



LIGHT OVEN “SolarDOM”

BRUKSANVISNING
KÄYTTÖOHJEET
BRUGERVEJLEDNING
BRUKERHÅNDBOK

MP-9482S

LÄS IGENOM BRUKSANVISNINGEN NOGGRANT INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA UGNEN.
LUE NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUNIN KÄYTTÖÄ.
LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNEN TAGES I BRUG.
SETT DEG GRUNDIG INN I INNHOLDET I DENNE BRUKERHÅNDBOKEN FØR APPARATET TAS I BRUK.

Forholdsregler

Forholdsregler for at undgå mulig eksponering for overdreven mikrobølgeenergi.

Du kan ikke bruge ovnen med åben låge pga. dørens indbyggede sikkerhedslås. Denne sikkerhedslås slukker automatisk ovnen, når døren åbnes; dette sker for at undgå, at mikrobølgeovnen udsætter brugeren for skadelig bestråling.

Der er vigtigt, at man ikke foretager ændringer ved sikkerhedslåsen.

Placer ikke noget mellem ovnens front og låge, og sørg for, at der ikke dannes belægning af rengøringsmiddel eller madrester på pakningen.

Anvend ikke ovnen, hvis den er defekt. Det er specielt vigtigt at ovnlågen lukker godt, og at der ikke er skader på: (1) lågen (bøjlet), (2) hængsler og låse (itu eller løse), (3) lågetætningen og anlægsflader.

Ovnen må kun repareres eller justeres af kvalificeret servicepersonale.

Advarsel

Vær sikker på, at tilberedningstiden er indstillet korrekt, eftersom for lang tilberedningstid kan medføre, at der går ild i MADEN og dermed ødelægger ovnen.

Ved opvarmning af væsker, f.eks. supper, saucer og drikkevarer i din mikrobølgeovn kan væsken pludselig begynde at koge kraftigt uden at den først bobler. Dette kan føre til, at væsken pludselig koger over. For at undgå dette, skal man gøre følgende:

1. Undgå brug af beholdere med lodrette sider og smal åbning.
2. Undgå overophedning.
3. Omrør væsken før beholderen stilles i ovnen og igen midtvejs i opvarmningsperioden.
4. Lad den stå i ovnen en kort tid, og ryst beholderen forsigtigt eller rør igen, specielt hvis det er sutteflasker eller glas med babymad. Kontroller temperaturen inden fortæring, således at forbrænding undgås, specielt hvis det er sutteflasker eller glas med babymad. Håndter beholderen forsigtigt.

Advarsel

Lad altid maden stå lidt, efter at den er kogt i mikrobølgeovn og tjek temperaturen inden fortæring. Specielt hvis det er sutteflasker eller glas med babymad.

Sådan fungerer en mikrobølgeovn

Mikrobølger er en form for energi, der ligner radio- og tv-bølger og almindeligt dagslys. Normalt spredes mikrobølgerne udad, når de bevæger sig gennem atmosfæren og forsvinder uden effekt. En mikrobølgeovn har imidlertid en magnetron, som er konstrueret til at udnytte energien i mikrobølgerne. Strømmen, der tilføres magnetronen, bruges til at danne mikrobølgeenergi.

Disse mikrobølger trænger ind i kogeområdet gennem åbninger inde i ovnen. I bunden af ovnen er der en drejeskive eller en tallerken. Mikrobølger kan ikke trænge gennem ovnens metalkappe, men kan trænge gennem materialer som glas, porcelæn og papir; det er sådanne materialer, mikrobølgesikkert kogegrej er lavet af.

Mikrobølgerne opvarmer ikke kogegrejet, selv om kogegrejet efterhånden bliver opvarmet af maden indeni.

Et meget sikkert hjælpemiddel

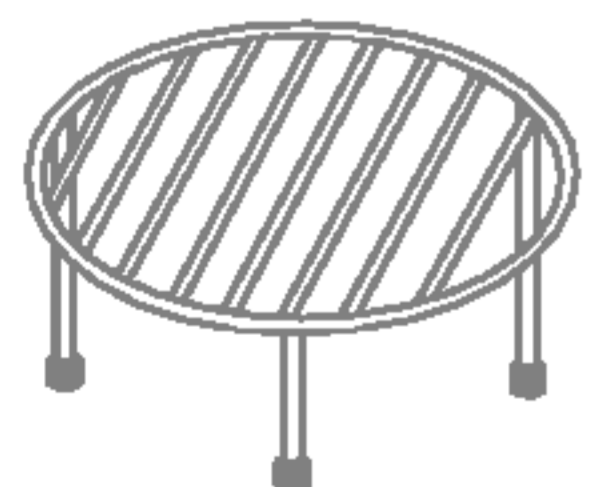
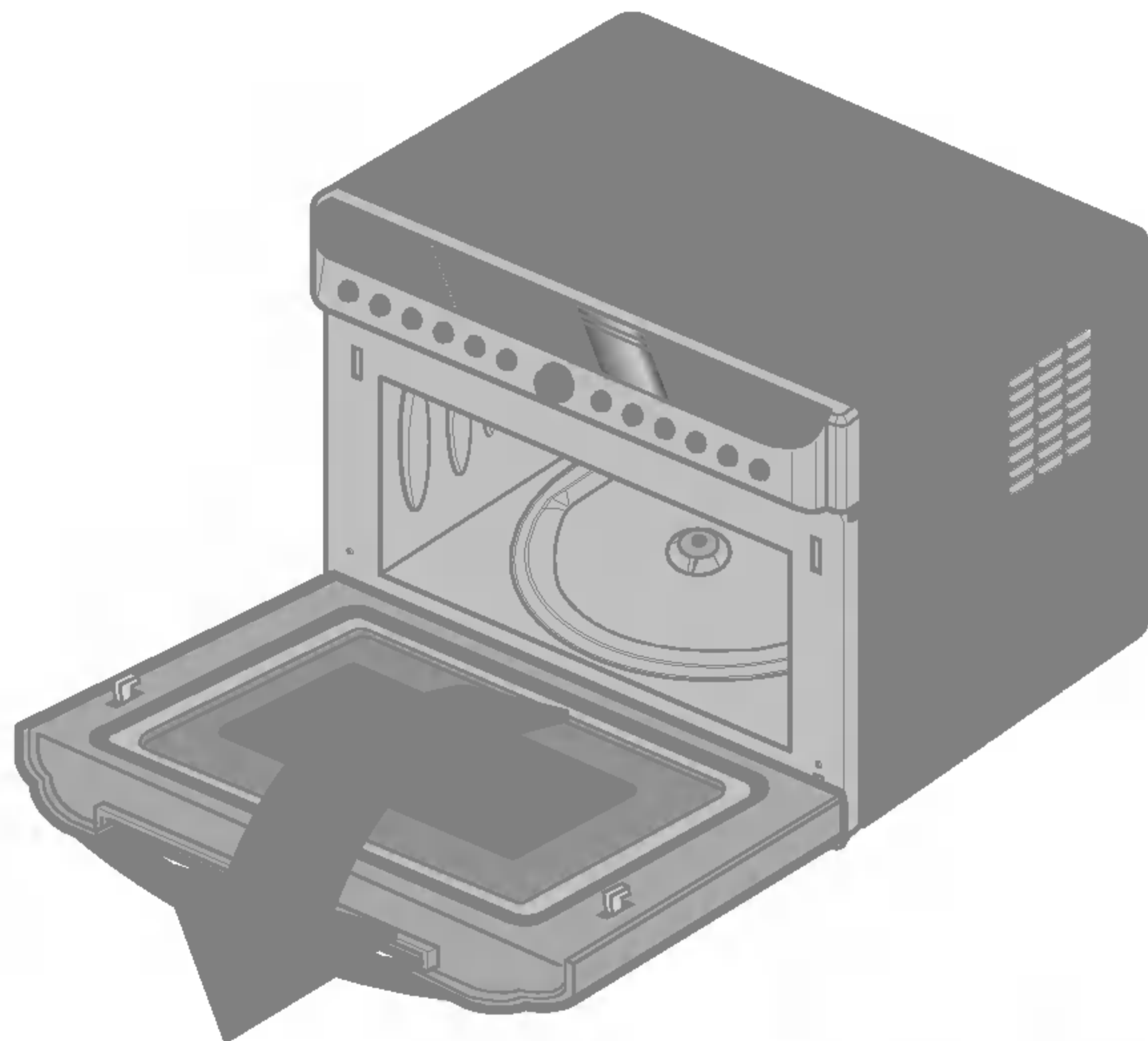
Din mikrobølgeovn er et af de sikreste hjælpemidler i hjemmet. Når døren er åben, holder ovnen automatisk op med at producere mikrobølger. Mikrobølgeenergi omdannes helt og holdent til varme, når den rammer maden, således at der ikke er nogen bestråling tilbage, som kan skade dig, når du spiser maden.

Forholdsregler _____	71
Indhold _____	72
Udpakning & installation _____	73 ~ 74
Kontrolpanel _____	75
Indstilling af uret _____	76
Børnesikring _____	77
Tilberedning med varmluft _____	78
Tilberedning med Speed Combi _____	79 ~ 81
Tilberedning med Speed Auto Cook _____	82 ~ 86
Optøning _____	87 ~ 88
Grilning _____	89
Madlavning med mikrobølger _____	90
Mikrobølgeeffekt _____	91
Madlavning i to trin _____	92
Favorit-program _____	93 ~ 94
Quick Start _____	95
Kortere eller længere tilberedningstid _____	96
Test retterne i henhold til EN 60705 _____	97
Vigtige sikkerhedsinstruktioner _____	98
Mikrobølgesikkert kogegrej _____	99
Madvarernes egenskaber ved tilberedning i mikrobølgeovn _____	100 ~ 101
Spørgsmål og svar _____	102
Kabeltilslutning/ Tekniske specifikationer _____	103

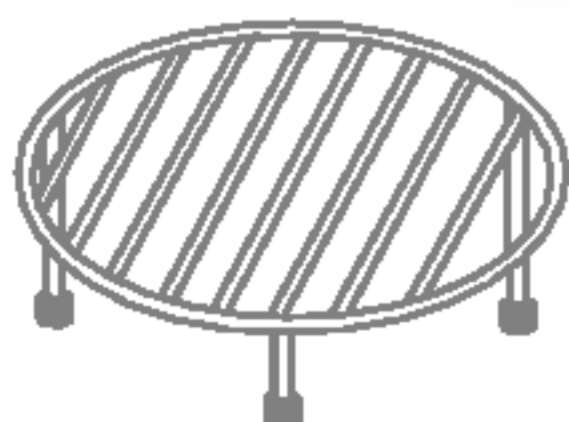
Udpakning & installation

Ved at følge vejledningen på disse to sider kan du hurtigt kontrollere, at din ovn virker, som den skal. Sørg for at følge vejledningen for, hvordan ovnen skal installeres. Husk at fjerne alt tilbehør og emballage ved udpakningen. Undersøg omhyggeligt ovnen for transportskader.

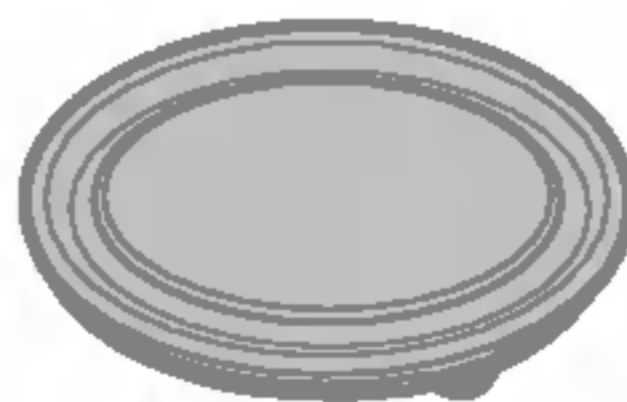
- 1** Pak ovnen ud, og stil den på et plant underlag.



HØJ RIST
(Til grillfunktion)

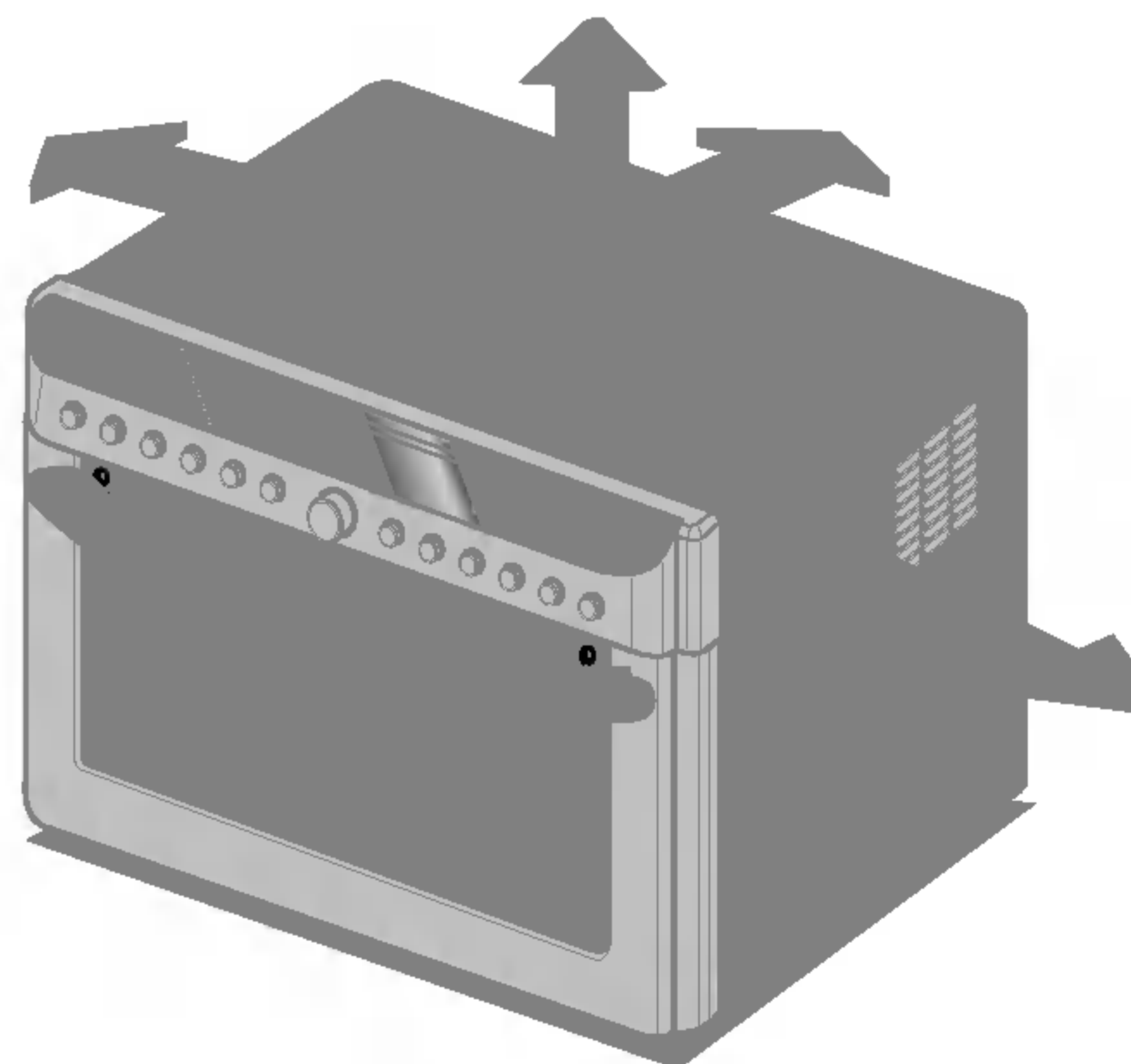


LAV RIST
(Til mikrobølge- og
varmluftfunktion)



METALTALLERKEN
(Til optøning)

- 2** Sæt ovnen i den højde, som passer dig bedst, men mindst i en højde af 85 cm og med en åbning på minimum 30 cm over ovnen og 10 cm bag, således at der bliver tilstrækkelig ventilation. Ovnens front skal være mindst 8 cm fra kanten af fladen, så den ikke tipper over. Der er en dampudgang i toppen eller siden af ovnen. Denne udgang må ikke blokeres, da det kan beskadige ovnen.

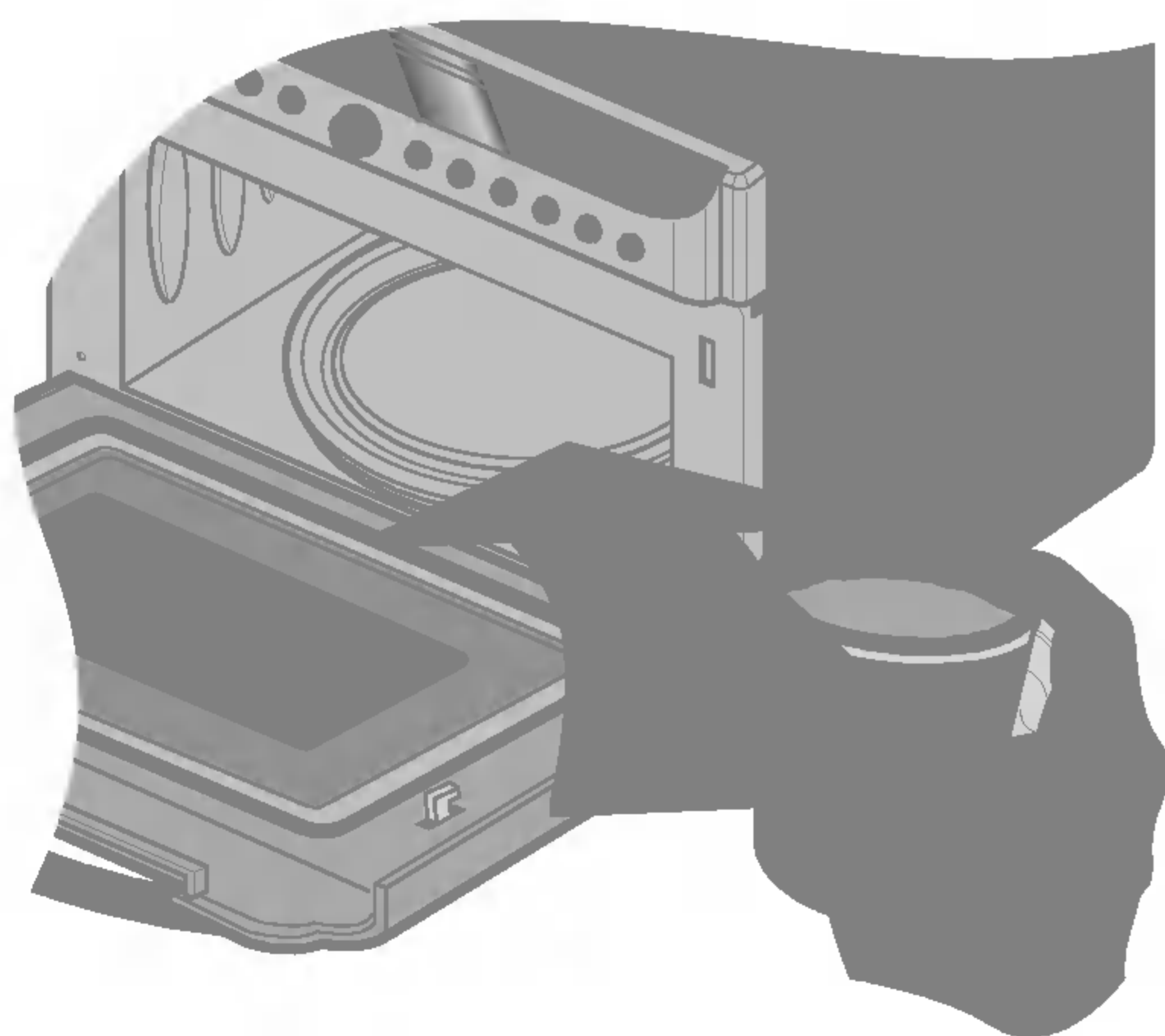


- * DENNE OVN ER IKKE BEREGNET TIL KOMMERCIEL CATERINGVIRKSOMHED.
- * DENNE OVN ER VELEGNED TIL INDBYGNING.
- * INDBYGGES MED INDBYGNINGSKIT FRA LG ELECTRONICS.

- 3** Sæt stikket i en standard stikkontakt. Kontroller at ovnen er det eneste apparat, som er tilsluttet stikkontakten. **Hvis ovnen ikke fungerer, som den skal, trækkes stikket ud af stikkontakten og sættes i igen.**

- 4** Træk i **HÅNDTAGET** for at åbne døren og sæt **METALTALLERKEN** i ovnen.

- 5** Fyld en mikrobølgesikker beholder med 300 ml vand. Stil den på **METALTALLERKEN**, og luk ovnlågen. Hvis du er i tvivl om, hvilken slags beholder du skal bruge, så se venligst side 99.



- 6** Tryk **Stop/ Clear** knappen ind, og tryk så på **Start/ Quick Start** knappen seks gange for at indstille en tilberedningstid på 3 minutter. Du vil høre et BIP, hver gang du trykker på knappen. Ovnen starter, før du har trykket seks gange; bryd dig ikke om det, det er normalt.

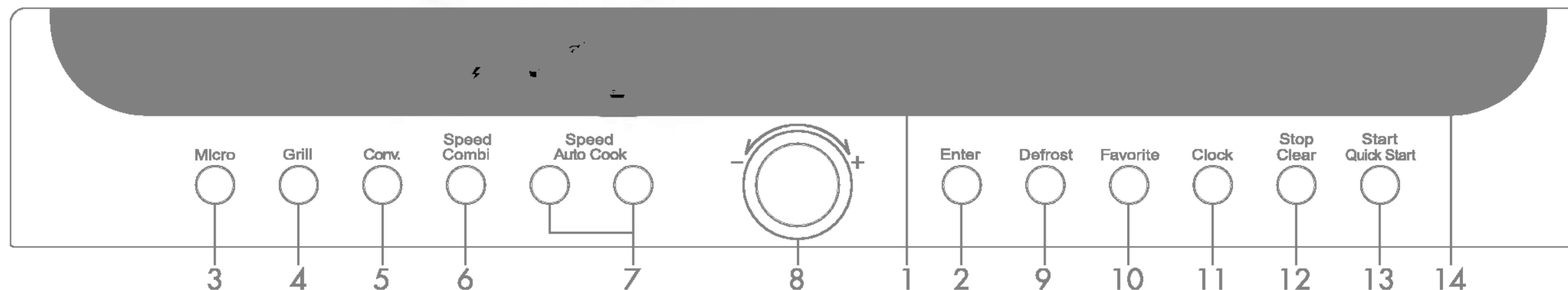


- 7** **DISPLAYET** vil tælle ned fra 3 minutter. Når det når 0, vil du høre et BIP. Åbn ovnlågen og kontroller vandtemperaturen. Hvis ovnen fungerer, vil vandet være varmt. Vær forsigtig, når du tager beholderen ud; den kan være varm.



DIN OVN ER NU INSTALLERET

Kontrolpanel



- 1. Display:** Her vises klokkeslæt, tilberedningstid, effekttrin og type af tilberedning.
- 2. Enter:** Bekræft valg af tilberedningstype, mikrobølgeeffekttrin eller temperatur.
- 3. Micro:** Vælg mellem fem forskellige effekttrin.
- 4. Grill:** Valg af forskellige tilberedningstyper med grill.
- 5. Convection:** Valg af temperatur og tilberedningstid for varmluft.
- 6. Speed Combi:** Valg af forskellige kombinationsmuligheder.
- 7. Speed Auto Cook:** Med Speed Auto Cook kan du hurtigt lave de fleste af dine yndlingsretter ved at vælge fødevarer og angive madens vægt.
- 8. Programvælgeren:**
 - Ved hjælp af programvælgeren kan du bestemme tilberedningstid, temperatur, vægt af fødevarer og type af tilberedning.
 - Du kan til enhver tid under automatisk eller manuel tilberedning ændre tilberedningstiden ved hjælp af programvælgeren (dog ikke under optøning).
- 9. Defrost:** Vælg fødevarerens type og vægt.

- 10. Favorite:** Op til ni tilberedningsprogrammer kan lagres i ovnens hukommelse (FA-1 ~ FA-9).
- 11. Clock:** Indstil klokkeslæt.
- 12. Stop/ Clear:** Du kan stoppe og slette alle valg med undtagelse af klokkeslæt.
 - Ved et enkelt tryk på Stop/ Clear-knappen vises alle symboler i displayet.
 - Ved endnu et tryk på Stop/ Clear-knappen forsvinder symbolerne igen.
- 13. Start/ Quick Start:**
 - Vælg den tilberedning, du ønsker, og tryk på **Start/ Quick Start**-knappen en enkelt gang for at starte den valgte tilberedning.
 - Quick Start-funktionen giver dig mulighed for at vælge tilberedning ved HØJ effekt i intervaller à 30 sekunder. Tryk på knappen en enkelt gang (denne funktion kræver, at du ikke først har valgt en tilberedningstype).
- 14. Symboler:** Du kan se alle symbolerne på en gang ved at trykke på **Stop/ Clear**-knappen en enkelt gang. Ved endnu et tryk forsvinder symbolerne igen efter 15 sekunder. Et blinkende symbol vil under tilberedningen guide dig til det næste trin. Symbolet for den valgte tilberedningstype vises på displayet.

Indstilling af uret

Du kan vælge mellem 12 og 24 timers visning.

Her vil vi vise, hvordan du indstiller klokkesættet 14:35 med 24 timers visning.

Kontroller, at du har fjernet al emballage fra ovnen.



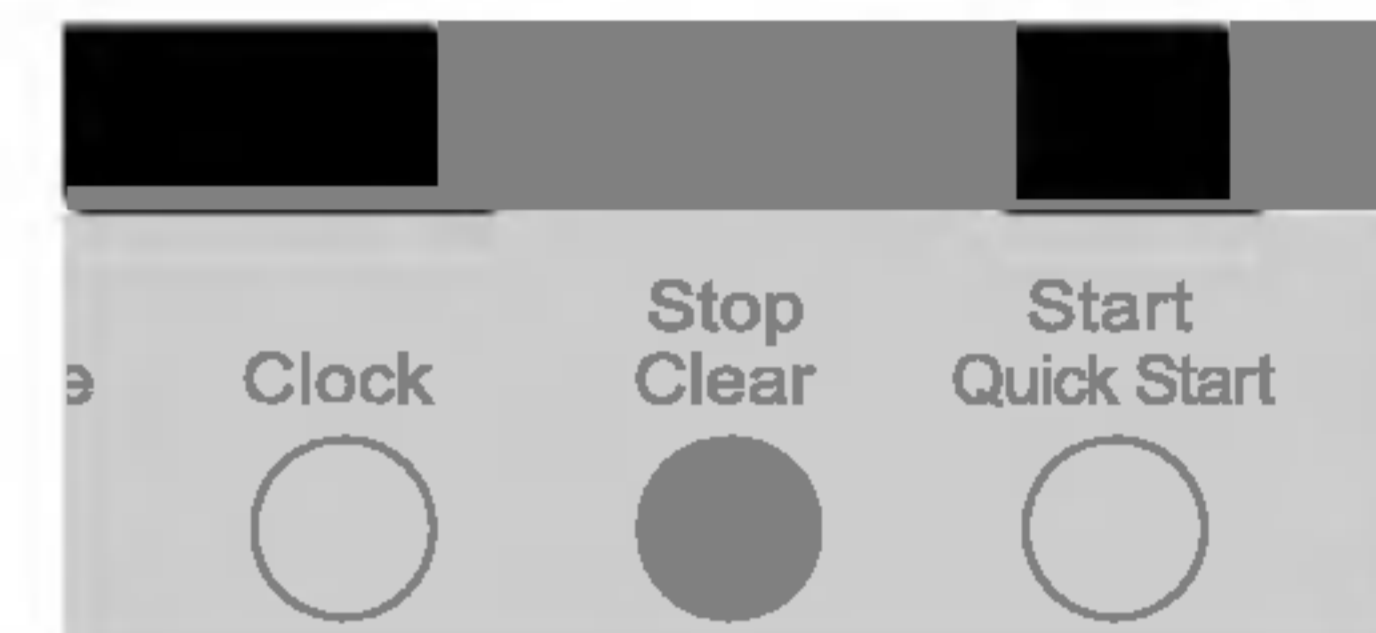
BEMÆRK: Guide til indstilling

Ved hjælp af blinkende symboler guides du gennem indstillingen trin for trin.

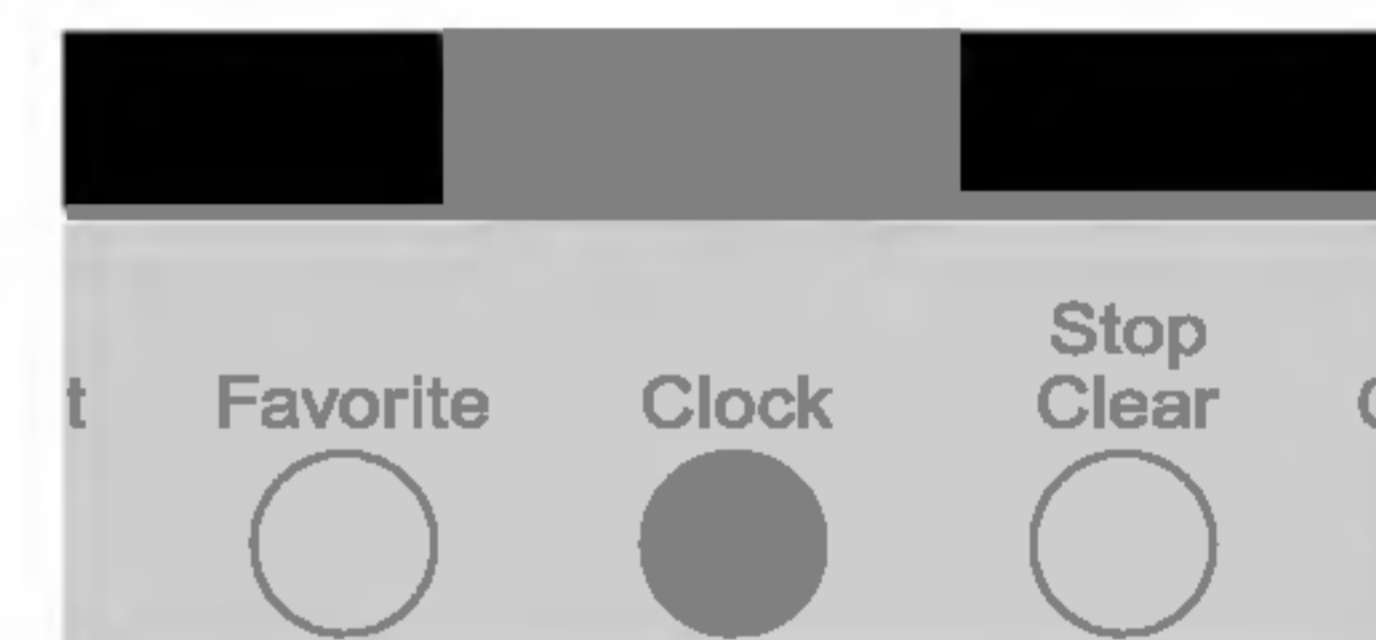
Når ovnen tilsluttes første gang, eller når elforsyningen har været afbrudt, vil displayet vise '0'; så må du sætte uret på ny.

Hvis uret (eller displayet) viser usædvanlige symboler, skal ovnens stik trækkes ud af stikkontakten og sættes i igen og uret må sættes på ny.

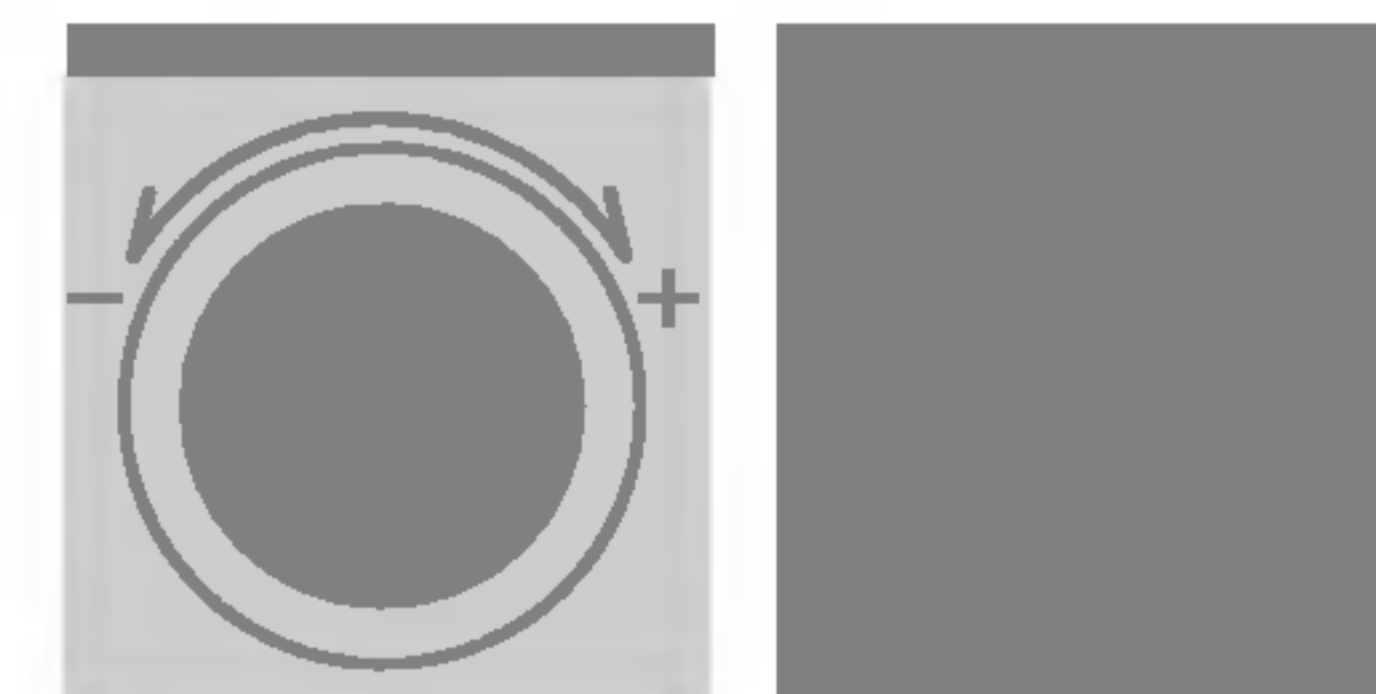
Kontroller, at du har installeret ovnen som tidligere beskrevet i denne bog.



Tryk på **Clock** (Hvis du vil sætte 12 timers ur, så tryk **Clock** én gang til. Hvis du vil ændre valgmulighed, efter at uret er sat, må du trække stikket ud og sætte det i igen.)

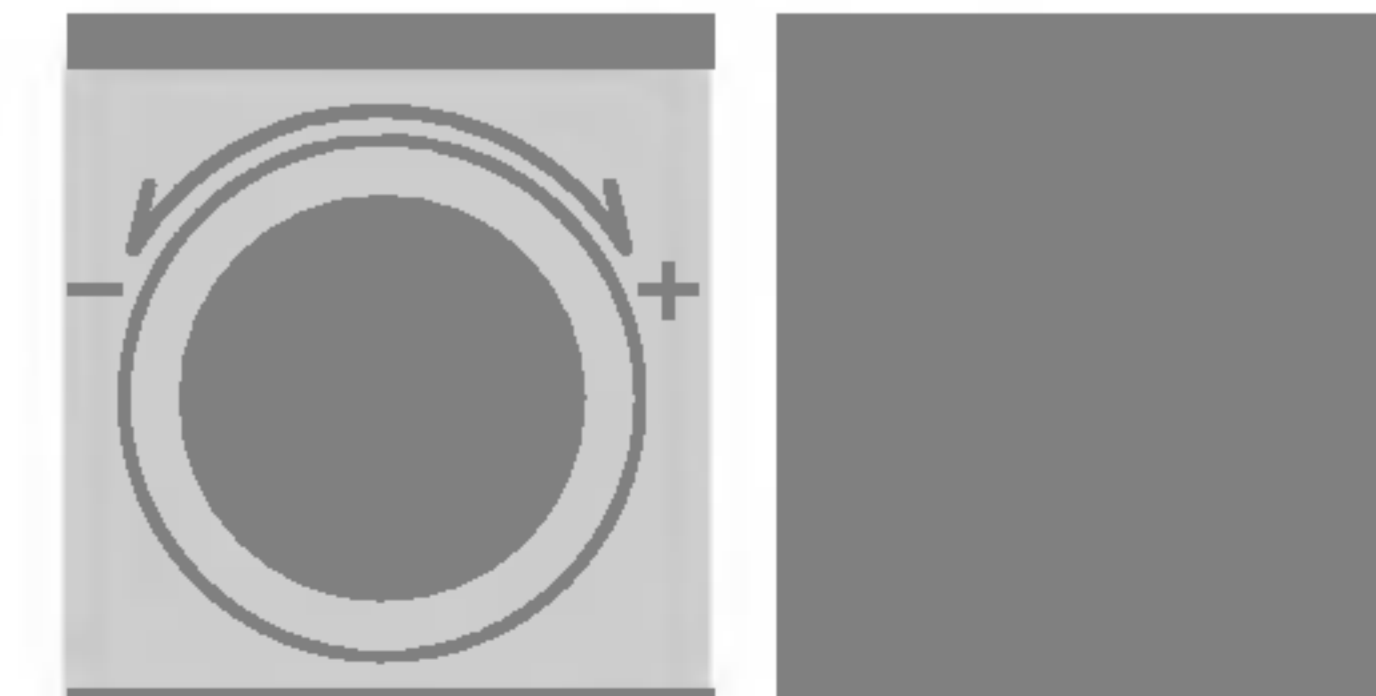


Drej **Display** (Hvis ovnen viser "14:00".



Tryk på **Display** for at sætte time-indstillingen.

Drej **Display** (Hvis ovnen viser "14:35".



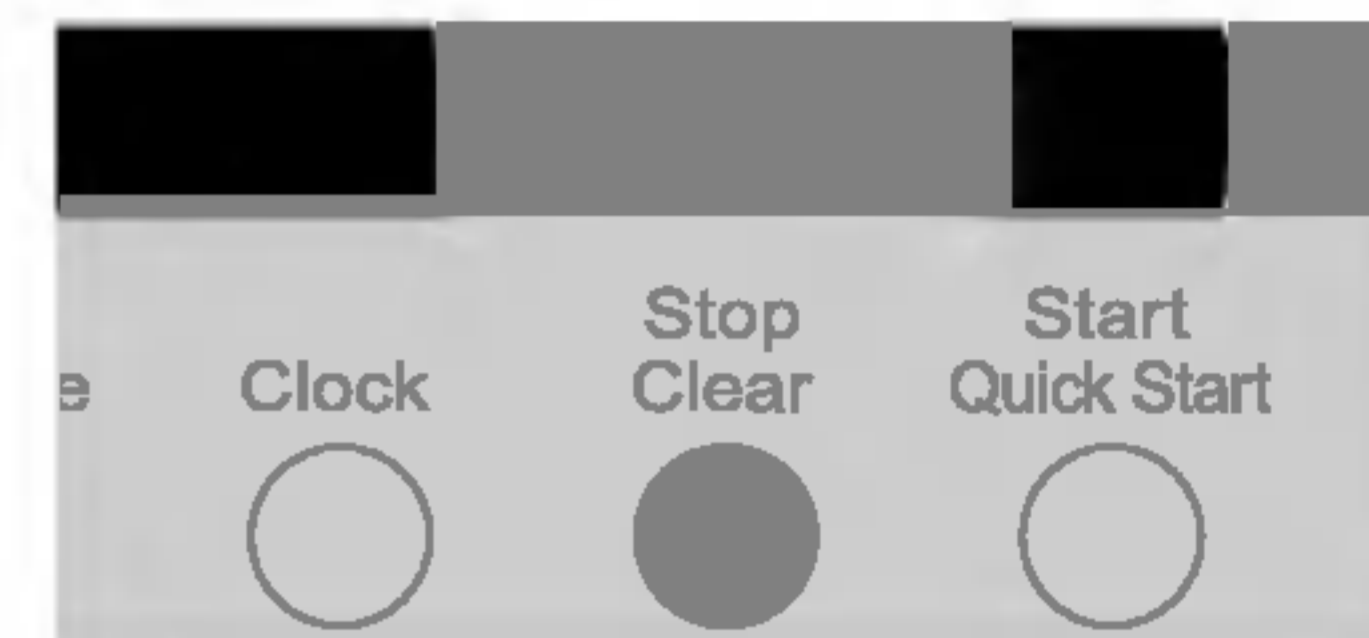
Uret begynder at gå.

Børnesikring



Ovnen har en sikkerhedsfunktion, som skal forhindre at ovnen sættes i gang ved et uheld. Når børnesikringen er aktiv, kan ingen af funktionerne bruges, og man kan ikke tænde for ovnen. Dit barn kan imidlertid åbne ovnlågen.

Tryk på



Tryk på



Clear til "L" vises på displayet, og du hører et BIP. Klokkeslættet bliver nulstillet.

Klokkeslættet forsvinder fra displayet, men kommer tilbage efter nogle få sekunder.



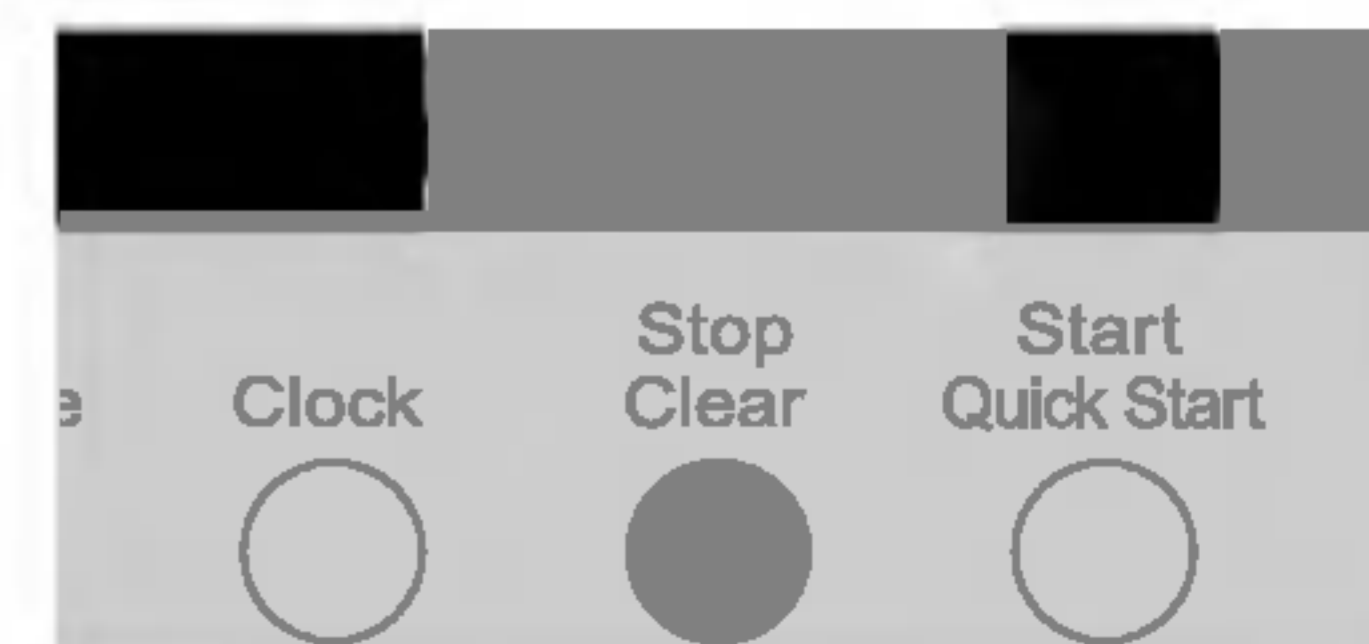
Hvis ovenlågen åbnes ind, vil "L" vises på displayet.



Tryk på



Clear inde til "L" forsvinder for at deaktivere børnesikringen. Du hører et BIP, når den er deaktiveret.



Tilberedning med varmluft

I det følgende eksempel viser vi dig, hvordan du benytter varmluft i forbindelse med tilberedning af fødevarer i 50 minutter ved 220 °C.

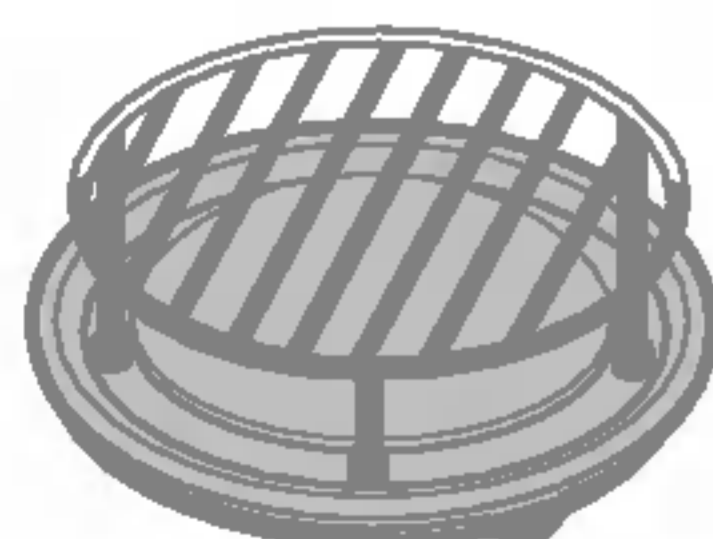
Varmluftsovnen kan indstilles til en temperatur mellem 40 °C og 100 °C ~ 250 °C

Ovnen har en funktion til hævning af gærdej ved en ovntemperatur på 40 °C. Du bør vente, til ovnen er afkølet, fordi du ikke kan benytte funktionen, hvis ovntemperaturen er over 40 °C.

Det varer nogle få minutter, før ovnen når den valgte temperatur.

Når ovnen har nået den korrekte temperatur, lyder et BIP. Så placerer du maden i ovnen, og giver ovnen besked på at begynde tilberedningen.

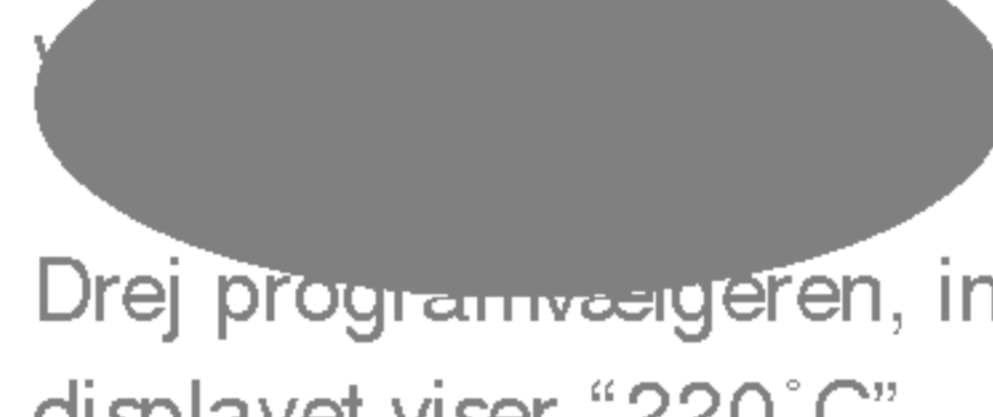
Varmluftsrysten (lav rist) skal anvendes ved brug af varmluftsfunktionen.



1. Forvarmning.



Tryk på **Start** for valg af

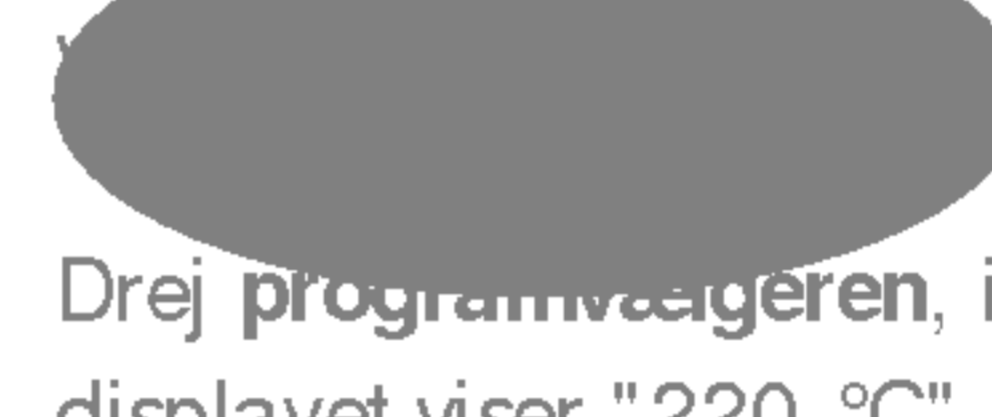


Drej programvælgeren, indtil displayet viser "220 °C".

2. Tilberedning



Tryk på **Start** for valg af



Drej **programvælgeren**, indtil displayet viser "220 °C".

Tryk på **Start** for bekræfte valg



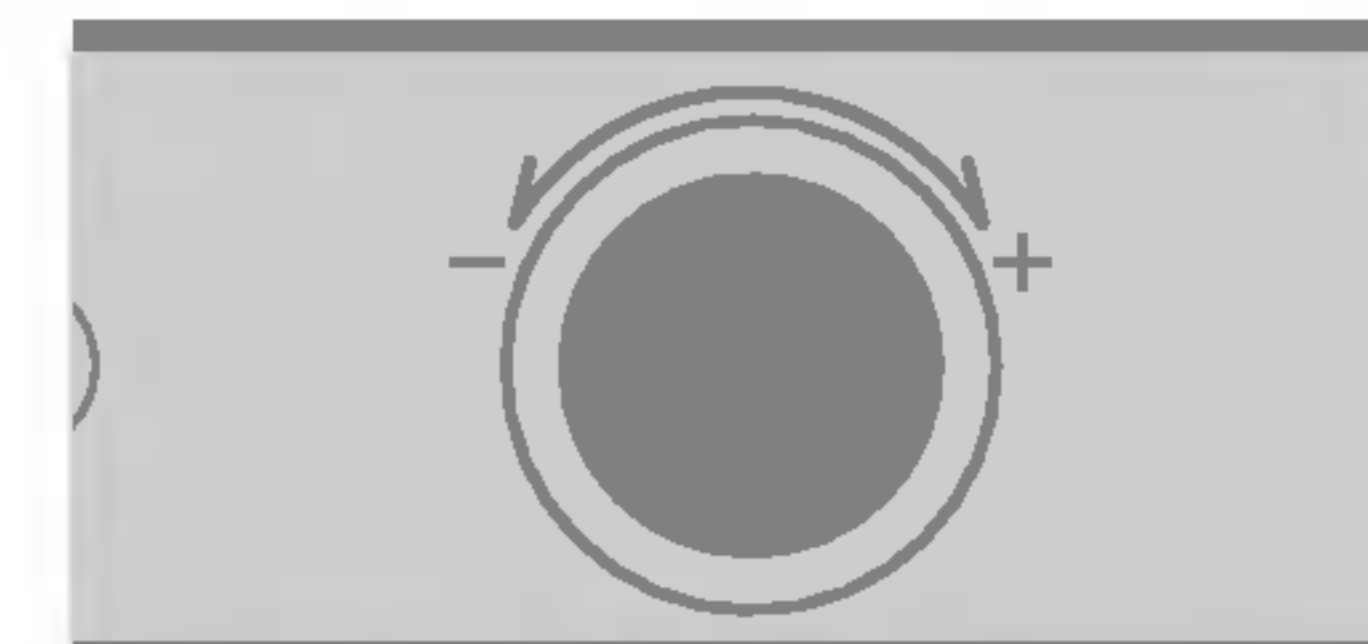
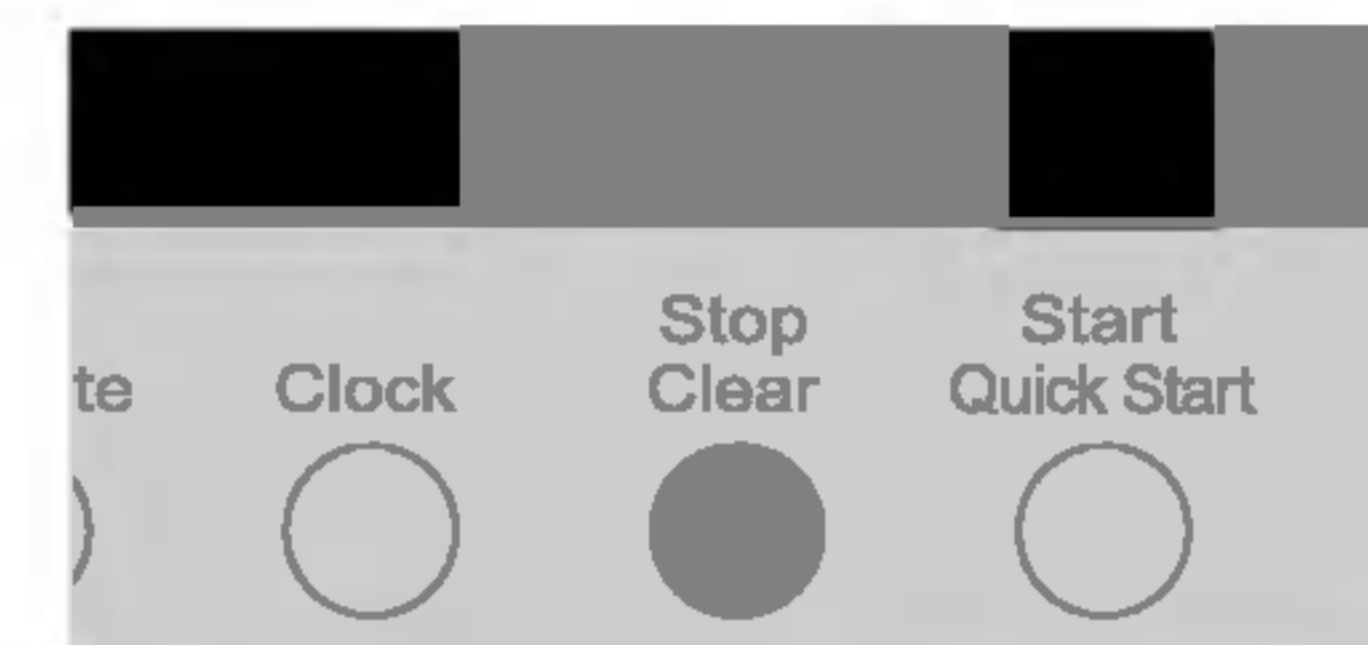
Drej **programvælgeren**, indtil



Tryk på **Start**



Tryk på **Start** for bekræfte valg. **Benyt derfor gittermandsker, når du tager metalbakken ud af ovnen.**



Tilberedning med Speed Combi

I det følgende eksempel vil vi vise dig, hvordan du indstiller ovnen til mikrobølger med 60% effekt og grill i 25 minutter.



Speed Combi
(Co-1, 2, 3)

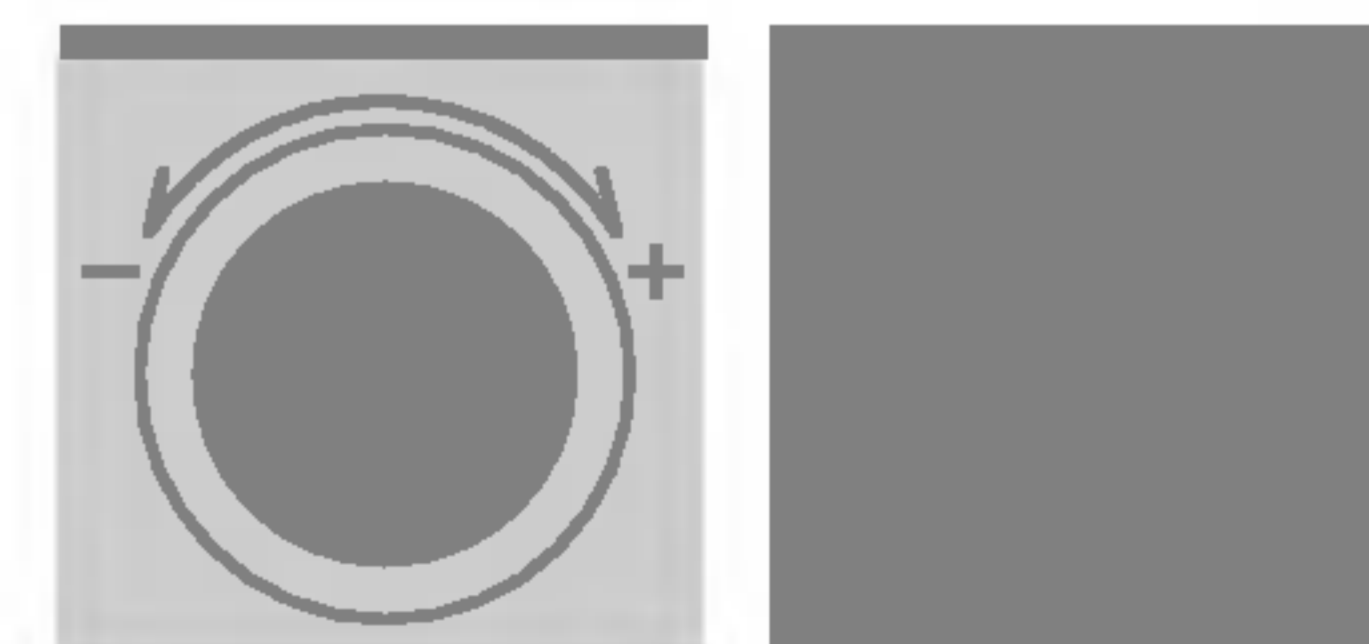
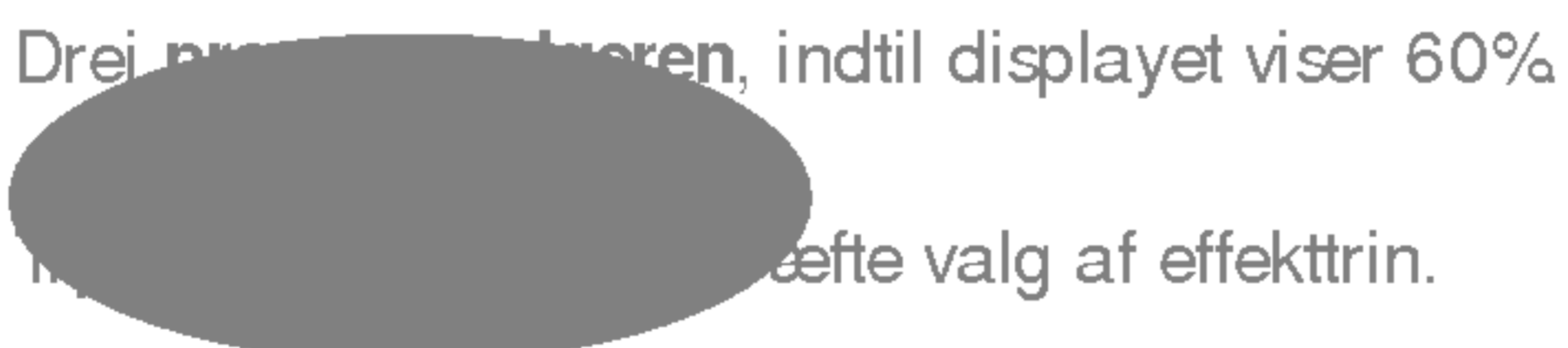
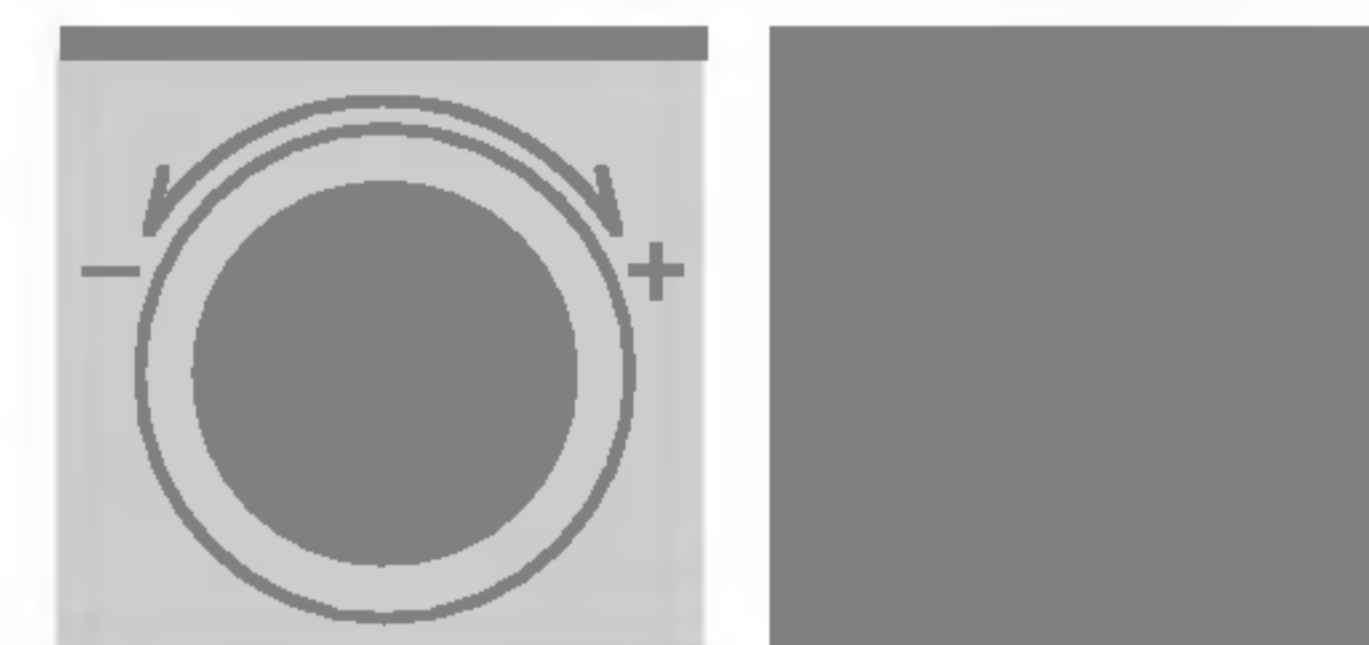
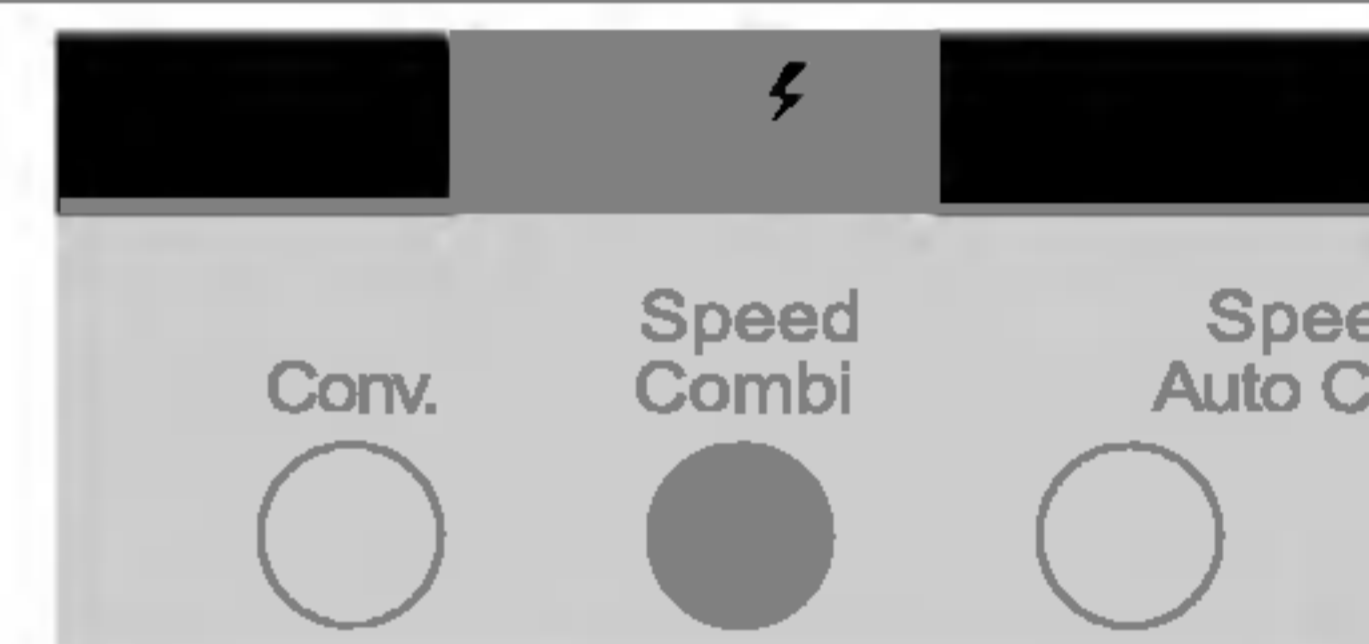
Din ovn er udstyret med en funktion til kombineret tilberedning, som giver dig mulighed for at benytte både mikrobølger og varme – samtidigt eller skiftevis. Det betyder, at det tager dig kortere tid at tilberede din mad.

Du kan vælge tre mikrobølgeeffektttrin (40%, 60% og 80%) i Speed Combi-modus.

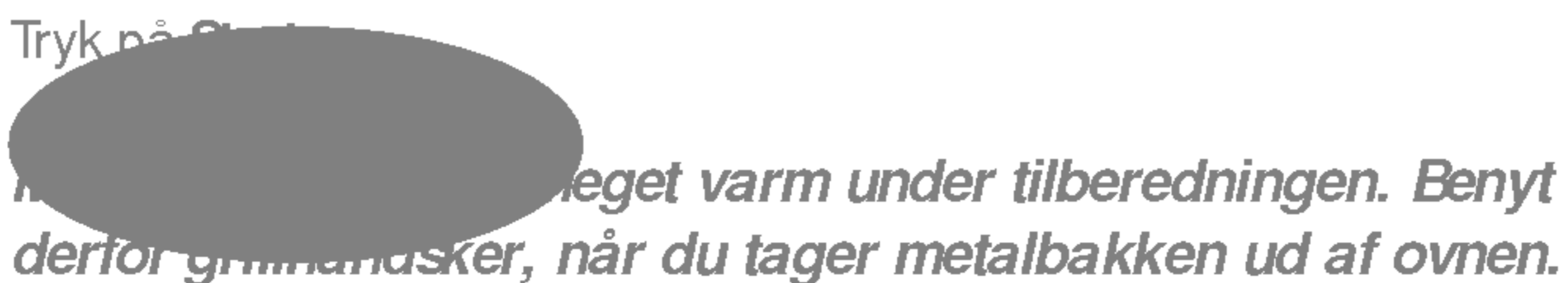
* Speed Combi-kategorier

Co-1	1	Grill-1 + Mikrobølger
Co-2	2	Grill-2 + Mikrobølger
Co-3	3	Grill-3 + Mikrobølger
Co-4	4	(Øvre + Nedre varme) + Mikrobølger
Co-5	5	Varmluft + Mikrobølger

* Grill-modus: Se side 89



Drej  indtil displayet viser "25:00".



Tilberedning med Speed Combi

I det følgende eksempel vil vi vise dig, hvordan du indstiller ovnen til mikrobølger med 60% effekt ved 200 °C med en tilberedningstid på 25 minutter.



Speed Combi
(Co-4)

Du kan vælge fire mikrobølgeeffektrin (20%, 40%, 60%, 80%) i Speed Combi-modus (Co-4).

* Speed Combi-kategorier

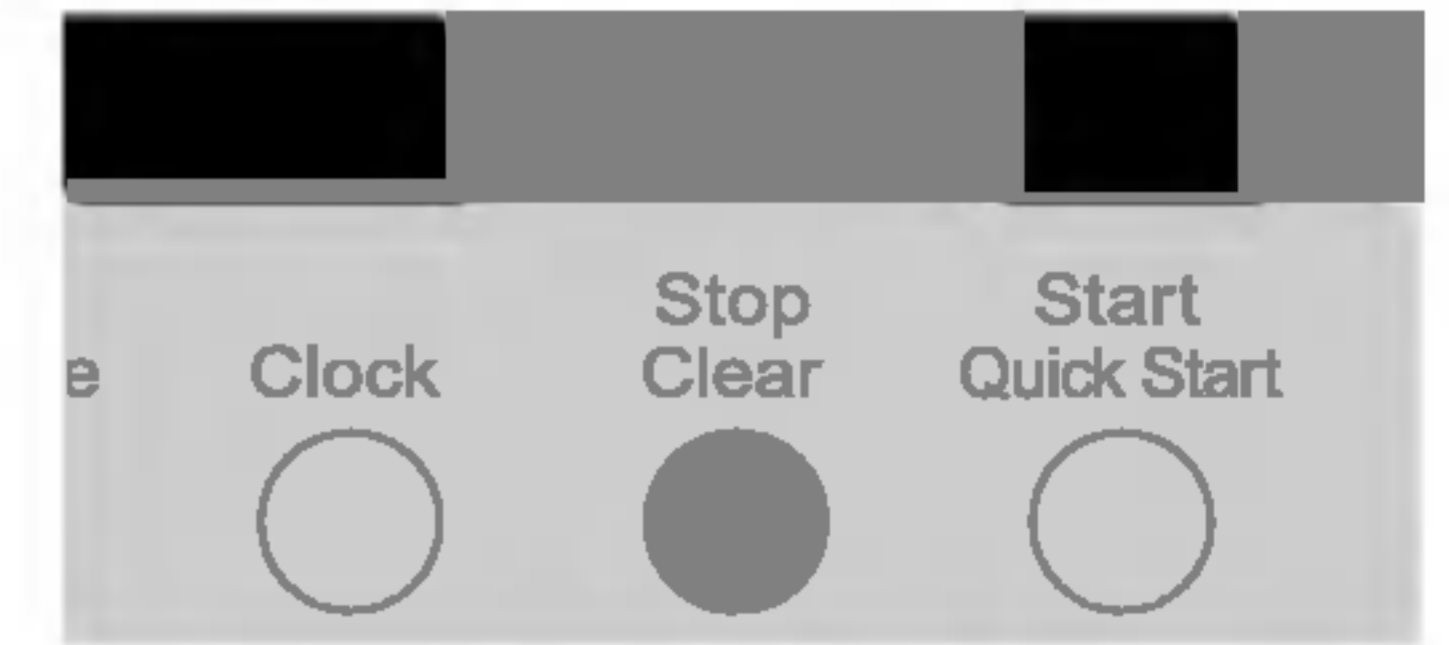
Co-1 **1** Grill-1 + Mikrobølger

Co-2 **2** Grill-2 + Mikrobølger

Co-3 **3** Grill-3 + Mikrobølger

Co-4 **4** (Øvre + Nedre varme) + Mikrobølger

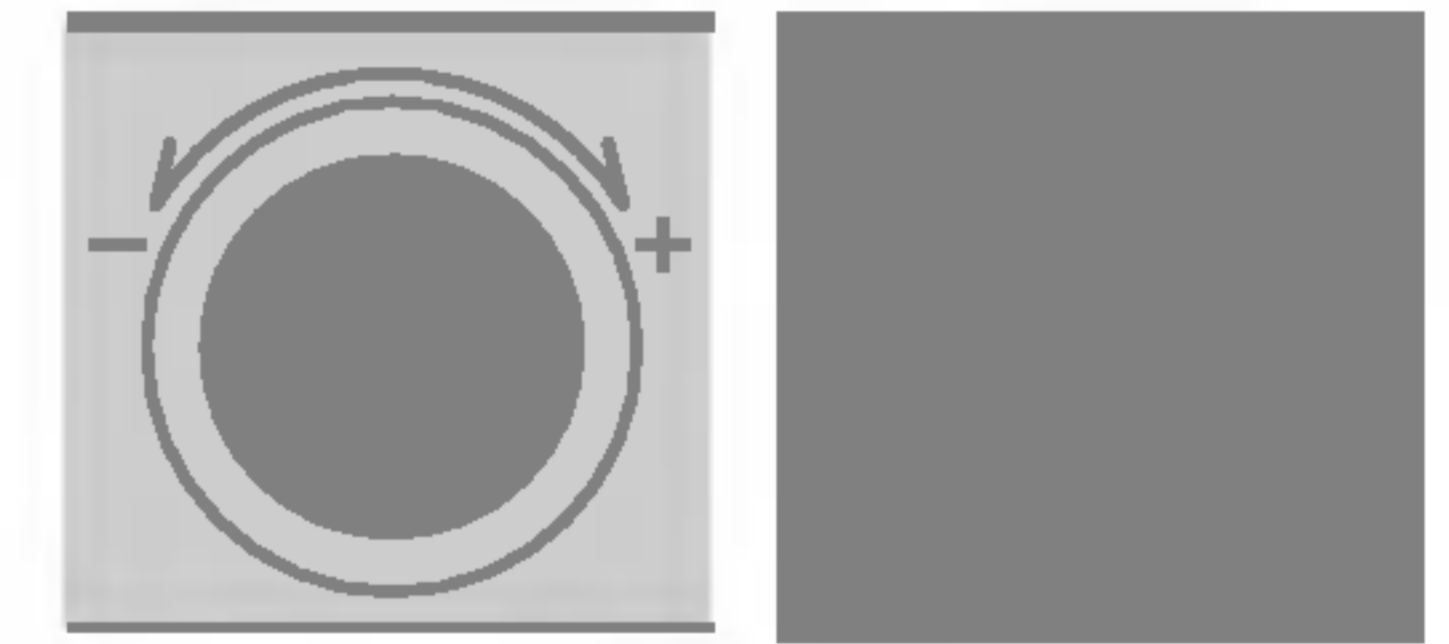
Co-5 **5** Varmluft + Mikrobølger



Tryk på  for valg af speedkombination (Co-4).



Drej  uren, indtil displayet viser "Co-4".

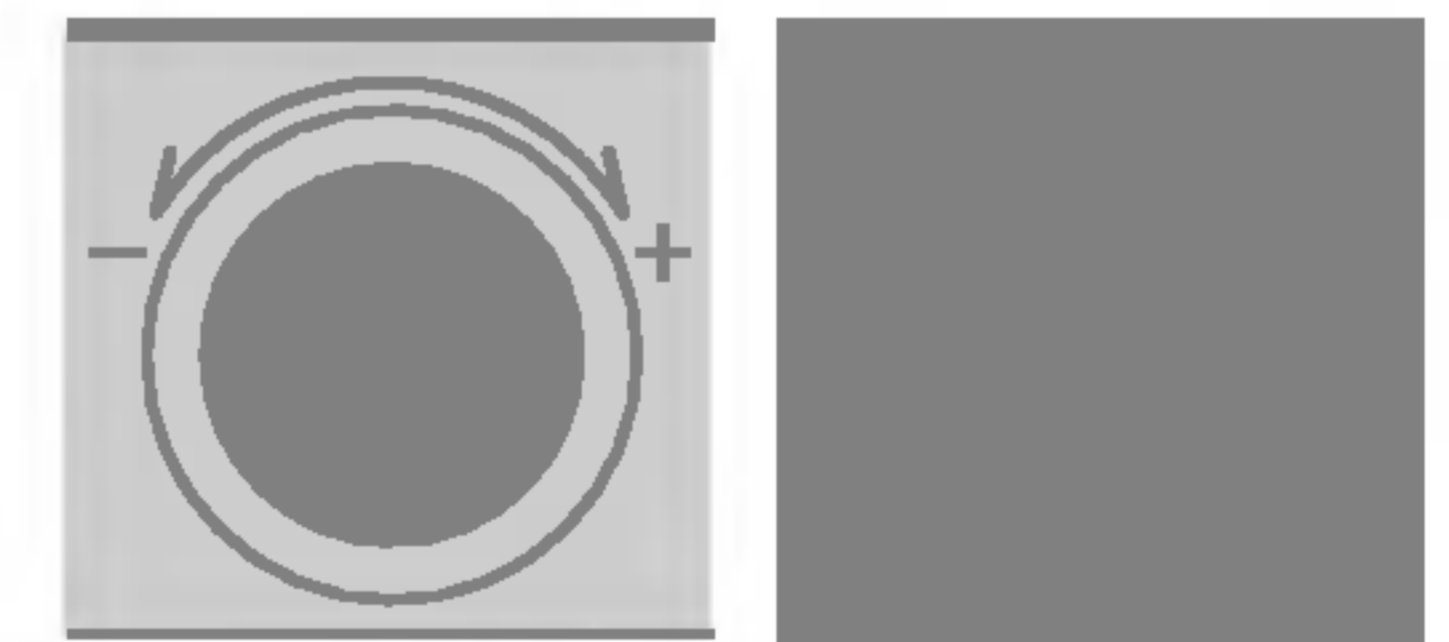


Tryk på  for valg af Speed Combi.

Drej  uren, indtil displayet viser "200 °C".

Tryk på  for at bekræfte valg af temperatur.

Drej  uren, indtil displayet viser 60%.



Tryk på  for at bekræfte valg af effektrin.

Drej  programvælgeren, indtil displayet viser "25:00".



Mikrobølgeovnen bliver meget varm under tilberedningen. Benyt derfor gummihandsker, når du tager metalbakken ud af ovnen.

Tilberedning med Speed Combi

I det følgende eksempel vil vi vise dig, hvordan du indstiller ovnen til mikrobølger med 60% effekt og varmluft ved 200 °C med en tilberedningstid på 25 minutter.



Speed Combi (Co-5)

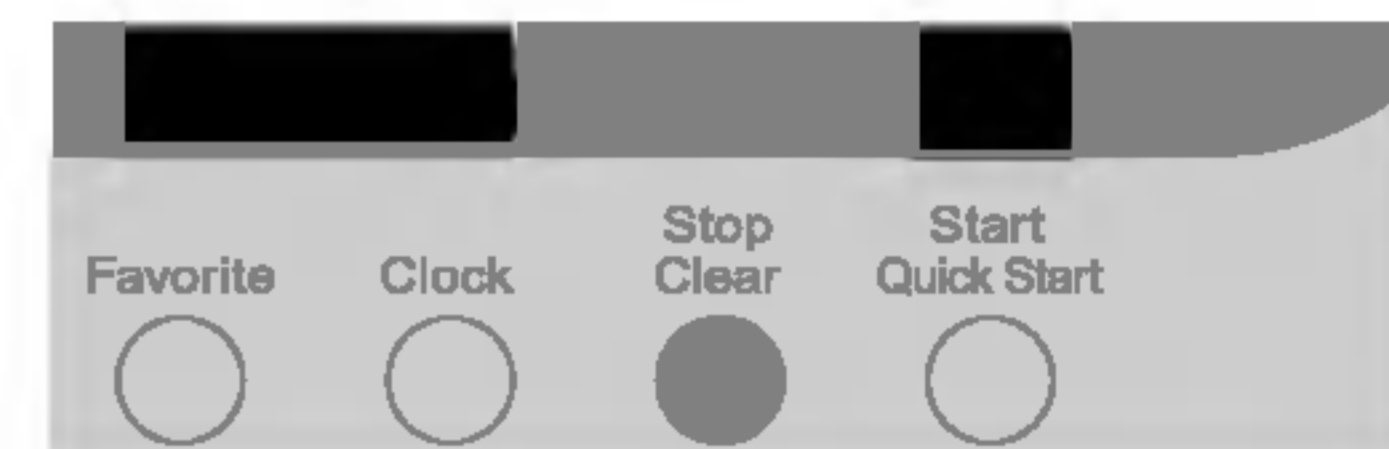
Din ovn er udstyret med en funktion til kombineret tilberedning, som giver dig mulighed for at benytte både varmluft og mikrobølger – samtidig eller skiftevis. Det betyder, at det tager dig kortere tid at tilberede din mad.



Du kan vælge tre mikrobølgeeffektrin (40%, 60% og 80%) i Speed Combi-modus (Co-5).

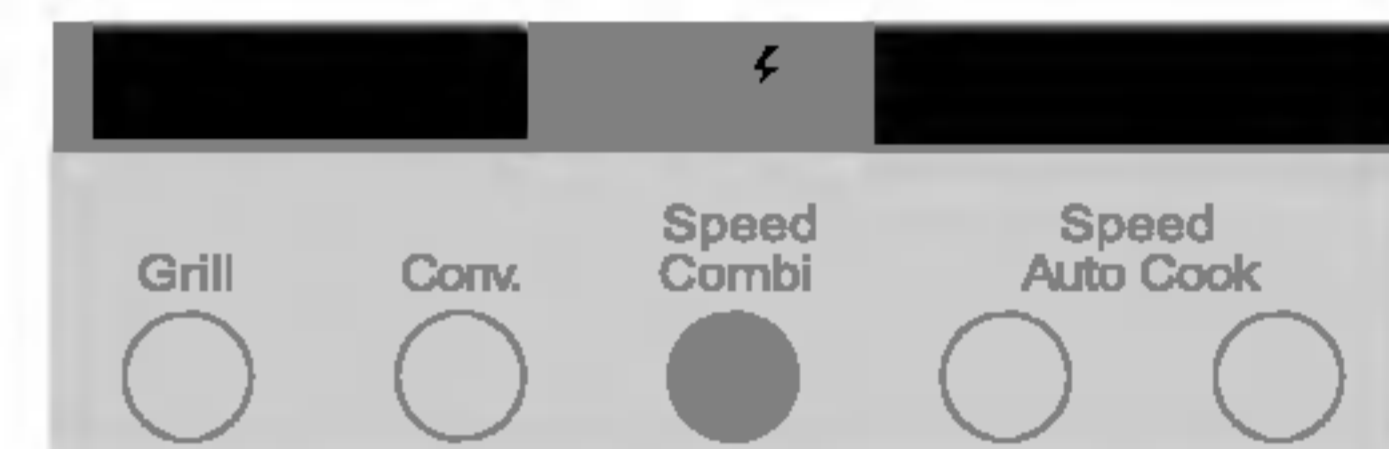
* Speed Combi-kategorier

Co-1	1	Grill-1 + Mikrobølger
Co-2	2	Grill-2 + Mikrobølger
Co-3	3	Grill-3 + Mikrobølger
Co-4	4	(Øvre + Nedre varme) + Mikrobølger
Co-5	5	Varmluft + Mikrobølger

Tryk på  for at vælge Speed Combi.



Tryk på  for valg af varmluft kombineret med mikrobølger. Drej  indtil displayet viser "Co-5".



Tryk på **Enter** for at bekræfte valg af varmluft.



Drej  indtil displayet viser "200 °C". Tryk på **Enter** for at bekræfte valg af temperatur.



Drej  indtil displayet viser 60%. Tryk på **Enter** for at bekræfte valg af effektrin.



Drej  indtil displayet viser "25:00".

Tryk på **Start** for at starte tilberedningen. Du kan ved hjælp af **programvælgeren** forlænge eller forkorte tilberedningstiden.



Metalbakken bliver meget varm under tilberedningen. Benyt derfor grillhandsker, når du tager metalbakken ud af ovnen.

Tilberedning med Speed Auto Cook

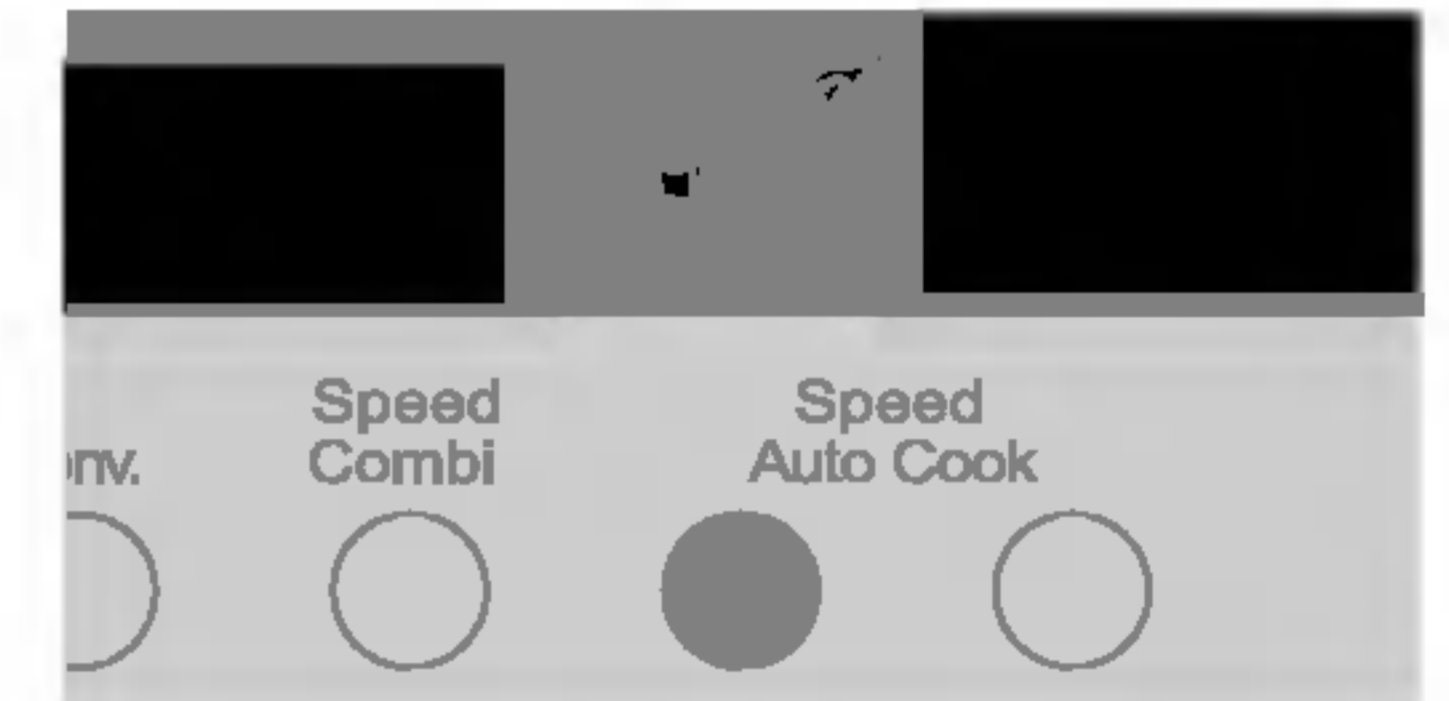
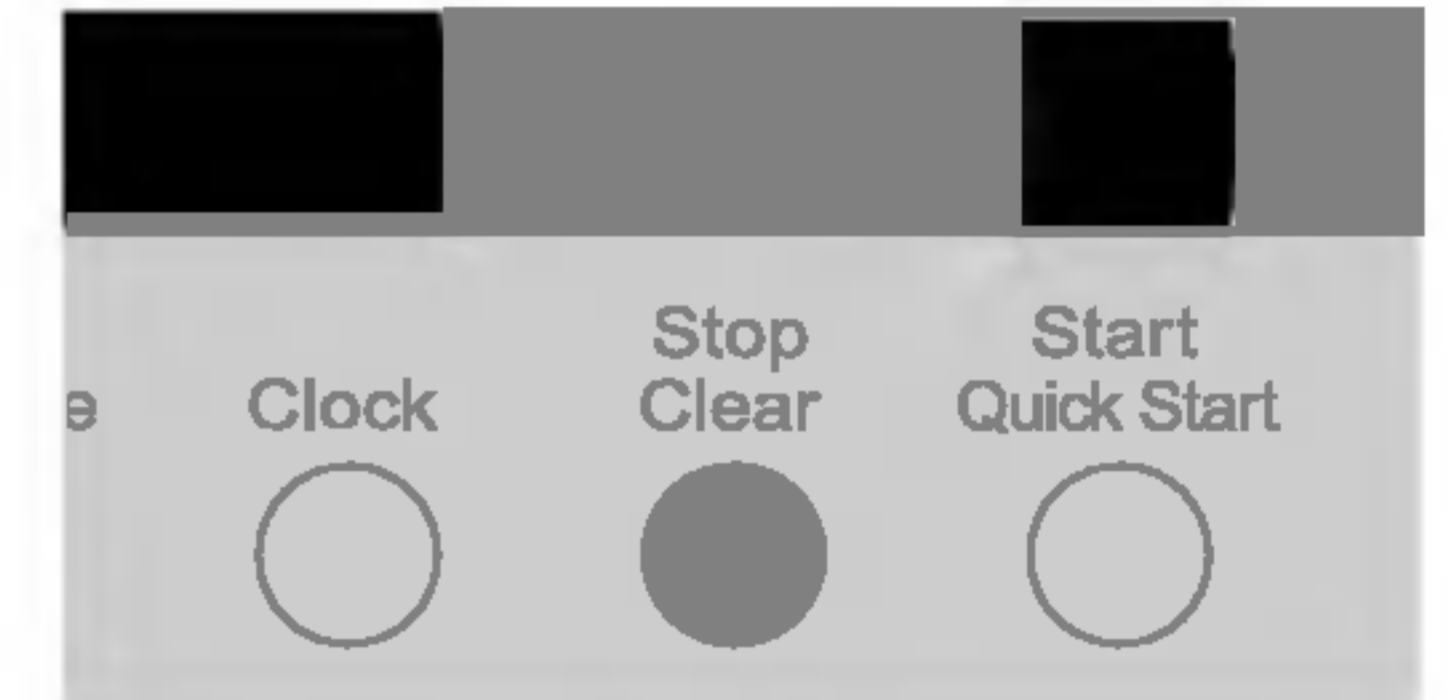
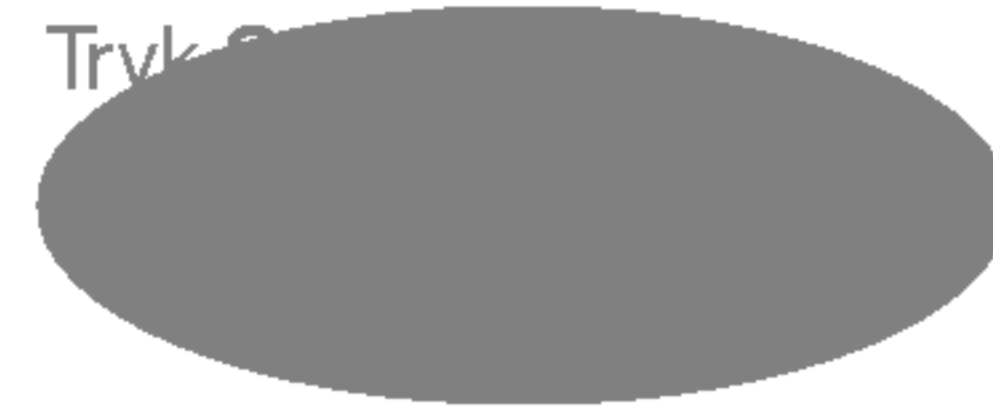
I det følgende eksempel vil vi vise dig, hvordan du tilbereder 0,4 kg frossen pizza (SC 1).



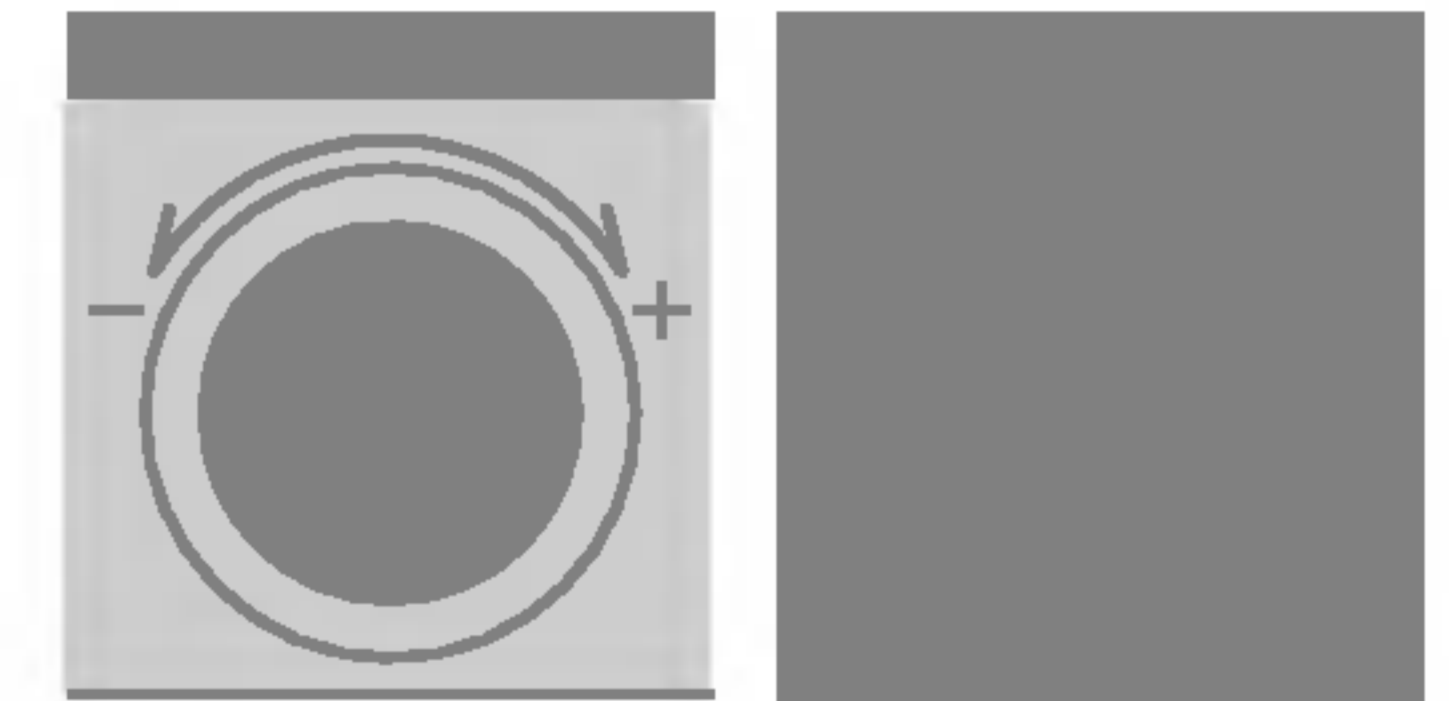
Speed Auto Cook-menuer er forprogrammerede. Med Speed Auto Cook kan du hurtigt tilberede de fleste af dine yndlingsretter ved at angive vægt og type af madvare.

* Speed Auto Cook-kategorier

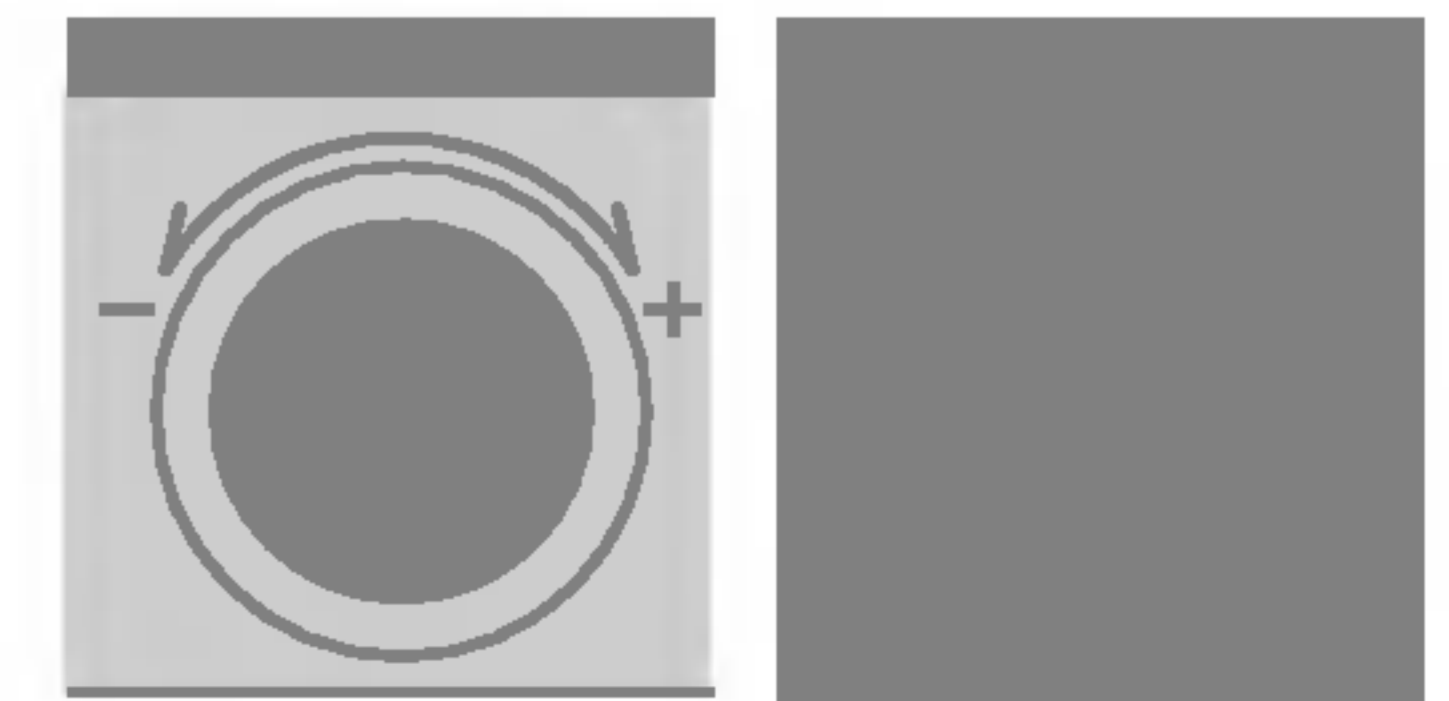
SC 1		Frossen pizza
SC 2		Pommes frites
SC 3		Kylling, hel
SC 4		Kylling, stykker
SC 5		Bøffer
SC 6		Svinekam



Drej indtil displayet viser "SC 1".



Drej indtil displayet viser "0,4 kg".



Metalbakken bliver meget varm under tilberedningen. Benyt derfor grillhandsker, når du tager metalbakken ud af ovnen.

Tilberedning med Speed Auto Cook

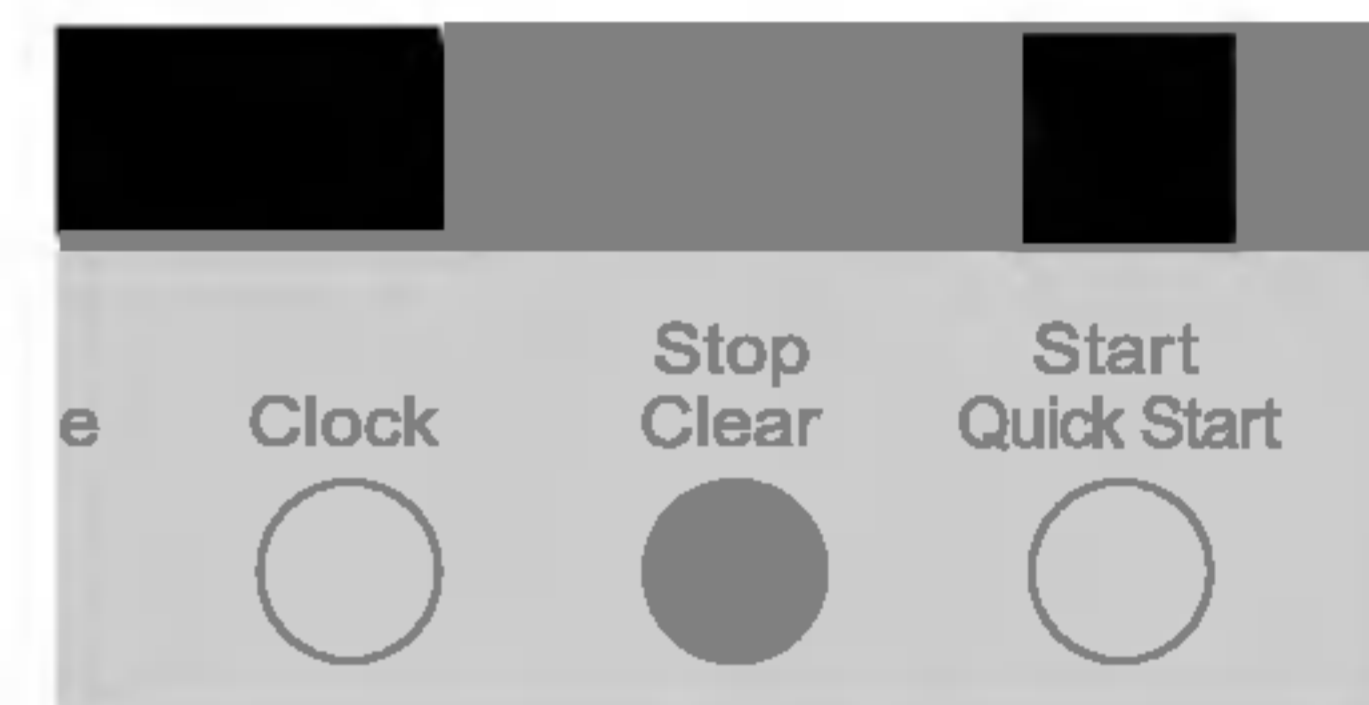
I det følgende eksempel vil vi vise dig, hvordan du tilbereder 0,6 kg bagekartofler.



Med **Speed Auto Cook** kan du hurtigt tilberede de fleste af dine yndlingsretter ved at angive vægt og type af madvare.

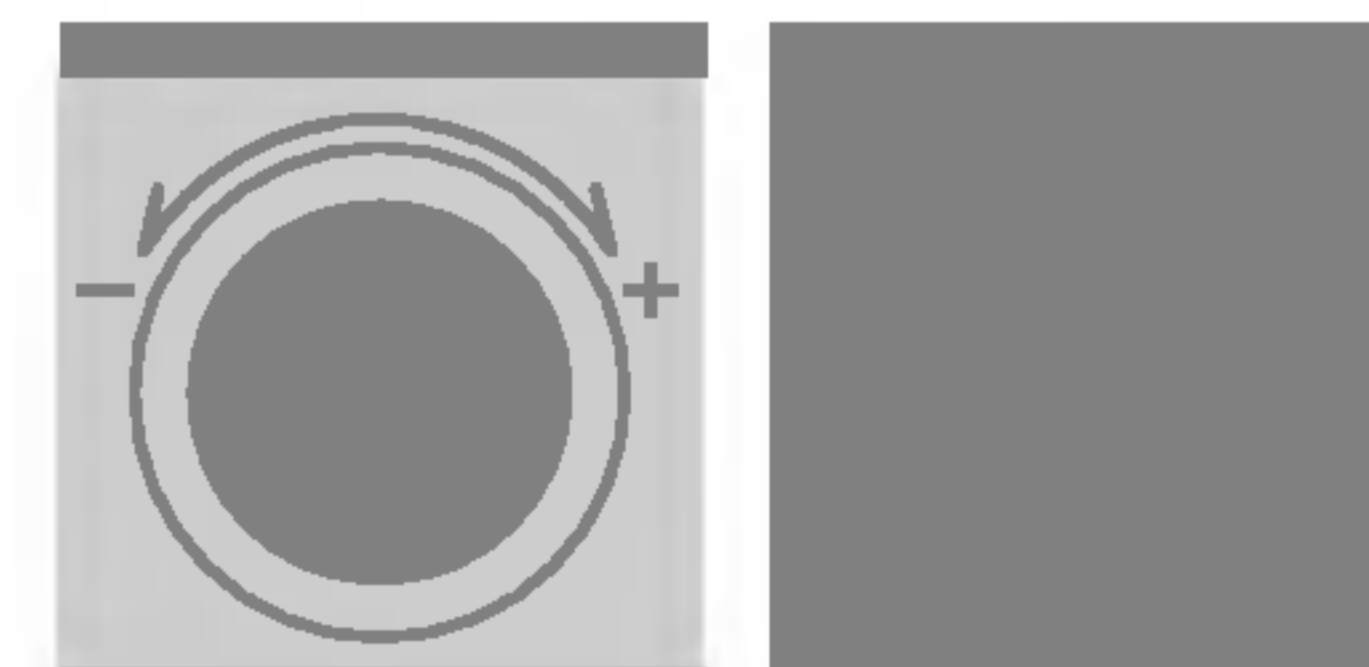
* Speed Auto Cook-kategorier

SC 7		Røstbeef
SC 8		Bagekartofler
SC 9		Frosne middagsretter
SC 10		Friske grøntsager
SC 11		Frosne grøntsager
SC 12		Ris/ pasta

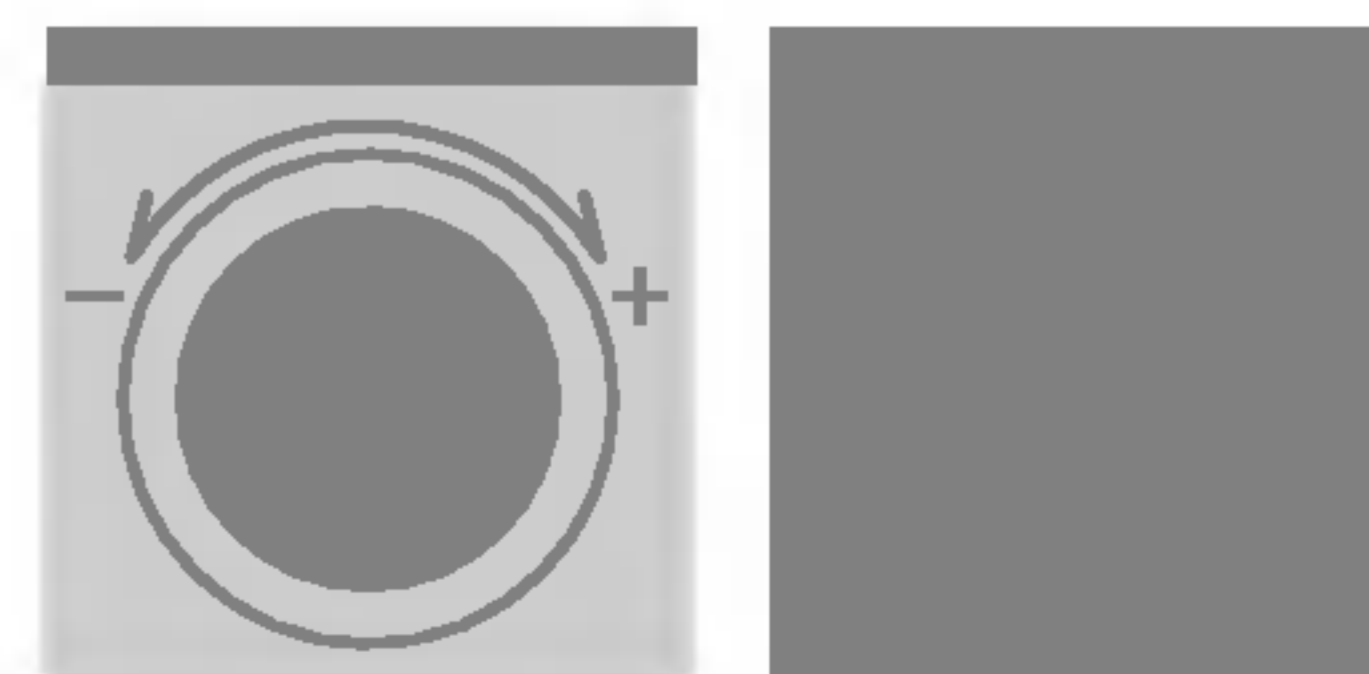


Drej **præftekvaleren**, indtil displayet viser "SC 8".

Tryk **præftekvaleren** på næfte valg af kategori.



Drej **præftekvaleren**, indtil displayet viser "0,6 kg".



Metalbakken bliver meget varm under tilberedningen. Benyt derfor grillhandsker, når du tager metalbakken ud af ovnen.

GUIDE TIL TILBEREDNING MED SPEED AUTO COOK

<i>Funktion</i>	<i>Kategori</i>		<i>Vægt mellem</i>	<i>Redskaber</i>	<i>Fødevare-temp.</i>	<i>Anvisninger</i>
Speed Auto Cook	SC 1	Frossen pizza	0,3-0,5 kg	Metalbakke	Frossen	Dette program benyttes til tilberedning af frossen pizza. Fjern al emballage og læg pizzaen på metaltallerkenen. Lad den hvile i 1~2 minutter efter at den er færdig.
	SC 2	Pommes frites	0,2-0,75 kg	Metalbakke	Frosne	Fordel de frosne pommes frites på metaltallerkenen. Det bedste resultat opnås, hvis de kun ligger i et lag. Tag pommes fritene ud af ovnen når de er færdige, og lad dem stå i 1~2 minutter.
	SC 3	Hel-kylling	0,8-1,8 kg	Lav rist og metalbakke	Køleskabstemp.	Pensl hele kyllingen med smeltet margarine eller smør, og drys eventuelt krydderier henover. Læg kyllingen med bryst-siden nedad på en tallerken på den lave rist oven på metalbakken. Når ovnen afgiver et lydssignal, hældes væden fra, og kyllingen vendes med det samme. Lad kyllingen hvile tildækket med folie i 10 minutter efter tilberedningen.
	SC 4	Kyllingestykker	0,2-0,8 kg	Metalbakke	Køleskabstemp.	Læg stykkerne på metalbakken. De vendes, når ovnen afgiver et lydssignal. Tryk derefter på start for at fortsætte tilberedningen. Lad stykkerne hvile tildækket med folie i 2-5 minutter efter tilberedningen.
	SC 5	Bøffer	0,3-1,2 kg	Lav rist og metalbakke	Køleskabstemp.	Læg bøfferne på den lave rist. Bøfferne vendes, når ovnen afgiver et lydssignal. Tryk derefter på start for at fortsætte tilberedningen. Lad bøfferne hvile tildækket med folie i 10 minutter efter tilberedningen.
	SC 6	Svinekam	0,8-1,8 kg	Lav rist og metalbakke	Køleskabstemp.	Fjern al overflødig fedt fra kødet, og pensl det med smeltet margarine eller smør. Læg stegen på metalbakken. Vend stegen, når ovnen afgiver et lydssignal. Tryk derefter på start for at fortsætte tilberedningen. Lad stegen hvile tildækket med folie i 10 minutter efter tilberedningen.

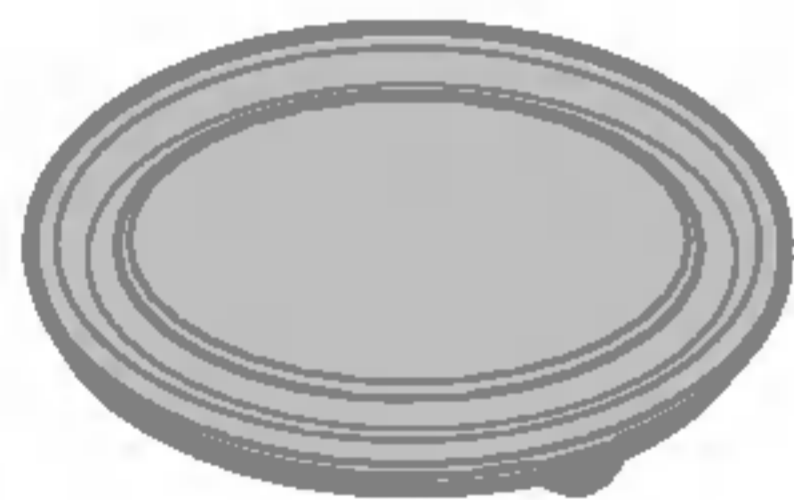
GUIDE TIL TILBEREDNING MED SPEED AUTO COOK

<i>Funktion</i>	<i>Kategori</i>		<i>Vægt mellem</i>	<i>Redskaber</i>	<i>Fødevare-temp.</i>	<i>Anvisninger</i>
Speed Auto Cook	SC 7	Oksesteg	0,8-1,8 kg	Lav rist og metalbakke	Køleskabstemp.	Pensl kødet med smeltet margarine eller smør. Læg stegen på den lave rist oven på metalbakken. Vend stegen, når ovnen afgiver et lydsignal. Tryk derefter på start for at fortsætte tilberedningen. Lad stegen hvile tildækket med folie i 10 minutter efter tilberedningen.
	SC 8	Bage kartofler	0,2-1,0 kg	Metalbakke	Stuetemp.	Vælg kartofler i mediumstørrelse (200-220 g pr. stk.) Vask og tør kartoflerne. Stik i dem flere gange med en gaffel. Læg kartoflerne på metalbakken. Angiv vægt, og tryk på start. Efter tilberedningen tages kartoflerne ud af ovnen. Lad dem stå dækket med folie i fem minutter.
	SC 9	Frosne middagsretter	0,4-1,0 kg	Lav rist og metalbakke	Frossen	Den frosne middagsret stilles udækket på den lave rist.
	SC 10	Friske grøntsager	0,2-0,8 kg	Lav rist + mikrobølgesikker skål med låg	Stuetemp.	Omrøres en gang, når ovnen afgiver et lydsignal. Rør i grøntsagerne, og lad dem hvile. Tilsæt vand i forhold til mængden. ** 0,2 kg – 0,5 kg: 2 spsk. ** 0,55 kg – 1,0 kg: 4 spsk.
	SC 11	Bøffer	0,3-1,2 kg	Lav rist + metalbakke + mikrobølgesikker skål med låg	Frosne	Tilsæt vand. Omrøres en gang, når ovnen afgiver et lydsignal. Rør i grøntsagerne, og lad dem hvile. Tilsæt vand i forhold til mængden. ** 0,2 kg – 0,5 kg: 2 spsk. ** 0,55 kg – 1,0 kg: 4 spsk.

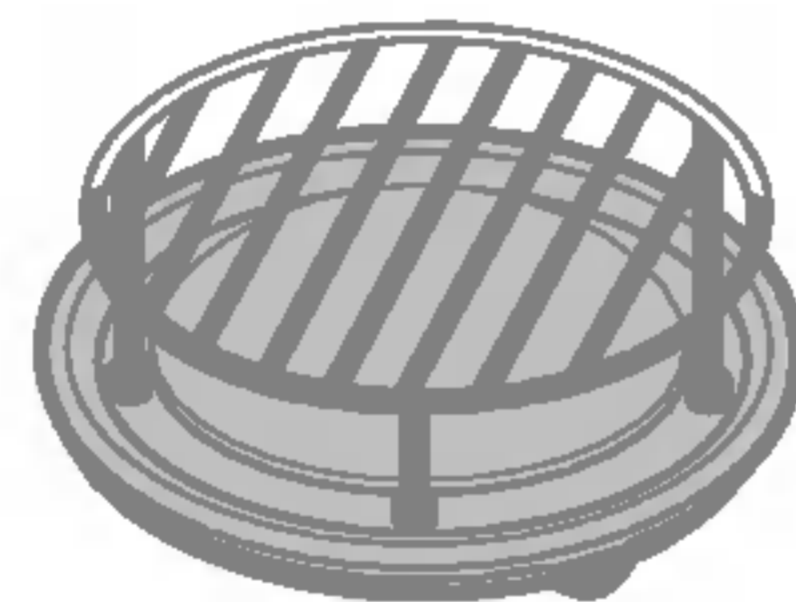
GUIDE TIL TILBEREDNING MED SPEED AUTO COOK

Funktion	Kategori		Vægt mellem	Redskaber	Fødevaretemp.	Anvisninger																	
Speed Auto Cook	SC 12	Ris/ pasta	0,1-0,3 kg	Lav rist + metalbakke + mikrobølgesikker skål med låg	Stuetemp.	<p>Ris, kogende vand og en kvart til en hel tsk. salt kommer i en dyb og stor skål (3L). Rør en enkelt gang, når ovnen afgiver et lydssignal.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Vægt</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Låg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Vand</td> <td>Ris</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Ja</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Nej</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Ris – Lad risene hvile tildækket i 5 minutter, eller indtil vandet er absorberet.</p> <p>** Pasta – Rør rundt gentagne gange under tilberedningen, hvis det er nødvendigt. Lad pastaen hvile 1-2 minutter, når den er færdig. Skyl pastaen under koldt vand.</p>	Vægt		100g	200g	300g	Låg	Vand	Ris	250ml	350ml	480ml	Ja	Pasta	300ml	600ml	900ml	Nej
Vægt		100g	200g	300g	Låg																		
Vand	Ris	250ml	350ml	480ml	Ja																		
	Pasta	300ml	600ml	900ml	Nej																		

< Metalbakke >



< Lav rist + metalbakke >







Optøning

* **Benyt altid metaltallerkenen til optøning**

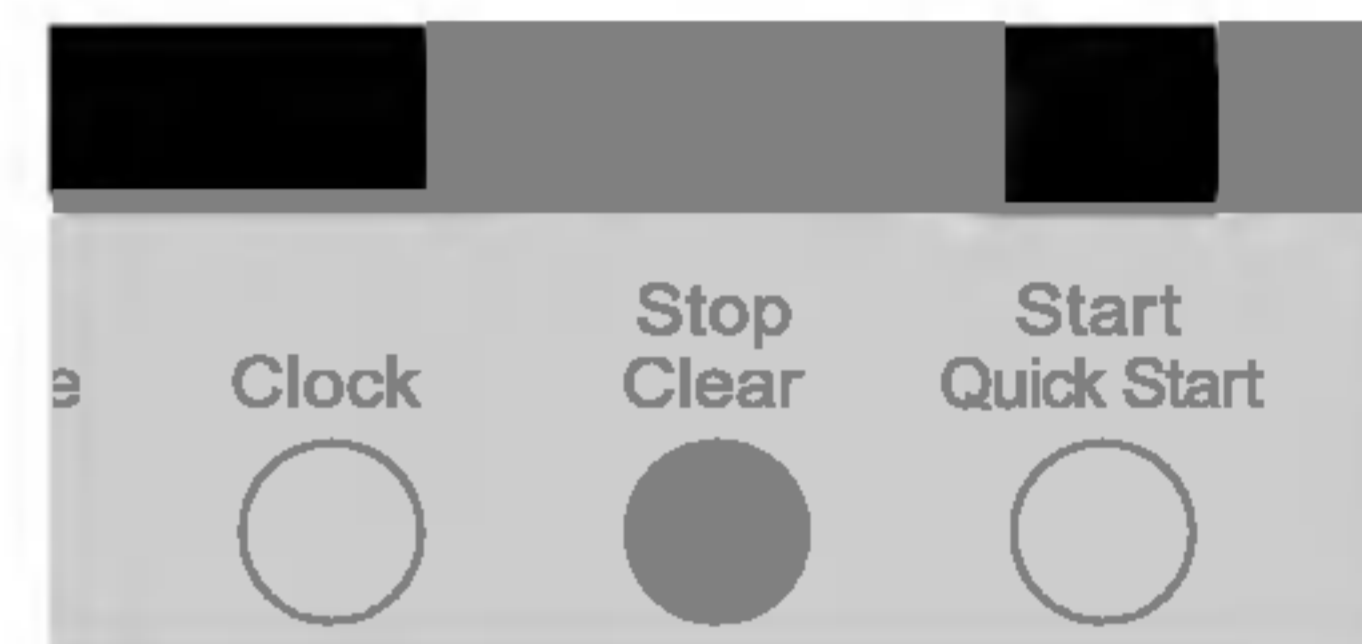


Ovnen har fire programmer for optøning med mikrobølger: **KØD**, **FJERKRÆ**, **FSK** og **BRØD**. Hvert program har forskellige effektindstillinger. Gentagne tryk på knappen **AUTOMATISK OPTØNING** vil vekse mellem de forskellige indstillinger.

Program	Optøningsprogram
KØD	dEF1 
FJERKRÆ	dEF2 
FSK	dEF3 
BRØD	dEF4 


Fødevarernes temperatur og tæthed varierer, og vi anbefaler, at du kontrollerer maden, før du begynder tilberedningen. Vær specielt opmærksom på store stykker af kød og kylling. Nogle typer mad skal ikke være helt optøet før tilberedning. For eksempel bliver fisk så hurtigt færdigkogt, at det nogle gange er en fordel at den stadig er lidt frossen, når man påbegynder tilberedningen. Brød-programmet er til optøning af små stykker som boller eller et lille brød. Disse vil have behov for at hvile lidt, således at midten kan nå at tø op. I følgende eksempel vil vi vise dig, hvordan man optør 1,4 kg frossent fjerkræ.

Tryk på .
 Vælg **Optøning**. Vær sikker på, at du har fjernet eventuelle metalbånd eller metalindpakning; stil maden i ovnen, og luk ovnlågen.



Tryk på .
 Drej **programvælgeren**, indtil displayet viser "dEF2"



Tryk på  for at bekræfte kategorien (fjerkræ).
 Indstil **1,4 kg** for de fleste madvarer, du vil tø op.
 Drej **programvælgeren**, indtil displayet viser "1,4 kg" (vægten af de frosne madvarer).



Tryk på .
 Under optøningen vil der lyde et "BIP". Åbn da ovndøren, vend og adskil madvarerne for at sikre en jævn optøning. Når maden er optøede, eller dæk dem, så de tør langsommere. Luk ovndøren og tryk på Start for at genoptø.



Under optøningen vil der lyde et "BIP". Åbn da ovndøren, vend og adskil madvarerne for at sikre en jævn optøning. Når maden er optøede, eller dæk dem, så de tør langsommere. Luk ovndøren og tryk på Start for at genoptø.
Optøningsprogrammet stopper ikke, når BIPPET lyder, medmindre døren åbnes.

GUIDE TIL OPTØNING

- * Fødevarer til optøning bør lægges i en mikrobølgesikker beholder og placeres utildækket på metalbakken.
- * Hvis det er nødvendigt, kan områder, hvor kødet er tyndt, dækkes med et glat stykke folie. Det forhindrer, at disse dele opvarmes under optøningen. Sørg for, at folien ikke kommer i berøring med ovnens indvendige flader.
- * Adskil fødevarer som hakket oksekød, koteletter, pølser og bacon så hurtigt som muligt. Maden vendes, når ovnen afgiver et lydssignal. Fjern de optøede portioner, og fortsæt optøningen af de resterende stykker. Efter optøningen skal fødevarerne hvile, indtil de er helt optøede.
- * Eksempelvis bør stege og hele kyllinger HVILE i minimum 1 time, før de tilberedes.

<i>Funktion</i>	<i>Vægt mellem</i>	<i>Redskaber</i>	<i>Fødevarer</i>
Kød	0,1-4,0 kg	Metalbakke	Kød Hakket oksekød, mørbrad, kød i tern, grydesteg, oksesteg, bøffer, hakkebøffer, svinekoteletter, lammekoteletter, rullesteg, pølser, koteletter (2 cm tykke) Vend fødevarerne, når ovnen afgiver et lydssignal. Lad fødevarerne hvile i 5-15 minutter efter optøning.
Fjerkræ			Fjerkræ Hel kylling, lår, bryst, kalkunbryst (under 2 kg) Vend fødevarerne, når ovnen afgiver et lydssignal. Lad fødevarerne hvile i 20-30 minutter efter optøning.
Fisk			Fisk Fileter, skiver, hel fisk, skaldyr Vend fødevarerne, når ovnen afgiver et lydssignal. Lad fødevarerne hvile i 10-20 minutter efter optøning.
Brød	0,1-0,5 kg		Skiveskåret brød, boller, baguetter osv.

Grilning

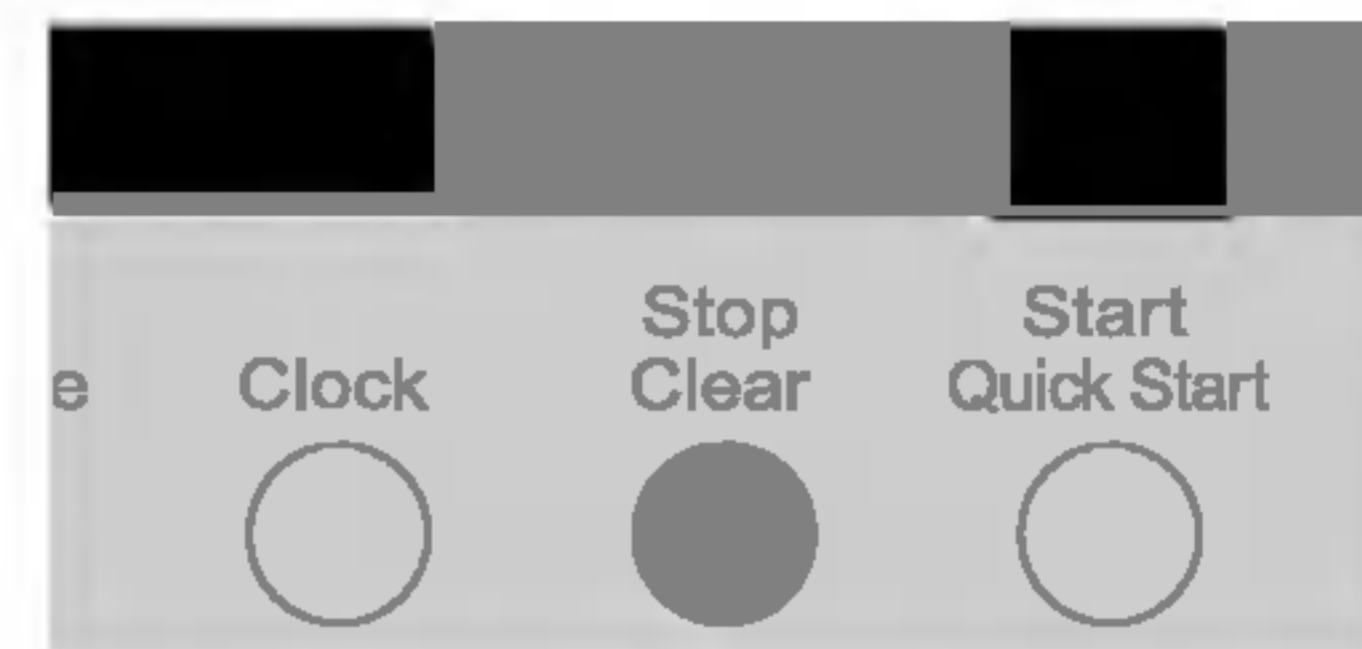
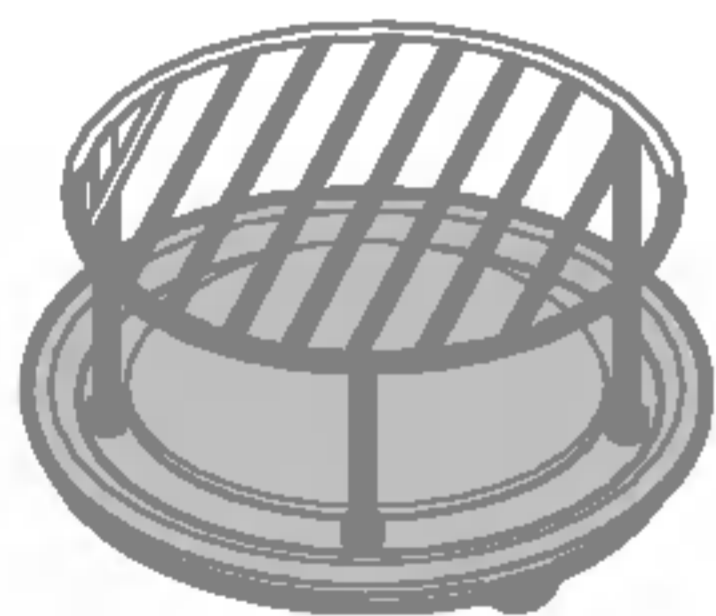
Her viser vi, hvordan du bruger Grill-1-programmet til at lave mad på 1 minut og 12 sekunder.



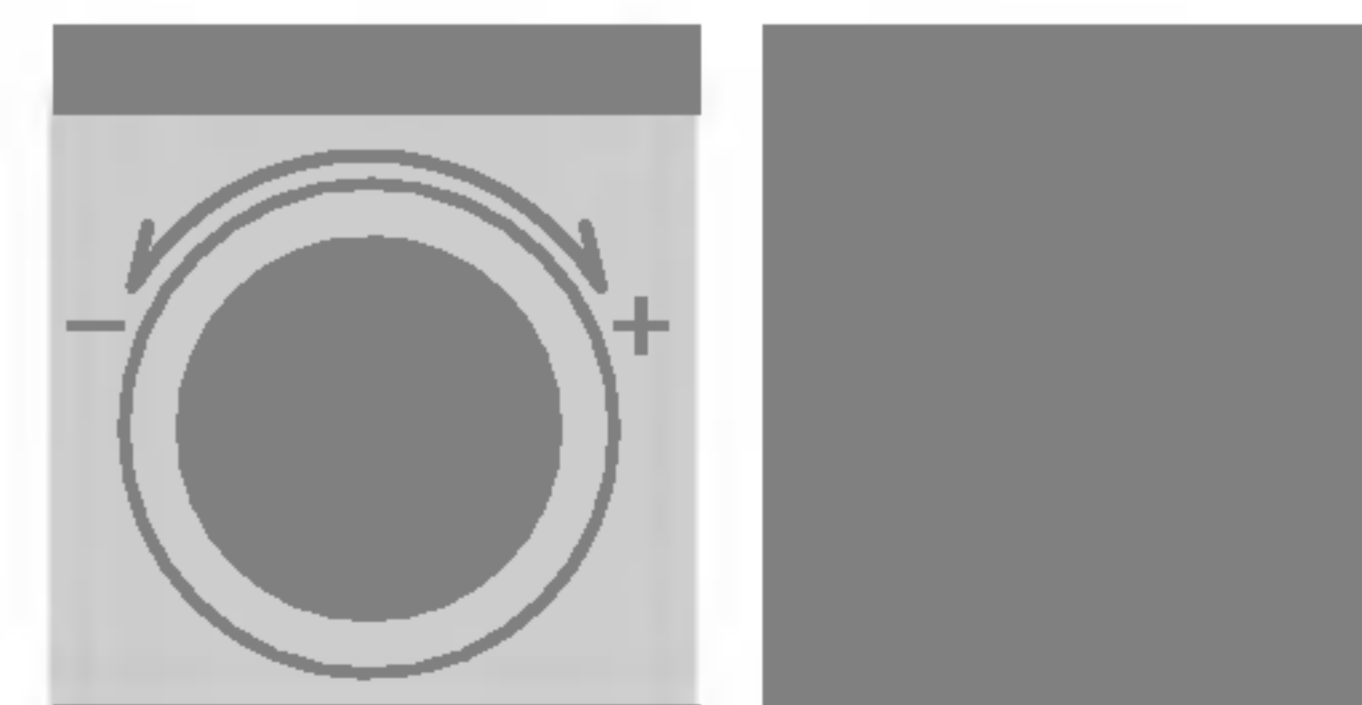
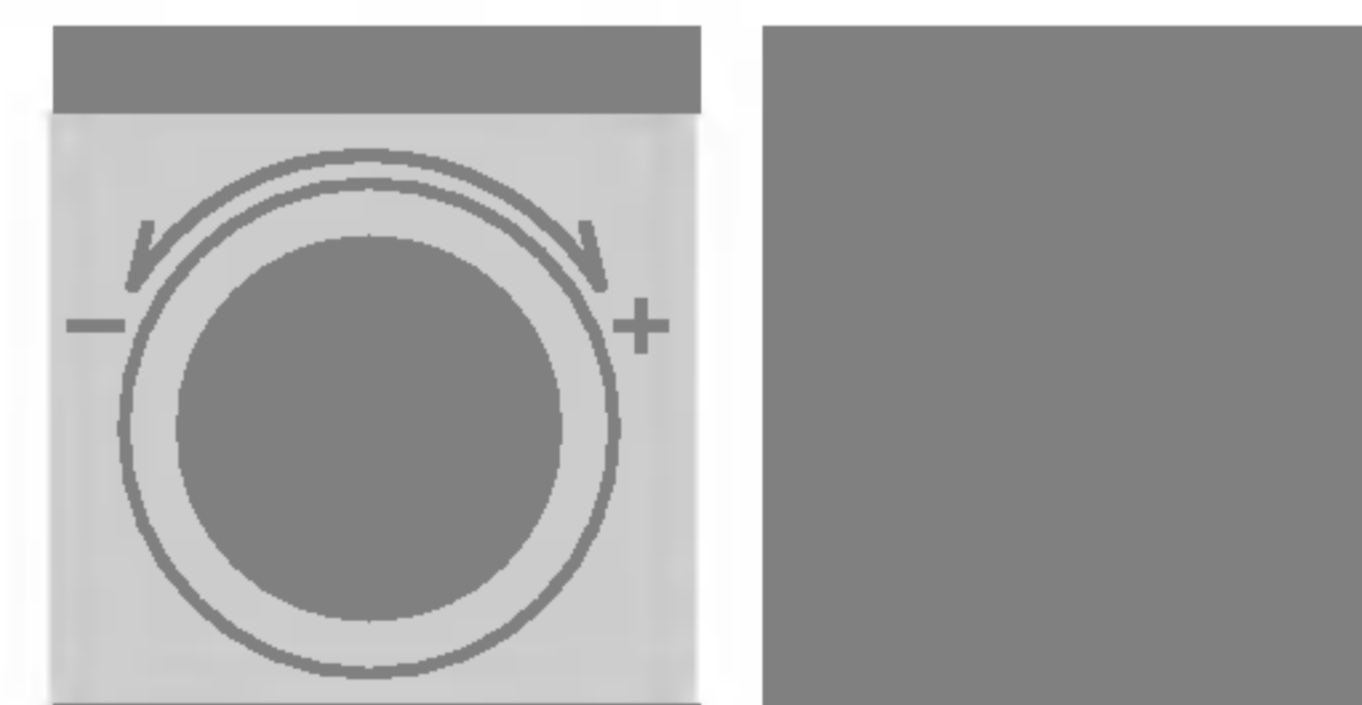
Med dette program kan du hurtigt brune og tilberede mad med sprød skorpe.

Når der tilberedes ved hjælp af grill, skal grillristen stå på metalbakken.

Den høje rist skal bruges ved grilning.



Kategori	Display	Varmeeffekt
Grill-1	gr-1	Øvre varme (2000W)
Grill-2	gr-2	Øvre varme (1100W)
Grill-3	gr-3	Øvre varme (700W)



Metalbakken bliver meget varm under tilberedningen. Benyt derfor grillhandsker, når du tager metalbakken ud af ovnen.

Madlavning med mikrobølger

I det følgende eksempel vil vi vise dig, hvordan du tilbereder mad på 600 W i 5 minutter og 30 sekunder.

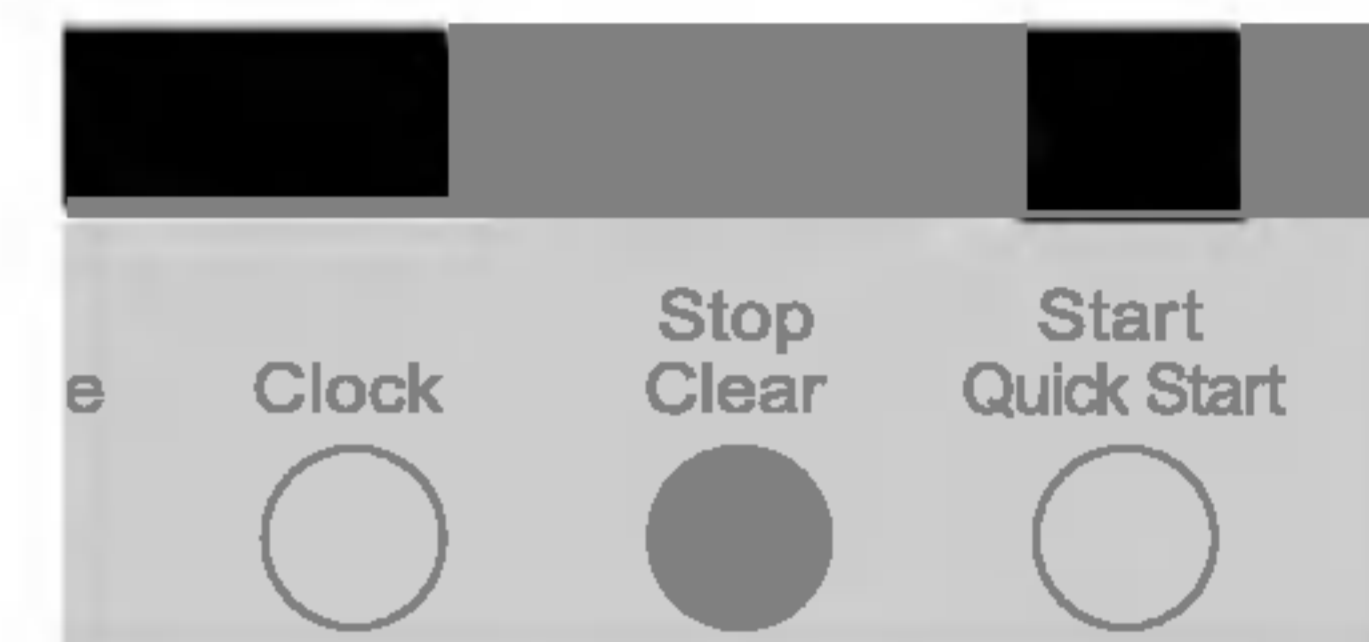


Din ovn har fem effektindstillinger. Høj effekt vælges automatisk, og du kan vælge en anden effekt ved at dreje programvælgeren.

EFFEKT	
Høj	900 W
Medium høj	600 W
Medium Optøning	360 W
Medium lav	180 W
Lav	90 W

Sørg for at ovnen er korrekt installeret, som beskrevet tidligere i

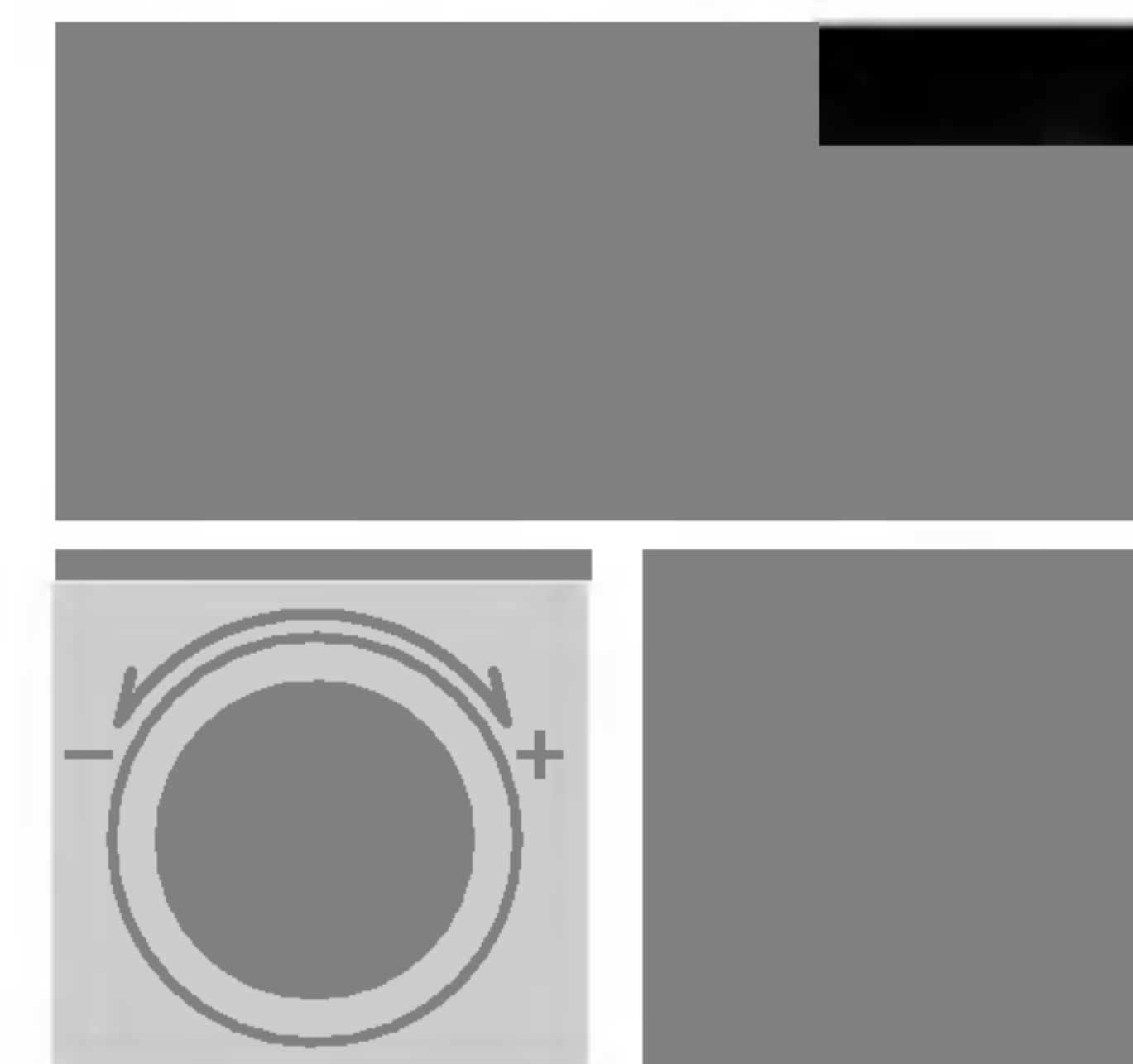
Tryk på **Stop/ Clear**.



Tryk på **Enter** for valg af mikrobølger.

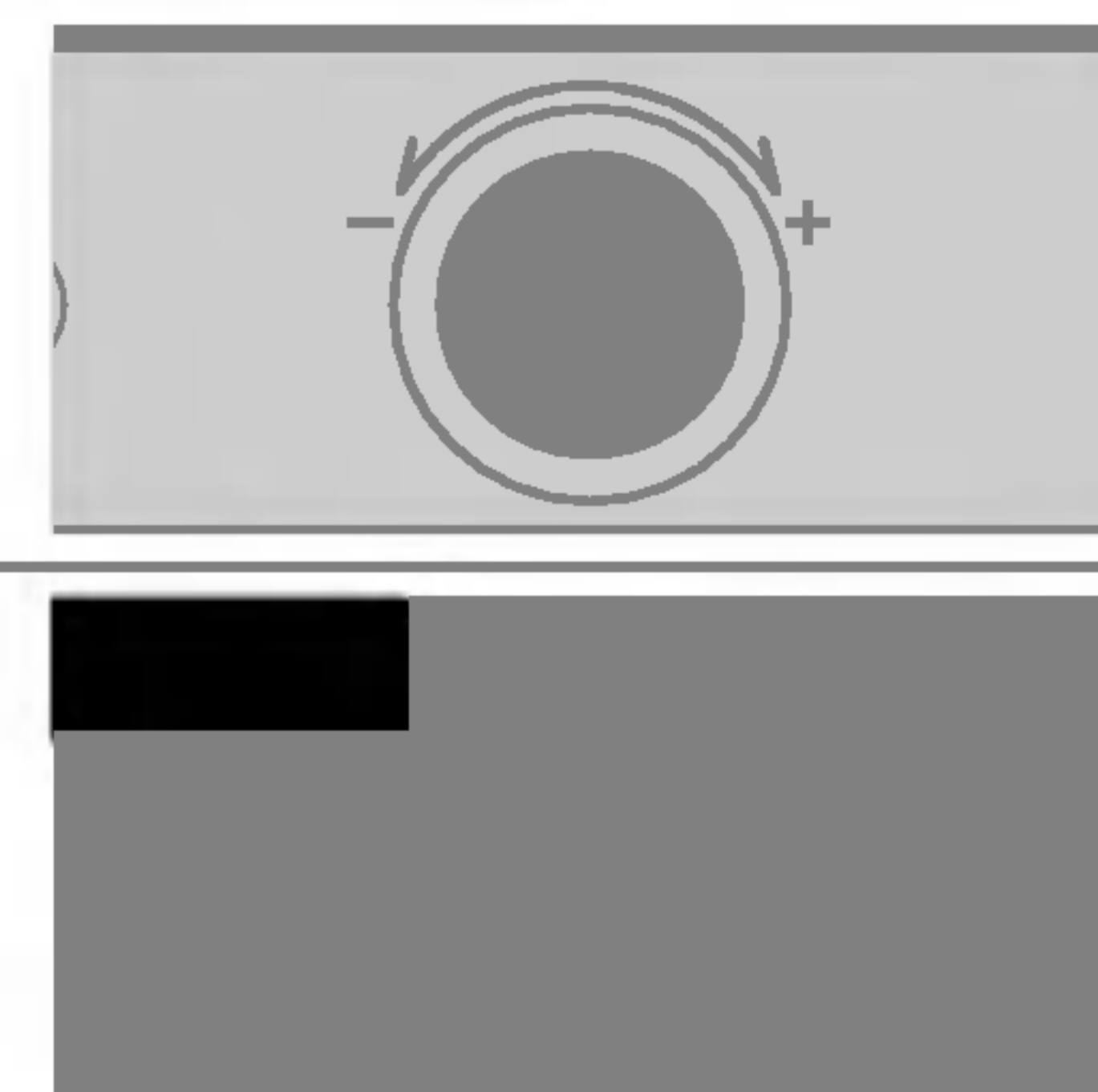
Drej programvælgeren, indtil displayet viser "80%".

Tryk på **Enter** for at bekræfte valg af effekt.



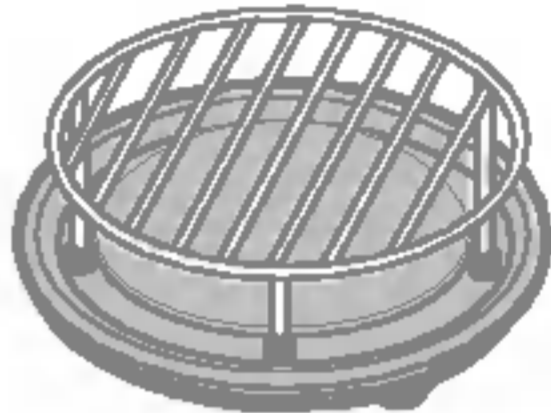
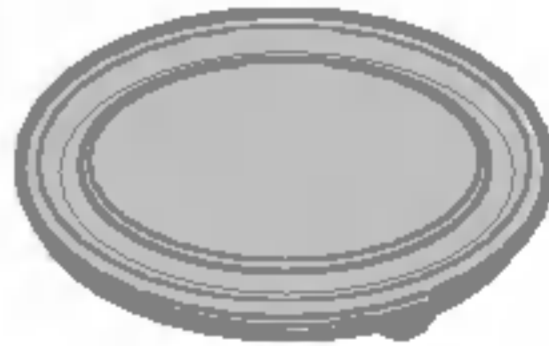
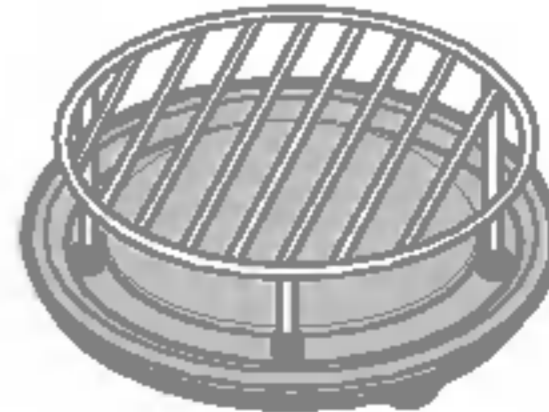
Drej programvælgeren, indtil displayet viser "5:30".

Tryk på **Enter**.



Mikrobølgeeffekt

For at give dig størst mulig fleksibilitet og kontrol over din madlavning har vi udstyret din mikrobølgeovn med fem effektindstillinger. Tabellen nedenfor viser eksempler på fødevarer og det anbefalede effektniveau.

HØJ	900W	<ul style="list-style-type: none">* Koge vand* Brune hakket oksekød* Tilberede stykker af fjerkræ, fisk, grøntsager* Stege møre kødstykker	Lav rist + metaltallerken	
MEDIUM HØJ	600W	<ul style="list-style-type: none">* Al genopvarmning* Tilberede steg og fjerkræ* Tilberede svampe og skaldyr* Tilberede fødevarer som indeholder ost og æg		
MEDIUM	360W	<ul style="list-style-type: none">* Bake cakes and scones* Prepare eggs* Lave crème* Prepare rice, soup		
OPTØNING/ MEDIUM LAV	180W	<ul style="list-style-type: none">* Al optøning* Smelte smør og chokolade* Tilberede mindre mørt kød	Metaltallerken	
LAV	90W	<ul style="list-style-type: none">* Blødgøre smør og ost* Blødgøre is* Hæve gærdej	Lav rist + metaltallerken	



Madlavning i to trin

I det følgende eksempel vil vi vise dig, hvordan man tilbereder mad i to trin. I første trin tilberedes maden i 11 minutter ved høj effekt (900 W); i andet trin laves maden færdig på 35 minutter ved 360 W.



Du kan åbne ovndøren og se til maden i løbet af tilberedningstiden. 2-trinsprogrammet fortsætter, når du lukker ovndøren og trykker **Start**.

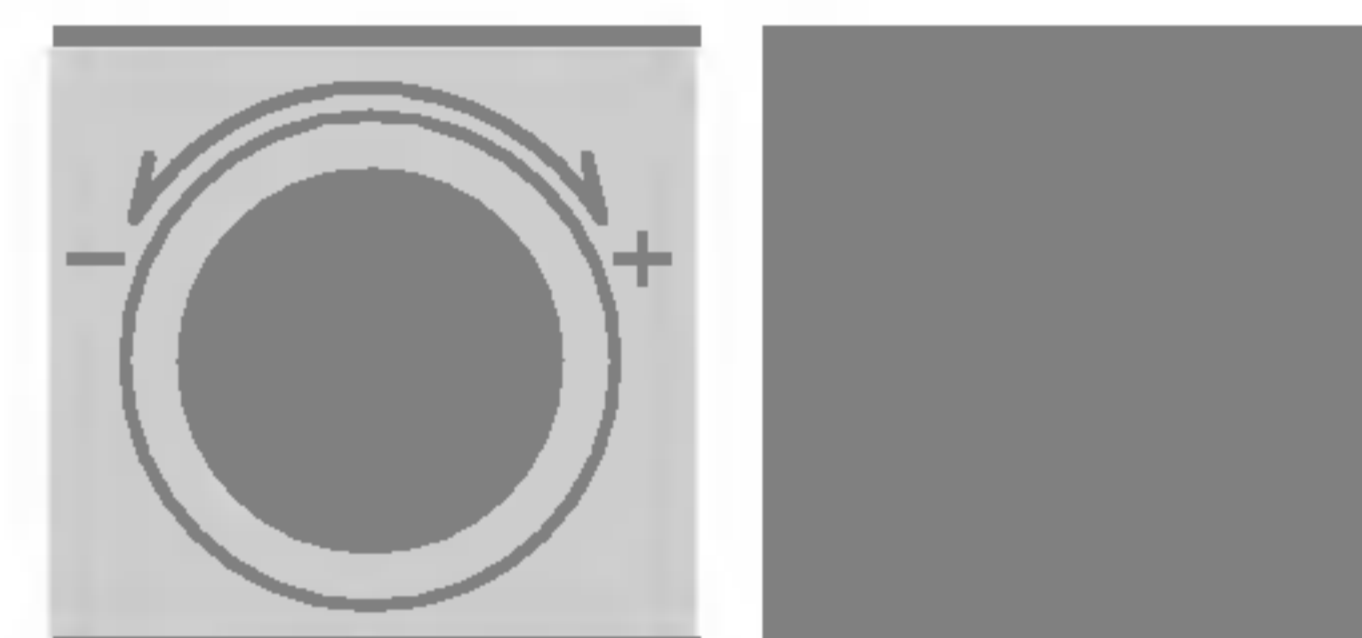
Når trin 1 er færdigt, lyder et BIP, før trin 2 starter.

Hvis du ønsker at annullere 2-trinsprogrammet, skal du trykke **Stop/ Clear** to gange.

Tryk **Start** for at starte tilberedningstiden for trin 1.
Tryk **Micro** en gang for at vælge mikrobølgeovn.



Drej **programvælgeren**, indtil displayet viser "900 W".
Tryk **Start** for at vælge af effekt.

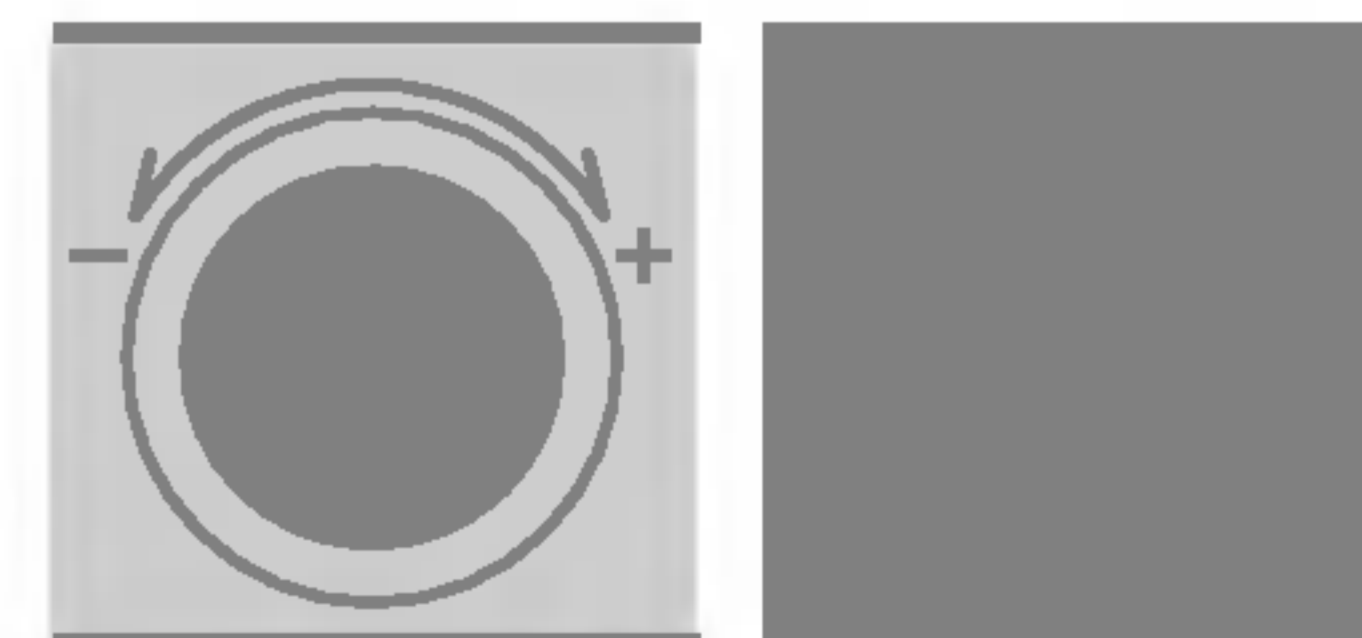


Drej **programvælgeren**, indtil displayet viser "11:00".

Indstil **effekt** til den tilberedningstiden for trin 2.
Tryk **Micro** for at vælge mikrobølgeovn.



Drej **programvælgeren**, indtil displayet viser "360 W".
Tryk **Start** for at vælge af effekt.



Drej **programvælgeren**, indtil displayet viser "35:00".

Tryk **Start** for at starte tilberedningstiden for trin 2.



Favorit- program

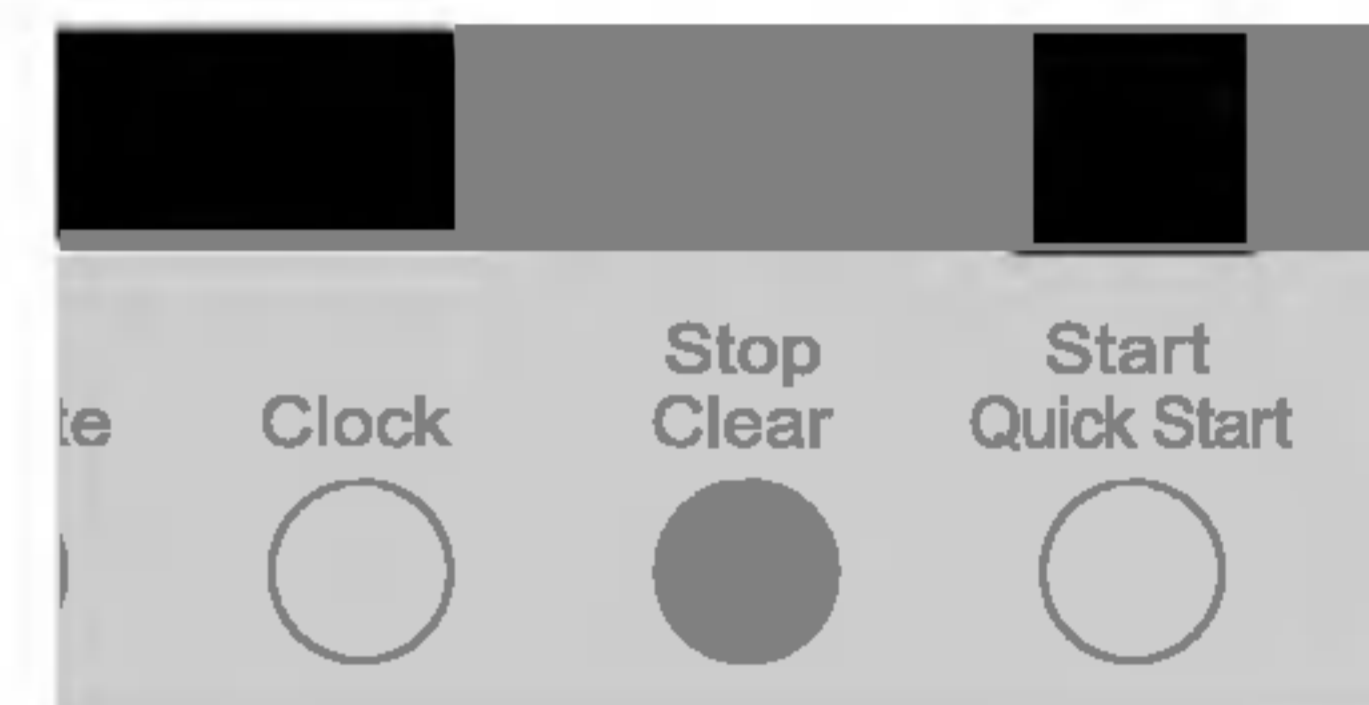
Denne funktion giver dig mulighed for at indstille og anvende et 1-trins-program, som ofte benyttes. Når tilberedningsprogrammet er blevet indstillet, kan du starte det ved at trykke på Favorite-knappen. I det følgende eksempel viser vi, hvordan tilberedningsprogrammet indstilles til 10 minutter og 30 sekunder ved 80% effekt.



1. Indstilling

Tilberedningsprogrammet kan gemmes i din Light Oven's hukommelse. Ønsker du at ændre dit favorit-program, så indtaster du bare et nyt tilberedningsprogram.

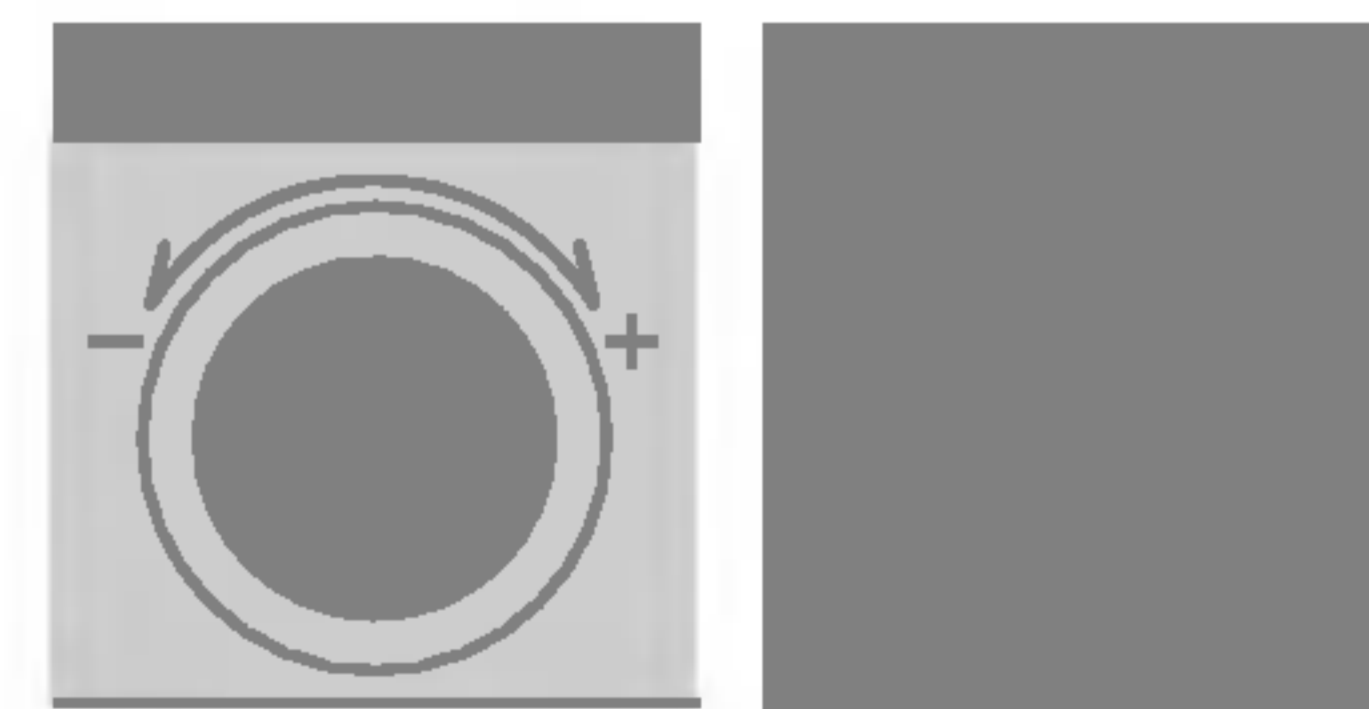
Du kan gemme op til ni tilberedningsprogrammer (FA-1 ~ FA-9).



Ved et tryk på Favorite-knappen vises "FA-1" i displayet.



Drej  , indtil displayet viser "80%".



Drej **programvælgeren**, indtil displayet viser "10:30".

Tryk på **Favorite**.

(Ved et tryk på **Start** gemmes tilberedningsprogrammet i ovnens hukommelse, og tilberedningen går i gang)

Favorit-funktionen er nu indstillet.



Favorit- program



2. Tilberedning

Under tilberedning kan du benytte funktionen ved at trykke på Favorite

Tryk på . Displayet viser "FA-1".



Tryk på 



3. Indstilling af et nyt program

(forudsat at FA-1 er
programmeret til en
tilberedningstype)

Ved et tryk på Favorite-knappen vises "FA-1" og tilberedningsdata i

displayet.

Tryk på den knap, der svarer til den funktion, du ønsker at programmere.
Indstil et nyt tilberedningsprogram.

Tryk på **Favorite**.

(Ved et tryk på **Start** gemmes tilberedningsprogrammet i ovnens
hukommelse, og tilberedningen går i gang)

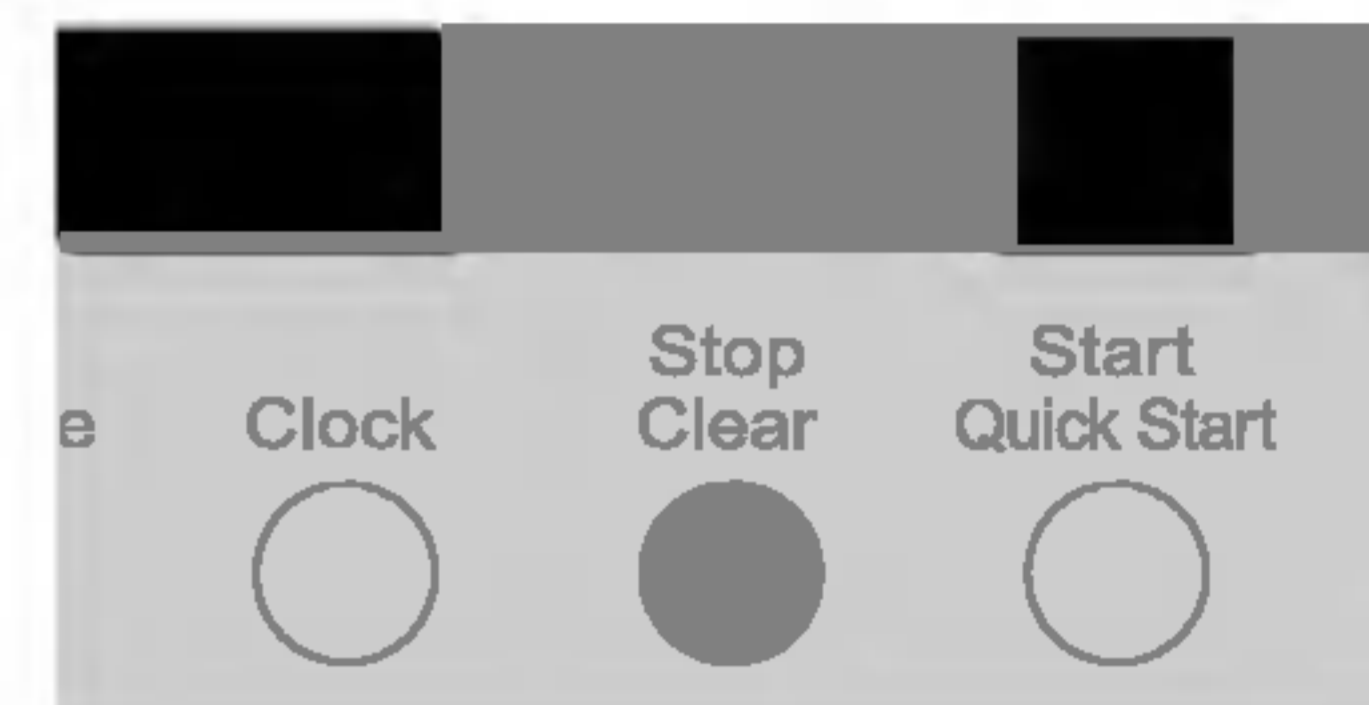


Quick Start

I det følgende eksempel vil vi vise dig, hvordan du indstiller to minutters tilberedningstid ved høj effekt (900 W).



Med Quick Start-funktionen kan du indstille 30-sekund-intervaller ved høj effekt med et enkelt tryk på **Start**-knappen.



Tryk på  for at vælge 2 minutter ved høj effekt (900 W).
Tryk på  for at afslutte indstillingen med det fjerde tryk.



Kortere eller længere tilberedningstid

I det følgende eksempel vil vi vise dig, hvordan du ændrer de forudindstillede **SPEED AUTO COOK**-programmer, så tilberedningstiden bliver enten kortere eller længere.

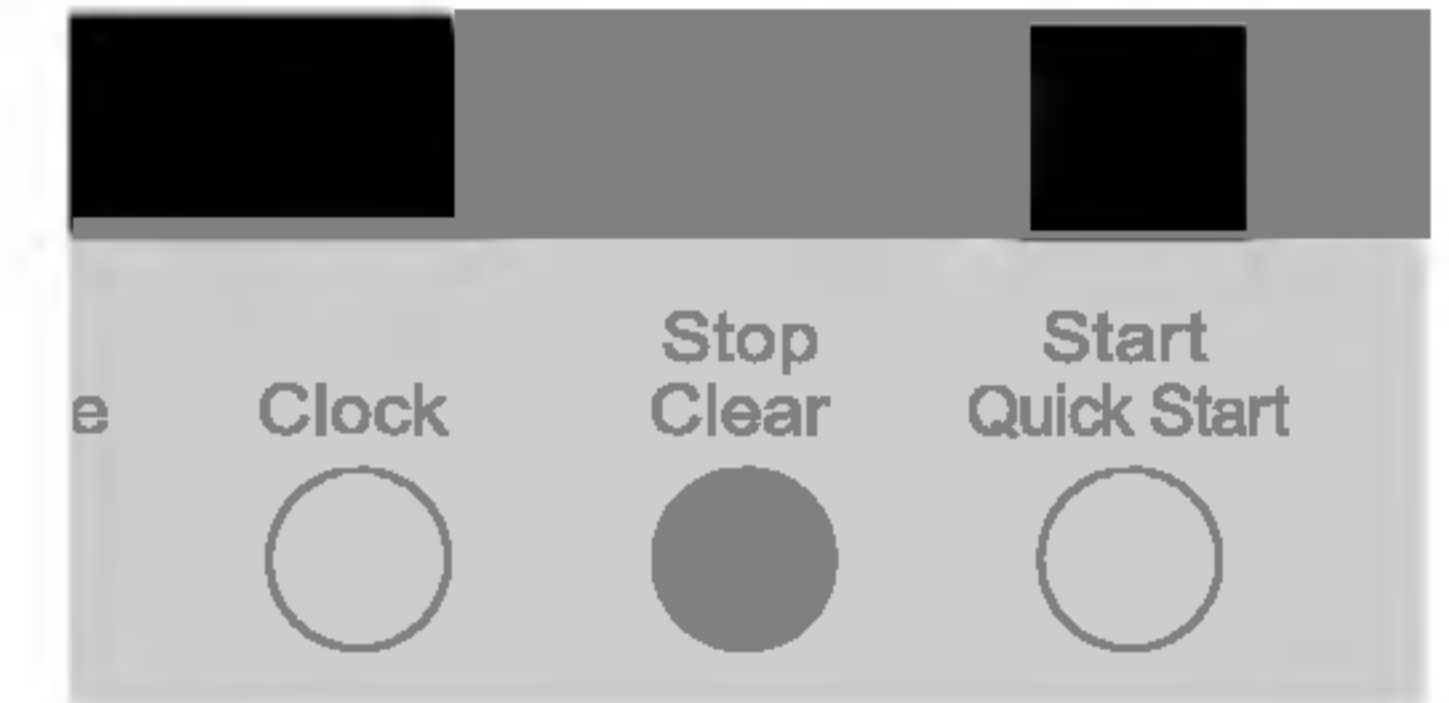


Hvis du synes, at din mad har fået for meget eller for lidt, når du bruger **SPEED AUTO COOK**-programmerne, kan du reducere eller forlænge tilberedningstiden ved at dreje programvælgeren.

Du kan til enhver tid forlænge eller reducere tilberedningstiden (dog ikke ved optøning) ved at dreje programvælgeren.

Tilberedningstid	Forlæng eller reducer tiden
0-3 min.	10 sek.
3-20 min.	30 sek.
20-30 min.	1 min.
30-90 min.	5 min.

Tryk



Vælg et **SPEED AUTO COOK**-program.



Tryk **Start**.

Drej programvælgeren.



Programvælgeren er nu forlænget eller reduceret.



Test retterne i henhold til

EN 60705

Funktion	Fødevarer	Mikrobølgeeffekt i %, tilberedningstid i minutter	Opvarmningstype, temperatur angivet i °C	Bemærkninger
Mikrobølger Optøning	Kød	40% 6-7 + 20% 8-10	-	Flad tallerken. Sæt tallerkenen på metalbakken. Kødet vendes efter 40% 6-7 minutter.
Mikrobølger	Budding	80% 5 + 60% 12-15	-	Sæt Pyrex-tallerkenen på den lave rist.
	Dej	80% 9-11	-	Sæt Pyrex-tallerkenen ø 22 cm på den lave rist.
	Farsbrød	80% 25-30	-	Sæt Pyrex-tallerkenen på den lave rist.
Kombineret tilberedning med mikrobølger	Kartoffelgratin	60% 30-35	Speed Combi-5 140 °C	Sæt Pyrex-tallerkenen ø 22 cm på den lave rist.
	Kage	40% 20-25	Speed Combi-5 180 °C	Sæt Pyrex-tallerkenen ø 22 cm på den lave rist.
	Kylling	60% 35-40	Speed Combi-5 230 °C	Læg kyllingen med brystsidens nedad på den lave rist. Vend kyllingen efter 20 minutter.

Advarsel

Sørg for, at tilberedningstider er indstillet korrekt, da for lang tilberedningstid kan forårsage **BRAND** og dermed **ØDELÆGGE OVNE**.

1. Forsøg ikke at justere eller reparere ovndøren, betjeningspanelet, sikkerhedslåsen eller nogen anden del af ovnen. Det er forbundet med risiko at udføre service eller reparationer, som medfører, at man fjerner dele af kabinettet, der beskytter mod mikrobølgestråling. Reparationer må kun udføres af kvalificeret servicepersonale.
2. Brug ikke ovnen, når den er tom. Det er bedst at lade et glas med vand stå i ovnen, når den ikke er i brug. Vandet vil absorbere mikrobølgerne, hvis ovnen startes ved et uheld.
3. Tør ikke tøj i mikrobølgeovnen, da det kan forkulle eller brænde, hvis det bliver opvarmet for længe.
4. Tilbered ikke mad indpakket i køkkenrulle, medmindre kokebogen anbefaler det, for den mad du tilbereder.
5. Brug ikke avispapir i stedet for køkkenrulle ved madlavning.
6. Brug ikke beholdere af træ. De kan overophede og forkulle. Brug ikke keramiske beholdere belagt med metal (f.eks. guld eller sølv). Fjern altid metalklips. Metalgenstande i ovnen kan danne en lysbue, som kan forårsage alvorlige skader.
7. Sæt ikke noget i klemme mellem døren og ovnen, f.eks. et viskestykke, en serviet eller lignende, når ovnen er i brug, da det kan forårsage lækage af mikrobølger.
8. Brug ikke produkter af genbrugspapir ved tilberedning af mad i ovnen, da disse kan indeholde urenheder, som kan forårsage gnister og/eller brand.
9. Metaltallerkenen er meget varm efter tilberedningen. Brug derfor handsker, når du tager tallerkenen ud af ovnen.
10. Små mængder mad kræver kortere tilberednings- eller opvarmningstid. Hvis man bruger normal tilberedningstid, kan maden blive overophedet eller brændt.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

Læs dem grundigt og gem dem, så du kan læse dem igen på et senere tidspunkt.

11. Sørg for at placere ovnen sådan, at fronten af døren er mindst 8 cm og højst 22 cm bag forkanten af det, den står på, for at ovnen ikke skal tippe over ved et uheld.
12. Prik i skrællen af kartofler, æbler og anden frugt eller grøntsager før tilberedning.
13. Kog ikke æg med skal. Trykket inde i skallen vil sprænge ægget.
14. Ovnen kan ikke bruges til friturestegning.
15. Fjern plastindpakning fra maden før tilberedning eller optøning. Vær opmærksom på, at maden i nogen tilfælde skal dækkes med plastfilm før opvarmning eller tilberedning.
16. Hvis ovndøren eller pakningen i ovndøren er beskadiget, må ovnen ikke benyttes, før den er blevet repareret af kvalificeret servicepersonale.
17. Kommer der røg ud af ovnen, skal strømmen afbrydes og døren holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
18. Hvis man opvarmer eller tilbereder mad i engangsbeholdere af plast, papir eller andre brændbare materialer, bør ovnen kontrolleres regelmæssigt på grund af brandfaren.
19. Lad kun børn bruge ovnen uden tilsyn, når de har fået den nødvendige oplæring, så de kan bruge ovnen på en forsvarlig måde og forstår faren ved forkert brug.
20. Væsker og andre madvarer må ikke varmes op i lukkede beholdere, da de kan eksplodere.
21. Efter brug afkøles ovnen ved hjælp af ventilatorer.

Mikrobølgesikkert

kogegrej

Brug aldrig metalkogegrej eller kogegrej, som indeholder metal, ved tilberedning i mikrobølgeovn

Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Mikrobølgerne vil reflekteres af metallet og forårsage dannelse af lysbuer – et fænomen, som ligner lyn. Det meste ildfaste ikke-metalliske kogegrej kan bruges i mikrobølgeovnen. Noget kogegrej kan imidlertid indeholde materiale, som gør dem uegnede til brug i mikrobølgeovne. Hvis du er i tvivl, når det gælder noget bestemt kogegrej, er der en let måde at finde ud af, om det kan bruges i mikrobølgeovnen. Placér kogegrejet i mikrobølgeovnen ved siden af en skål fyldt med vand. Indstil ovnen på HØJ mikrobølgeeffekt i 1 minut. Hvis vandet bliver varmet op, mens kogegrejet føles koldt, er det mikrobølgesikkert. Hvis vandet derimod ikke ændrer temperatur, mens kogegrejet bliver varmt, bliver mikrobølgerne absorberet af kogegrejet, og det bør derfor ikke bruges i mikrobølgeovnen. Du har sikkert allerede mange ting i køkkenet, som kan bruges til tilberedning af mad i mikrobølgeovnen. Se bare følgende oversigt.

Middagsservice

Mange typer service er mikrobølgesikre. Er du i tvivl, kan du læse producentens produktbeskrivelse eller udføre en mikrobølgetest.

Glas

Ildfast glas er mikrobølgesikkert. Det gælder blandt andet alle typer ildfast kogegrej af hærdet glas. Brug imidlertid ikke finere glasservice som øl- og vinglas, da de kan revne, når maden varmes op.

Opbevaringsbeholdere af plast

Disse kan bruges til hurtig opvarmning af mad. De bør imidlertid ikke benyttes til mad, som skal stå længe i ovnen, da den varme mad kan deformere beholderen eller få plasten til at smelte.

Papir

Paptallerkener og -beholdere egner sig til brug i mikrobølgeovn, hvis tilberedningstiden er kort, og madvarerne, som skal tilberedes, kun indeholder lidt fedt og fugtighed. Køkkenrulle egner sig også godt til at pakke madvarer ind i og til at lægge i fade, hvor madvarer, som indeholder meget fedt (f.eks. bacon), skal tilberedes. Du bør generelt undgå farvede papirprodukter, da farven kan smitte af. Nogen produkter af genbrugspapir kan indeholde urenheder, som kan forårsage lysbuedannelse og/ eller brand, hvis de bruges i mikrobølgeovn.

Kogeposer af plast

Hvis de er fremstillet specielt til kogning, er kogeposerne mikrobølgesikre. Husk imidlertid at lave en åbning i posen, så dampen kan slippe ud. Brug aldrig almindelige plastikposer til tilberedning i mikrobølgeovnen, da de vil smelte og gå i stykker.

Kogegrej af plast til mikrobølgeovn

Det findes mange forskellige typer kogegrej, som egner sig til mikrobølgeovne. Du kan stort set bruge det kogegrej, du allerede har i køkkenet, i stedet for at investere i nyt køkkenudstyr.

Stentøj og keramik

Beholdere lavet af disse materialer egner sig sædvanligvis godt til brug i mikrobølgeovn, men de bør testes for en sikkerheds skyld.

FORSIGTIG

Enkelte genstande med højt indhold af bly eller jern er ikke egnede til madlavning.

Kogegrejet bør testes for at sikre, at det er egnet til brug i mikrobølgeovn.

Madvarernes egenskaber

ved tilberedning i mikrobølgeovn

Hold øje med maden

Opskrifterne i denne bog er lavet med stor omhu, men hvor vellykket resultatet bliver, afhænger af, i hvilken grad du holder øje med maden, mens den tilberedes. Hold derfor altid øje med maden, mens den tilberedes. Mikrobølgeovnen er udstyret med lys, som tænder automatisk, når ovnen er i brug, så du kan se, hvordan det går og overvåge tilberedningsprocessen. Vejledning om at løfte, omrøre og så videre, som er angivet i opskrifterne, skal betragtes som mindstekrav til, hvordan man skal gå frem. Hvis maden ser ud til at stege eller koge ujævnt, bør du gøre det, du synes er nødvendigt for at rette problemet.

Forhold som har betydning for tilberedningstiden

Mange faktorer indvirker på tilberedningstiden. Temperaturen for ingredienserne i opskriften har stor betydning for tilberedningstiden. En kage, som laves af iskoldt smør, mælk og æg, vil have brug for længere bageid, end hvis ingredienserne har stuetemperatur. Alle opskrifterne i denne bog angiver en omtrentlig tilberedningstid. Generelt vil du se, at maden ikke er helt færdig ved den korteste tilberedningstid, som er angivet. Nogen gange vil du også ønske en længere tilberedningstid end den, som er angivet som maksimumstid, afhængigt af hvad du selv kan lide. Det overordnede synspunkt i denne bog er, at det er bedst for resultatet at angive et forsigtigt skøn over tilberedningstiden. Mad, som er tilberedt for længe, er ødelagt for bestandigt. Nogle af opskrifterne, særlig opskrifter på brød, kager og kagecreme, anbefaler, at maden tages ud af ovnen, lidt før den er helt færdig. Dette er ikke en fejl. Når maden får lov til at stå lidt, sædvanligvis tildækket, vil varmen, som er lagret i de ydre dele, trænge videre ind i maden og fuldføre tilberedningen. Hvis maden får lov til at stå i ovnen, til den er helt færdig, kan de ydre dele få for meget varme eller til med blive brændt. Med tiden får du øvelse i at bedømme, hvor lang tilberedningstid og hviletid forskellige retter behøver.

Madens egenvægt

Lette, porøse madvarer som kager og brød har brug for kortere tilberedningstid end tunge, kompakte madvarer som stege og gryderetter. Pas på, når du tilbereder porøse retter i mikrobølgeovnen, så det yderste ikke bliver tørt og porøst.

Højden på madvaren

Den øverste del af et højt stykke, specielt stege, vil blive hurtigere færdigt end de nederste dele. Derfor er det vigtigt at vende høje stykker flere gange i løbet af tilberedningstiden.

Madens fugtindhold

Da varmen som dannes af mikrobølgerne har en tendens til at fordampe fugt, bør forholdsvis tørre madvarer som stege og visse grøntsager stænkes med vand før tilberedning eller dækkes med noget, som holder på fugten.

Indhold af ben og fedt i mad

Ben leder varme, og fedt koger hurtigere end kød. Pas på, når du tilbereder kødstykker med ben eller fede stykker kød, så de ikke tilberedes ujævnt eller får for meget.

Mængden af mad

Mængden af mikrobølger i ovnen er den samme, uanset hvor meget mad du tilbereder.

Derfor bliver tilberedningstiden længere, jo mere mad du sætter ind i ovnen.

Husk at reducere tilberedningstiden med mindst en tredjedel, når du halverer mængden i en opskrift.

Madvarens form

Mikrobølgerne trænger kun ca. 2 cm ind i maden, de indre dele i tykke stykker tilberedes, efterhånden som varmen fra de ydre dele trænger ind i stykket. Kun de ydre dele af maden tilberedes af mikrobølgerne, resten bliver tilberedt på grund af varmeafgivningen. Den mest uhensigtsmæssige form er et tykt kvadratisk stykke. Hjørnerne vil blive brændt, længe før midten overhovedet er varm. Ringformede og runde, tynde stykker giver det bedste resultat, når de tilberedes i mikrobølgeovn.

Tildækning

Tildækket mad holder på varme og damp og bliver hurtigere færdigt. Brug et låg eller mikrobølgesikker film med et hjørne trukket tilbage, så det ikke sprækker.

Bruning

Kød og fjerkræ, som steges i femten minutter eller mere, vil blive let brunet i sit eget fedt.

Mad med kortere tilberedningstid kan pensles med en brunende sauce, som f.eks.

Worcestershiresauce, soyasauce eller barbecuesauce for at få en mere delikat farve. Da det kun er forholdsvis små mængder sauce, som skal til, vil det ikke ændre opskriftens oprindelige smag.

Tildækning med bagepapir

Bagepapir hindrer effektivt sprøjt og hjælper maden med at holde på varmen. Men da det giver en mindre tæt tildækning end et låg eller film, tørrer maden lettere ud.

Placering og afstand

Forskellige madvarer som bagte kartofler, små kager og hors d'oeuvres vil blive jævner opvarmet, hvis de sættes i ovnen med lige stor afstand til hinanden, helst i et cirkelmønster. Læg aldrig madvarer oven på hinanden.

Madvarernes egenskaber

ved tilberedning i mikrobølgeovn

Omrøring

Omrøring er en af de vigtigste teknikker, når man tilbereder mad i mikrobølgeovn. Ved almindelig tilberedning rører man i maden for at blande ingredienserne. Ved tilberedning i mikrobølgeovn rører man for at fordele varmen i maden. Rør altid udefra og ind mod midten, da ydersiden bliver varm først.

Vending

Store, høje stykker som stege og hele kyllinger skal vendes, sådan at top og bund steges lige meget. Det er også en god idé at vende kyllingestykker og koteletter.

Læg stykker med den tykkeste del udad

Da mikrobølgerne virker på overfladen af stykkerne, er det en god idé at lægge stykker af kød, fjerkræ og fisk mod ydersiden af bagepladen. På den måde får de tykkeste dele mest mikrobølgeenergi, og stykkerne bliver jævnt tilberedt.

Tildækning

Strimler af aluminiumsfolie (som blokerer for mikrobølgerne) kan lægges over hjørnerne og kanterne af kvadratiske og rektangulære stykker, for at hindre at disse dele får for meget varme. Brug ikke for meget folie, og pas på, at det er klemt fast mod fadet, så der ikke dannes lysbuer i ovnen.

Opløfting

Tykke eller kompakte madvarer kan løftes op, så mikrobølgerne absorberes af undersiden og midten af stykket.

Prikning

Madvarer med skal, skind eller en hinde er tilbøjelige til at eksplodere i ovnen, hvis man ikke prikker hul før tilberedning. Dette omfatter også æggeblommer og -hvider, muslinger og østers og hele grøntsager og frugt.

Undersøg om maden er færdig

Madlavning i mikrobølgeovn går så hurtigt, at det er nødvendigt ofte at prøve, om maden er færdig. Nogle madvarer skal stå i mikrobølgeovnen, til de er helt færdige, men de fleste madvarer som kød og fjerkræ skal tages ud af ovnen lidt før, de er helt færdige, så de kan stå og hvile lidt, til varmen er trængt helt ind i madvaren. Den indre temperatur i maden vil stige mellem 3°C og 8°C, mens den hviler.

Hviletid

Maden skal ofte hvile i 3 til 10 minutter, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen. Sædvanligvis skal madvarerne være tildækkede, mens de hviler for at holde på varmen, med mindre det er meningen, de skal tørre (nogle typer af kager og kiks blandt andet). Hviletiden lader varmen trænge ind i maden og får også smagsstofferne til at blande og udvikle sig.

Rengøring af ovnen

1. Hold ovnen ren indvendig

Sprøjt fra maden og spildt væske sætter sig fast på ovnsiderne og mellem dørøverfladen og tætningslisten. Det er bedst at tørre dette op straks med en fugtig klud. Krummer og madrester vil absorbere mikrobølgeenergi og øge tilberedningstiden. Brug en fugtig klud til at tørre krummer op, som falder ned mellem døren og rammen. Det er vigtigt, at dette område er rent for at sikre, at døren lukker tæt til rammen. Fjern fedtstænk med en klud med opvaskemiddel, skyl og tør op. Brug ikke stærke vaskemidler eller skurepulver. Metaltallerkenen kan vaskes op i hånden eller i opvaskmaskine.

2. Hold ovnen ren udvendig

Vask ovnen udvendig med sæbe og vand, derefter med rent vand før den tørres af med en blød klud eller køkkenrulle. For at forebygge skader på delene inde i ovnen må man ikke lade vand trænge ind gennem ventilationsåbningerne. Lad døren være åben, mens du tørrer betjeningspanelet af, så ovnen ikke starter ved et uheld. Tør først af med en fugtig klud, og afslut med en tør klud. Tryk på **Stop/ Clear** efter rengøring.

3 Hvis der dannes kondens indvendig eller på ydersiden af ovndøren, tørres den af med en blød klud. Dette kan forekomme, hvis ovnen bruges i meget fugtige omgivelser, og indikerer ikke funktion fejl.

4 Dør og dørpakning skal holdes rene. Brug kun varmt sæbevand, skyld og tør godt.

BRUG IKKE SLIBENDE RENGØRINGSMIDLER, SOM SKUREPULVER, STÅLULD ELLER SKURESVAMP.

Metaldele er lettere at holde rene, hvis de regelmæssigt tørres af med en fugtig klud.

Spørgsmål og svar

Sp. Hvad er der galt, når ovnlyset ikke tænder?

Sv. Der kan være flere grunde, til at ovnlyset ikke virker.
Pæren er sprunget.
Følæet fungerer ikke.

Sp. Kan mikrobølgerne trænge igennem vinduet i døren?

Sv. Nej. Hullerne eller åbningerne er der, for at lyset skal kunne passere; de lader ikke mikrobølgerne trænge igennem.

Sp. Hvorfor kommer der et lydssignal fra ovnen, når man trykker på knapperne på betjeningspanelet?

Sv. Lydsignalet bekræfter, at indstillingen er rigtigt udført.

Sp. Vil mikrobølgeovnen tage skade af, at den startes, uden at der er noget i?

Sv. Ja. Start aldrig en tom ovn, og start aldrig uden metaltallerkenen.

Sp. Hvorfor sprænges æg i mikrobølgeovnen?

Sv. Når man bager, steger, eller pocherer æg, kan æggeblommen eksplodere, fordi damp hober sig op inde i membranen, der omgiver blommen. For at undgå dette kan man prikke i blommen før tilberedning. Kog aldrig æg med skal i mikrobølgeovnen.

Sp. Hvorfor anbefales hviletid efter endt tilberedning i mikrobølgeovnen?

Sv. Når tilberedningen i mikrobølgeovnen er færdig, skal varmen i overfladen have tid til at trænge ind i madvaren. Hviletiden giver en ensartet tilberedning af maden. Hvor længe maden skal hvile, afhænger af madens tæthed.

Sp. Er det muligt at lave popcorn i en mikrobølgeovn?

Sv. Ja, hvis man bruger en af de to metoder, som er beskrevet nedenfor.

1. Brug kogegrej til tilberedning af popcorn, som er specielt beregnet til mikrobølgeovn.
2. Brug portionspakker med popcorn, som er specielt beregnet til mikrobølgeovn, hvor effekten og tilberedningstiden for et acceptabelt resultat er angivet.

FØLG PRODUCENTENS RETNINGSLINJER FOR DET AKTUELLE POPCORN-PRODUKT. LAD IKKE OVNE VÆRE UDEN TILSYN, MENS DU LAGER POPCORN. HVIS IKKE POPCORNENE POPPER EFTER DEN ANBEFALEDE TILBEREDNINGSTID, BØR TILBEREDNINGEN AFBRYDES. FOR LANGVARIG TILBEREDNING KAN FÅ POPCORNENE TIL AT BRYDE I BRAND.

FORSIGTIG

BRUG ALDRIG EN BRUN PAPIRPOSE, NÅR DU POPPER POPCORN. PRØV ALDRIG AT POPPE TILOVERSBLEVNE MAJS.

Sp. Hvorfor tilbereder min ovn ikke altid maden lige så hurtigt, som kogebogen angiver?

Sv. Se en gang til i kogebogen, om du har fulgt opskriften nøjagtigt, og prøv om du kan finde ud af, hvad afvigelsen i tilberedningstiden skyldes. Kogebogens tider og effektindstillinger er forslag, som skal hjælpe dig til at undgå, at maden får for meget varme – det mest almindelige problem ved brug af mikrobølgeovn. Afvigelser i størrelse, form og vægt medfører længere tilberedningstid, end det som er angivet i kogebogen. Brug din egen dømmekraft sammen med kogebogens forslag for at undersøge madens egenskaber, akkurat som du gør, når du bruger et almindeligt komfur.

Kabeltilslutning/

Tekniske specifikationer

Advarsel

Ledningerne i denne netledning er farvede i overensstemmelse med følgende farvekode:

BLÅ - neutral

BRUN - strømførende

GRØN & GUL – jord

Da farverne på ledningerne i dette produkts netledning ikke nødvendigvis stemmer overens med farverne, som markerer lederne i dit stik, bør du gå frem på følgende måde:

Den BLÅ ledning forbindes til den leder, som er markeret med bogstavet N eller farvet SORT.

Den BRUNE ledning forbindes til den terminal, der er markeret med bogstavet L eller farvet RØD.

Den ledning, der er GRØN & GUL ELLER GRØN forbindes til den leder, der er markeret med bogstaver E eller .

Hvis strømkablet bliver ødelagt, skal det udskiftes af fabrikanten, en serviceforhandler eller en lignende kvalificeret person, for at undgå fare.

Tekniske specifikationer

		MP-9482S
Strømindgang		230 V AC / 50Hz
Udgang		900 W (IEC60705 standard)
Mikrobølgefrequens		2450 MHz
Ydre dimensioner		527 mm(W) X 392mm(H) X 480 mm(D)
Strømforbrug	Grill	Max. 2100 Watt
	Kombination	Max. 2800 Watt
	Varmluft	1900 Watt
	Mikrobølgeovn	1650 Watt