.2 kg	Glasstallerken + Varmluftsgitter	20 °c	Bruk denne funksjonen til tilberedning av hjemmelaget grateng. La stå i 1~3 minutter etter tilberedning. (uten noe over.)

1. ROASTBIFF	0.5 kg ~ 1.5 kg	Glasstallerken + Metalltallerken + Varmluftsgitter	5 °c	Pensle kjøttet med smeltet margarin eller smør. Legg den på det lave gitteret over metalltallerkenen og glasstallerkenen. La stå tildekket med folie i 10 minutter etter tilberedning.
2. SVINESTEK	0.5 kg ~ 1.5 kg	Glasstallerken + Metalltallerken + Varmluftsgitter	5 °c	Pensle kjøttet med smeltet margarin eller smør. Legg den på det lave gitteret over metalltallerkenen og glasstallerkenen. La stå tildekket med folie i 10 minutter etter tilberedning.
3. HEL KYLLING	0.8 kg ~ 1.5 kg	Glasstallerken + Metalltallerken	5 °c	Pensle hel hele kyllingen med smeltet margarin eller smør og krydder hvis man ønsker det. Legg kyllingen på det lave gitteret over metalltallerkenen og glasstallerkenen. Når ovnen BIPPER, helles kraften fra, og kyllingen vendes straks. La stå tildekket med folie i 10 minutter etter tilberedning.

Grilling på spyd

I følgende eksempel vil vi vise deg hvordan du tilbereder en hel kylling.

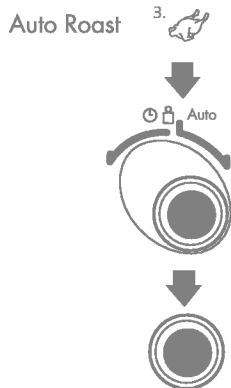
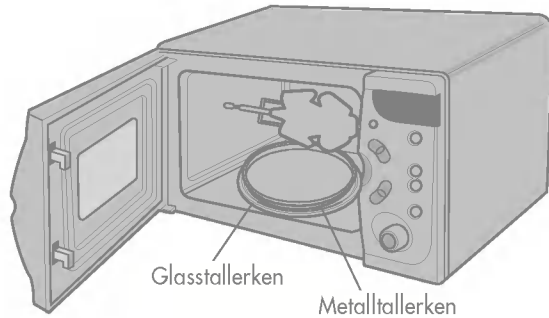


1. Sett den helt tinte kyllingen på spydet, og kontroller at spydet går midt gjennom kyllingen. Fest om nødvendig kyllingen med en snor til spydet.

MERK: DET ER VELDIG VIKTIG AT KYLLINGEN ER HELT OPPTINT FØR TILBEREDNING, ELLERS RISIKERER MAN AT KYLLINGEN IKKE BLIR GJENNOMSTEKT.

2. Stikk enden av grillspydet (D) inn i åpningen (A) i venstre side av ovnsiden. Skyv det mot venstre mens spydet dreies litt til grillspydet glir på plass i åpningen (A).
3. Den andre enden av grillspydet (E) skal hvile i fordypningen til grillspydholderen (B).
4. Husk å sette et ildfast glassfat inn i mikrobølgeovn, ovenpå glasstallerkenen.
5. Etter at ovnsdøren er lukket, følges veiledningen for **AUTOMATISK STEKING** (side 83).

Grilling på spyd



6. Etter tilberedning gripes grillspydet i begge sider (F) med holderen (G) og løftes litt opp i høyre side og trekkes ut med høyre side først.

MERK:

1. Grilling på spyd er en tilberedningsmåte som egner seg for grilling av kjøtt og fjærfe. Kjøttet blir brunet jevnt over det hele uten at det skal vendes.
2. Grillspydet kan brukes i mikrobølge modus, kombinert modus, grillmodus, automatisk steking og automatisk tilberedning.
3. Grillspydet er kun beregnet til grilling på spyd. Etter at grillingen er ferdig fjernes grillspydet, og det legges på plass sammen med det andre tilbehøret.

FORSIKTIG

1. ETTER TILBEREDNING VIL METALLTALLERKENEN VÆRE SVÆRT VARM.
2. Det anbefales å fjerne fett fra dreieskiven hver gang ovnen skal brukes. Varmt fett på dreieskiven kan gi røykutvikling.

Sikkerhet

Forholdsregler

ADVARSEL

Vær sikker på at tilberedningstiden er innstilt korrekt, siden for lang koketid kan føre til BRANN og dermed SKADE OVNEN.

- 1 Foretå ingen endringer ved justeringer av eller reparasjoner på døren, betjeningspanelet eller sikkerhetslåsen eller noen annen del av ovnen. Det er forbundet med risiko for enhver å utføre service eller reparasjoner som medfører at man fjerner deler av kabinettet som beskytter mot mikrobølgestråling. Reparasjoner må kun utføres av kvalifisert servicepersonale
- 2 Bruk ikke ovnen når den er tom. Det er best å la et glass med vann stå i ovnen når det ikke er i bruk. Vannet vil absorbere mikrobølgene, hvis ovnen startes ved et uhell.
- 3 Tørk ikke klær i mikrobølgeovnen, siden de kan forkulle eller ta fyr hvis de blir oppvarmet for lenge.
- 4 Tilbered ikke mat innpakket i tørkerull, hvis ikke kokeboken anbefaler det for den maten du skal tilberede.
- 5 Bruk ikke avispapir i stedet for tørkerull ved matlaging.
- 6 Bruk ikke beholdere av tre. De kan overopphetes og forkulle. Bruk ikke keramiske beholdere med innlegg av metall (f.eks. gull eller sølv). Fjern alltid metallklips. Metallgjenstander i ovnen kan danne en lysbue som kan forårsake alvorlige skader.
- 7 Sett ikke noe i spenn mellom døren og ovnen, f.eks. et kjøkkenhåndkle, serviett eller lignende, når ovnen er i bruk da det kan forårsake lekkasje av mikrobølger.
- 8 Bruk ikke produkter av resirkulert papir ved tilberedning av mat i ovnen, siden disse kan inneholde urenheter som kan forårsake gnister og/eller brann.
- 9 Gjør ikke dreieskiven ren ved å legge den i vann like etter bruk. Det kan få den til å sprekke eller skade den på annen måte.
- 10 Små mengder mat krever kortere tilberednings- eller oppvarmingstid. Hvis man bruker normal tilberedningstid, kan maten bli overopphetet eller brent.
- 11 Sorg for å sette ovnen slik at fronten av døren er minst 8 cm bak forkanten av det den står på, for at ovnen ikke kan tippe over ved et uhell.
- 12 Fjern skallet av poteter, epler og annen frukt eller grønnsaker før tilberedning
- 13 Kok ikke egg med skall. Trykket inne i skallet vil sprenges.
- 14 Ovnen kan ikke brukes til frityrsteking.
- 15 Fjern plastinnpakning fra maten før tilberedning eller opptining. Vær oppmerksom på at maten i noen tilfeller skal dekkes med plastfilm for oppvarming eller tilberedning.
- 16 Hvis ovnsdøren eller pakningen i ovnsdøren er skadet, må ovnen ikke benyttes før den er reparert av kvalifisert servicepersonale.
- 17 Kommer det røyk ut av ovnen, skal strømmen avbrytes, og døren holdes lukket for å kvele eventuelle flammer.
- 18 Hvis man varmer opp eller tilbereder mat i engangsbeholdere av plast, papir eller andre brennbare materialer, bør ovnen kontrolleres regelmessig på grunn av faren for brann.
- 19 La kun barn bruke ovnen uten tilsyn når de har fått nødvendig opplæring, slik at de kan bruke ovnen på en sikker måte og forstår faren ved feilaktig bruk.
- 20 Væsker og andre matvarer må ikke varmes opp i tette beholdere siden de kan komme til å eksplodere.

Mikrobølge-sikre redskaper

Bruk aldri redskaper av metall eller som inneholder metall i mikrobølgeovnen.

Mikrobølger kan ikke trenge gjennom metall. Mikrobølgene vil reflekteres av metallet og forårsake dannelse av lysbuer - et farlig fenomen som ligner lyn.

De fleste ildfaste ikke-metalliske kokekar kan brukes i mikrobølgeovnen.

Noen kokekar kan imidlertid inneholde materiale som gjør dem uegnet til bruk i mikrobølgeovn. Hvis du er i tvil når det gjelder ett bestemt kokekar, er det en enkel måte å finne ut om det kan brukes i mikrobølgeovn. Sett kokekaret ved siden av en skål fylt med vann i mikrobølgeovnen. La ovnen være på med HØY mikrobølgeeffekt i 1 minutt. Hvis vannet blir varmet opp mens kokekaret føles kaldt, er det mikrobølgesikkert. Hvis vannet imidlertid ikke endrer temperatur, mens kokekaret blir varmt, blir mikrobølgene absorbert av kokekaret, og det er derfor ikke sikkert å bruke i mikrobølgeovnen. Du har sikkert allerede mange ting i kjøkkenet som kan brukes til å tilberede mat i mikrobølgeovnen. Se bare følgende oversikt.

Middagsservice

Mange typer service er mikrobølge-sikre. Er du i tvil, kan du lese produsentens produktbeskrivelse eller utføre en mikrobølgetest.

Glass

Ildfast glass er mikrobølgesikkert. Det gjelder blant annet alle typer kjøkkenredskaper av herdet glass. Bruk imidlertid ikke finere glassservice som øl- og vinglass, siden de kan sprekke når maten varmes opp.

Oppbevaringsbeholdere av plast

Disse kan brukes til rask oppvarming av mat. De bør imidlertid ikke benyttes til mat som skal stå lenge i ovnen, siden den varme maten kan deformere beholderen eller få plasten til å smelte.

Papir

Papirservise og -beholdere er egnede og sikre til bruk i mikrobølgeovn, hvis tilberedningstiden er kort, og matvarene som skal tilberedes inneholder lite fett og fuktighet. Tørkerull er også svært nyttig til å pakke inn matvarer og til tildekning av fat der fet mat som f.eks. bacon skal tilberedes. Man bør generelt unngå fargede papirprodukter, siden fargen kan smitte av. Noen produkter av resirkulert papir kan inneholde urenheter som kan forårsake lysbuedannelse og/eller brann hvis de brukes i mikrobølgeovn.

Kokeposer av plast

Hvis de er fremstilt spesielt til koking, er kokeposene mikrobølgesikre.

Husk imidlertid å lage en åpning i posen så dampen kan slippe ut. Bruk aldri alminnelige plastposer til tilberedning i mikrobølgeovnen, siden de vil smeltes av varmen.

Kokekar av plast til mikrobølgeovn

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

Pottery, stoneware and ceramic

Containers made of these materials are usually fine for use in your microwave oven, but they should be tested to be sure.

FORSIKTIG

Enkelte gjenstander med høyt innhold av bly eller jern er ikke egnet til matlaging. Redskapene bør testes for å sikre at de er egnet til bruk i mikrobølgeovn.

Matvarenes egenskaper ved ved tilberedning i mikrobølgeovn

Hold øye med maten

Oppskriftene i denne boken er laget med stor omhu, men om det lykkes deg å lage mat etter dem er avhengig av i hvilken grad du holder øye med maten mens den tilberedes. Hold derfor alltid øye med maten mens den tilberedes. Mikrobølgeovnen er utstyrt med lys som slås på automatisk når ovnen er i bruk, slik at du kan se hvordan det går og overvåke tilberedningsprosessen. Veiledning om å løfte, røre om, og slike ting som er gitt i oppskriftene, skal betraktes som minstekrav til hvordan man skal gå frem. Hvis maten ser ut til å steke eller koke ujevnt, må man gjøre det man synes er nødvendig for å rette problemet.

Forhold som har betydning for tilberedningstiden

Mange faktorer innvirker på tilberedningstiden. Temperaturen til ingrediensene i oppskriften har stor betydning for tilberedningstiden. En kake som lages på iskaldt smør, melk og egg vil trenge lengre baketid enn hvis ingrediensene har romtemperatur. Alle oppskriftene i denne boken angir cirka tilberedningstid. Generelt vil du se at den korteste tiden som er angitt gir for lite tilberedt mat, og du vil noen ganger ønske en lengre tilberedningstid enn den som er angitt som maksimumstid, avhengig av hva du selv liker. Det overordnede synspunktet i denne boken er at det er best for resultatet å angi et forsiktig skjønn over tilberedningstiden. Mat som er tilberedt for lenge er ødelagt for bestandig. Noen av oppskriftene, spesielt de som gjelder brød, kaker og kakekrem, anbefaler at maten tas ut av ovnen litt før den er helt ferdig. Dette er ikke en feil. Når maten får lov til å stå, vanligvis tildekket, en stund vil varmen som er lagret i de ytre delene, trenge videre inn i maten og fullføre tilberedningen. Hvis maten får lov til å stå i ovnen til den er helt ferdig, kan de ytre delene få for mye varme eller til og med bli brent. Etter hvert får du øvelse i å bedømme hvor lang tilberedningstid og hviletid forskjellige retter skal ha.

Matens egenvekt

Lette, porøse matvarer som kaker og brød trenger kortere tilberedningstid enn tunge, kompakte matvarer som steker og gryteretter.

Pass på når du tilbereder porøse retter i mikrobølgeovnen, så ytersiden ikke blir tørt og sprø.

Høyden på matvaren

Den øverste delen av et høyt stykke, spesielt steker, vil bli raskere ferdig enn de lavere delene. Derfor er det viktig å snu høye stykker flere ganger i løpet av tilberedningstiden.

Matens fuktighetsinnhold

Siden varmen som dannes av mikrobølgene, har en tendens til å fordampe fukt, bør forholdsvis tørre matvarer som steker og noen grønnsaker stenges med vann før tilberedning eller dekkes med noe som holder på fuktigheten.

Innhold av ben og fett i mat

Ben leder varme, og fett koker raskere enn kjøtt. Pass på når du tilbereder kjøttstykker med ben eller fete stykker kjøtt så de ikke tilberedes ujevnt eller blir for mye kokt eller stekt.

Mengden av mat

Mengden av mikrobølger i ovnen er den samme uansett hvor mye mat du tilbereder. Derfor blir tilberedningstiden lengre jo mer mat du setter inn i ovnen. Husk å redusere tilberedningstiden med minst en tredjedel når du halverer mengden i en oppskrift.

Matvarens form

Mikrobølgene trenger kun ca. 2 cm inn i maten, de indre delene i tykke stykker tilberedes etterhvert som varmen fra de ytre delene trenger inn i stykket. Kun de ytre delene av maten tilberedes av mikrobølgene, resten blir tilberedt på grunn av varmeledningen. Den mest uhensiktsmessige formen er et tykt kvadratisk stykke. Hjørnene vil bli brent lenge før sentret er varmt engang. Runde, tynne stykker mat gir best resultat når de tilberedes i mikrobølgeovn.

Tildekning

Mat som er dekket til holder på varme og damp og blir raskere ferdig. Bruk et lokk eller mikrobølge-sikker klebende film som er brettet så den ikke sprekker opp i sammenføyningene.

Bruning

Kjøtt og fjærfe som stekes i femten minutter eller mer, vil bli lett brunet i deres eget fett. Mat med kortere tilberedningstid kan pensles med en brunende saus, som f.eks. Worcestershire sauce, soyasaus eller barbecue saus for å få en mer delikat farge. Siden det bare er forholdsvis små mengder saus som skal til, vil det ikke endre oppskriftens opprinnelige smak.

Tildekning med bakepapir

Bakepapir hindrer effektivt sprut og hjelper maten med å holde på varmen. Men siden det gir en mindre tett tildekning enn lokk eller film, lar den maten tørke lett ut.

Plassing og avstand

Forskjellige matvarer som bakte poteter, små kaker og forretter vil bli jevnere oppvarmet hvis de settes i ovnen med ens avstand, helst i et sirkelmønster. Legg aldri matvarer ovenpå hverandre.

Matvarenes egenskaper ved tilberedning i mikrobølgeovn.

Omrøring

Omrøring er en av de viktigste teknikkene når man tilbereder mat i mikrobølgeovn. Ved alminnelig tilberedning rører man i maten for å blande ingrediensene. Ved tilberedning i mikrobølgeovn rører man om for å fordele varmen i maten. Rør alltid utenfra og inn mot midten, siden utsiden blir først varm.

Vending

Store, høye stykker som steker og hele kyllinger skal vendes slik at topp og bunn stekes like mye. Det er også en god ide å vende stykker av kylling og koteletter.

Legg stykker med den tykkeste delen utad

Siden mikrobølgene virker på overflaten av stykkene, er det en god ide å legge stykker av kjøtt, fjærfe og fisk mot utsiden av bakeplaten.

På den måten får de tykkeste delene mest mikrobølgeenergi og stykkene blir jevnt tilberedt.

Tildekning

Strimler av aluminiumsfolie (som blokkerer for mikrobølgene) kan legges over hjørnene og kantene av kvadratiske og rektangulære stykker for å hindre at disse delene får for mye varme. Bruk ikke for mye folie, og vær sikker på at den er klemt fast mot fatet så den ikke forårsaker at det dannes lysbuer i ovnen.

Oppløfting

Tykke eller kompakte matvarer kan løftes opp slik at mikrobølgene kan absorberes av undersiden og midten av stykket.

Prikking

Matvarer med skall, skinn eller en hinne er tilbøyelig til å eksplodere i ovnen hvis man ikke prikker hull før tilberedning. Dette omfatter også eggeplommer og -hviter, muslinger og østers og hele grønnsaker og frukt.

Undersøk om maten er ferdig

Matlagning i mikrobølgeovn går så fort at det er nødvendig å prøve ofte om maten er ferdig. Noen matvarer skal stå i mikrobølgeovnen til de er helt ferdig, men de fleste matvarer, som kjøtt og fjærfe, skal tas ut av ovnen litt før de er helt ferdige, slik at de kan stå og hvile litt til varmen er trengt helt inn i matvaren. Den innvendige temperaturen i maten vil stige mellom 30 C (50 F) og 80 C (150 F) i løpet av hviletiden.

Hviletid

Maten skal ofte hvile i 3 til 10 minutter etter at den er tatt ut av mikrobølgeovnen. Vanligvis er maten dekket til mens den hviler for å holde på varmen, hvis den ikke skal tørke (noen typer kaker og kjeks bl.a.). Hviletiden lar varmen trenge inn i maten og får også smaksstoffene til å blande og utvikle seg.

Rengjøring av ovnen

1 Hold ovnen ren innvendig

Sprut fra maten og salt væske fester seg til ovnsidene og mellom dørøverflaten og tetningslisten. Det er best å tørre dette opp straks med en fuktig klut. Smuler og søl vil absorbere mikrobølgeenergi og øke tilberedningstiden. Bruk en fuktig klut til å tørre opp smuler som faller ned mellom døren og karmen. Det er viktig at dette området er rent for å sikre god tetning mellom døren og karmen. Fjern fettstenk med en klut med vaskemiddel, skyll og tørr opp. Bruk ikke sterke vaskemidler eller skurepulver. Glasstallerken kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.

2 Hold ovnen ren utvendig

Vask ovnen utvendig med såpe og vann, deretter med rent vann for den tørkes av med en myk klut eller tørkerull. For å forebygge skader på delen inne i ovnen, må man ikke la det trenge vann inn gjennom ventilasjonsåpningene. La døren være åpen mens du tørker av betjeningspanelet, slik at ovnen ikke starter ved et uhell. Tørk først av med en fuktig klut og avslutt med en tørr klut. Trykk STOPP/SLETT etter rengjøring.

3 Hvis det dannes kondens innvendig eller på utsiden av ovnsdøren, tørkes den av med en myk klut. Dette kan forekomme hvis ovnen brukes i svært fuktige omgivelser, og betyr ikke på noen måte at det er feil på ovnen.

4 Dør og dørpakning skal holdes ren. Bruk kun varmt såpevann, skyll og tørk godt opp.

BRUK IKKE SLIPENDE RENGJØRINGSMIDLER, SOM SKUREPULVER, STÅLULL ELLER SKURESVAMP.

Metalldeleer er lettere å holde rene hvis de regelmessig tørkes av med en fuktig klut.

Spørsmål & svar

Sp. Hva skyldes det at ovnslyset ikke tenner?

Sv. Det kan være flere grunner til at ovnslyset ikke virker.

Pæren er gått

Døren er ikke lukket

Sp. Kan mikrobølgeene trenge gjennom vinduet i døren?

Sv. Nei. Hullene eller åpningene er der for at lyset skal kunne passere; de lar ikke mikrobølgeene trenge gjennom.

Sp. Hvorfor bipper ovnen når en bryter på betjeningspanelet berøres?

Sv. Bippe-lyden bekrefter at innstillingen er riktig utført.

Sp. Vil mikrobølgeovnen ta skade av at den startes uten noe i?

Sv. Ja. Start aldri en tom ovn, og start aldri uten glasstallerken.

Sp. Hvorfor sprenge egg noen ganger?

Sv. Når man baker, steker, eller pocherer egg, kan eggehviten danne dampfylte blærer.

For å hindre dette kan man prikke i hviten før tilberedning.

Kok aldri egg med skall i mikrobølgeovnen.

Sp. Hvorfor anbefales hviletid etter at tilberedningen i mikrobølgeovnen er over?

Sv. Etter tilberedning i mikrobølgeovn er ferdig, skal varmen i overflaten ha tid til å trenge inn i matvaren. Hviletiden gir en ensartet tilberedning av maten. Hvor lenge maten skal hvile, er avhengig av matens tetthet.

Sp. Er det mulig å lage popcorn i en mikrobølgeovn?

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

1. Bruk redskaper til tilberedning av popcorn som er spesielt beregnet til mikrobølgeovn.
2. Porsjonspakker med popcorn som er spesielt beregnet til mikrobølgeovn, og der effekten og tilberedningstiden for å få et akseptabelt resultat er angitt.

FØLG PRODUSENTENS RETNINGSLINJER FOR DET AKTUELLE
POPCORN-PRODUKTET.

LA IKKE OVNEN VÆRE UTEN TILSYN MENS DU LAGER POPCORN.

HVIS IKKE POPCORNET POPPER ETTER DEN ANBEFALTE
TILBEREDNINGSTIDEN, BØR TILBEREDNINGEN AVBRYTES.

FOR LANGVARIG TILBEREDNING KAN FÅ POPCORNET TIL Å TA FYR,

FORSIKTIG

BRUK ALDRI EN GRÅPAPIRPOSE TIL Å POPPE POPCORN. PRØV ALDRI Å
POPPE TILOVERSBLEVNE KORN.

Sp. Hvorfor tilbereder min ovn ikke alltid maten så raskt som kokeboken sier?

Sv. Se en gang til i kokeboken om du har fulgt oppskriften til punkt og prikke, og prøv om du kan finne ut hva avviket i tilberedningstiden skyldes. Kokebokens tider og innstilling av varme er forslag som skal hjelpe deg til å unngå at maten får for mye varme - det mest alminnelige problemet ved bruk av mikrobølgeovn. Avvik i størrelse, form og vekt fører til at maten krever lenger tilberedningstid enn det som står i kokeboken. Bruk din egen dømmekraft sammen med kokebokens forslag for å undersøke matens egenskaper akkurat som du ville gjøre når du bruker en vanlig komfyr.

Advarsel

Ledningene i kabelen er fargekodet på følgende måte:
 BLÅ~0
 BRUN~strømførende
 GRØNN & GUL ~ Jord

Siden fargene på ledningene i kabelen til apparatet ikke nødvendigvis stemmer overens med fargekodingen på koblingspunktene i stikkontakten, skal man gå frem på følgende måte ved tilkobling:

Den BLÅ ledningen kobles til koblingspunktet som er merket N eller er SVART.

Den BRUNE ledningen kobles til koblingspunktet som er merket V eller er RØD.

Den GRØNNE & GULE eller GRØNNE ledningen kobles til koblingspunktet som er merket .

Hvis ledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes forhandler eller en annen kvalifisert person for å unngå fare for skade.

Tekniske data

	MC-805AR
Spenning	230 V AC / 50 Hz
Avgitt effekt	850 W (IEC60705 målestandard)
Mikrobølgefrequens	2450 MHz
Utvendige mål	530 mm(B) X 322 mm(H) X 500 mm(D)
Strømforbruk	
Mikrobølge	1350 Watts
Grill	1250 Watts
Kombinert	2650 Watts
Varmluft	1350 Watts (Maks. 2550 Watt)