



**MICROWAVE OVEN
MIKROVÅGSUGN
MIKROBØLGEOVN
MIKROBØLGEOVN
MIKROAALTOUUNI**

**OWNER'S MANUAL
ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET**

MS-1943AL

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.
LÄS IGENOM DENNA ANVÄNDARHANDBOK NOGA INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANVÄNDS.
SETT DEG GRUNDIG INN I INNHOLDET I DENNE BRUKERHÅNDBOKEN FØR APPARATET TAS I BRUK.
LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNEEN TAGES I BRUG.
LUKEKAA NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.

empty page-

GB

3~30

OWNER'S MANUAL

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

SW

31~57

ANVÄNDARHANDBOK

LÄS IGENOM DENNA ANVÄNDARHANDBOK NOGA INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANVÄNDS.

NO

58~84

BRUKERHÅNDBOK

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

DK

85~111

BRUGERVEJLEDNING

LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNEN TAGES I BRUG.

FI

112~138

KÄYTTÖOHJEET

LUKEKAA NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.

Forholdsregler

Forholdsregler mod mulig overeksponering for mikrobølger.

Ovnen kan ikke startes med åben låge på grund af den sikkerhedsmekanisme, der er indbygget i låsen på lågen. Sikkerhedsmekanismen afbryder automatisk alle funktioner, når lågen åbnes. I modsat fald kunne der opstå en skadelig eksponering for mikrobølger.

Det er vigtigt, at sikkerhedsmekanismen ikke beskadiges på nogen måde.

Sørg for ikke at placere genstande mellem ovnrummets forkant og lågen, og for at der ikke samler sig sæbe- eller madrester på tætnings overflader. Brug ikke ovnen, hvis den på nogen måde er beskadiget. Det er specielt vigtigt, at ovnlågen lukker korrekt, og at følgende dele ikke har taget skade: (1) låge (bøjlet), (2) hængsler og låse (brækkede eller løse) og (3) lågetætning og tætningsoverflader.

Mikrobølgeovnen bør ikke repareres eller justeres af andre end kvalificerede servicemontører.

DK **Advarsel**

Sørg for, at tilberedningstiden er korrekt indstillet. For meget varme kan resultere i, at madvarerne bryder i brand og derved beskadiger mikrobølgeovnen.

Ved opvarmning af væsker som fx supper, saucer og drikkevarer i mikrobølgeovnen kan der opstå forsinket, voldsom kogning uden forudgående bobler. Det kan medføre, at den varme væske pludselig koger over. For at forhindre dette, bør du gøre følgende:

1. Undgå at bruge beholdere med lige sider og smal hals.
2. Opvarm ikke for længe eller for meget.
3. Omrør væsken, inden beholderen sættes i ovnen, og igen halvvejs gennem opvarmningsperioden.
4. Lad beholderen stå i ovnen lidt efter opvarmningen, og omrør væsken eller ryst beholderen grundigt (specielt vigtigt ved sutteflasker og glas med babymad), og kontroller væskens temperatur inden indtagelse (også specielt vigtigt ved sutteflasker og glas med babymad). Vær forsigtig, når du håndterer beholderen.

Advarsel

Lad altid maden stå og hvile lidt, når den er blevet tilberedt i mikrobølgeovn, og kontroller temperaturen inden indtagelse. Det er specielt vigtigt, når det gælder sutteflasker og glas med babymad.

Sådan virker mikrobølgeovnen

Mikrobølger er en energiform, der ligner TV- og radiobølger og almindeligt dagslys. Mikrobølger spredes normalt udad, når de bevæger sig gennem atmosfæren og forsvinder uden effekt. Men mikrobølgeovne har en magnetron, som er udviklet til at udnytte energien i mikrobølgerne. Mikrobølgeeffekten opstår ved at magnetronrøret tilføres elektricitet.

Mikrobølgerne når frem til tilberedningsområdet gennem åbninger inden i ovnen. I bunden af ovnen findes der en roterende plade/tallerken. Mikrobølgerne er ikke i stand til at trænge igennem ovnens metalvægge, men de kan trænge gennem materialer som glas, porcelæn og papir. Derfor er mikrobølgesikre beholdere fremstillet af disse materialer.

Mikrobølgerne opvarmer ikke selve køkkentøjet, men det bliver alligevel varmt på grund af den varme, fødevarerne afgiver.

Mikrobølgeovne er ufarlige

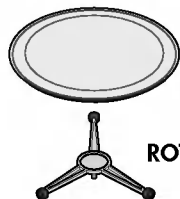
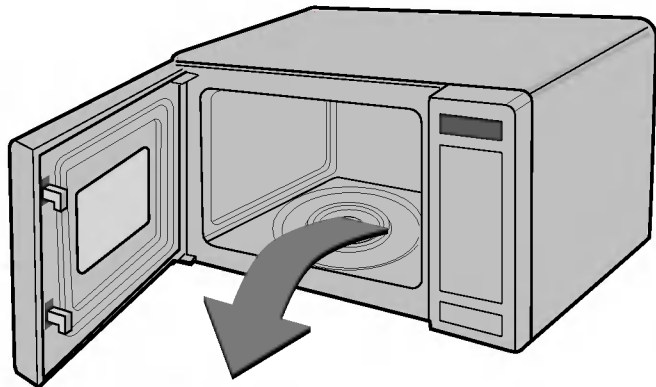
Din mikrobølgeovn er et af de mest ufarlige apparater i dit hjem. Når lågen åbnes, stopper ovnen automatisk med at producere mikrobølger. Mikrobølgerne omformes fuldstændigt til varme, når de trænger ind i fødevarerne uden at efterlade nogen former for "overskydende" energi, som eventuelt kunne være skadelig ved indtagelse.

Forholdsregler	85
Indhold	86
Sådan pakker du ovnen ud og installerer den	87 ~ 88
Sådan stilles uret	89
Børnesikring	90
Mikrobølgetilberedning	91
Effektniveau	92
To-trins-tilberedning	93
Quick Start	94
Automatisk tilberedning	95 ~ 96
Automatisk optøning	97 ~ 98
Kvik optøning	99 ~ 100
Auto genopvarmning	101 ~ 102
Kortere eller længere tilberedningstid	103
Opvarmning eller genopvarmning – guide	104
Friske grøntsager Guide	105
Vigtige sikkerhedsinstruktioner	106
Mikrobølgesikkert køkkentøj	107
Fødevarer typer og mikrobølgetilberedning	108 ~ 109
Tips	110
Tilslutning/tekniske specifikationer	111

Sådan pakker du ovnen ud og installerer den

Ved at følge den simple, trinvis vejledning på denne og næste side, kan du hurtigt kontrollere, om din mikrobølgeovn fungerer korrekt. Læg venligst specielt mærke til retningslinjerne for, hvor ovnen skal installeres. Sørg for at fjerne alt ekstraudstyr og emballage, når du pakker ovnen ud. Husk at se efter, om ovnen er blevet beskadiget under transporten.

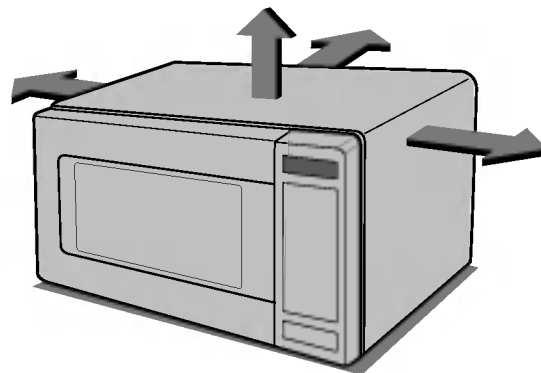
- 1** Pak ovnen ud, og placér den på en jævn, plan overflade.



GLASTALLERKEN

ROTATIONSRING

- 2** Placér ovnen på en plan overflade, hvor der er mindst 85 cm plads i højden – der skal være mindst 30 cm frihøjde over og mindst 10 cm friplads bagved af hensyn til ventilationen. Der bør være mindst 8 cm fra ovnens forkant til bordkanten for at forhindre ovnen i at tippe forover. Der sidder en udluftningsåbning på ovnens overside eller side. Hvis åbningen blokeres, kan ovnen tage skade.



DENNE OVN BØR IKKE ANVENDES TIL KOMMERCIEL MADLAVNING.

- 3** Sæt stikket fra ovnen i en almindelig stikkontakt. Sørg for, at ovnen er det eneste apparat, der er tilsluttet stikkontakten. **Hvis mikrobølgeovnen ikke fungerer korrekt, kan du prøve at tage stikket ud af kontakten og sætte det ind igen.**

- 4** Åbn din ovnlåge ved at trykke på **LÅGE-ÅBEN-KNAP**. Placer **ROTATIONSRING** inde i ovnen og placer **GLASTALLERKEN** ovenpå.

- 5** Fyld en **mikrobølgesikker beholder** med 300 ml vand. Placér beholderen på **GLASTALLERKEN**, og luk lågen. Hvis du ikke er sikker på, hvilke beholdere, du kan bruge, kan du se på side 107.



- 6** Tryk på STOP og derefter på START 1 gang for at indstille en tilberedningstid på 30 sekunder.



- 7** **Displayet** tæller ned fra 30 sekunder. Når det når 0, begynder ovnen at bippe. Åbn ovnlågen, og kontrollér vandets temperatur. Hvis vandet er varmt, fungerer ovnen. **Vær forsigtig, når du tager beholderen ud – den kan være varm.**



DK

Sådan stilles uret

Uret kan indstilles til en cyklus på 12 eller 24 timer. Følgende eksempel viser, hvordan du kan indstille tiden 14:35 på 24-timers ur. Sørg først for, at al emballagen er fjernet fra ovnen.



Når du filslutter ovnen første gang (og efter strømsvigt), viser displayet '0', og du er nødt til at indstille tiden (igen).

Hvis uret (eller displayet) viser mærkelige symboler, kan du prøve at tage stikket ud af kontakten, sætte det i igen og indstille uret igen.

Mens uret indstilles, blinker START. Når uret er færdigindstillet, holder START op med at blinke.

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

Tryk på **STOP/CLEAR**.



Tryk en enkelt gang på **CLOCK**.

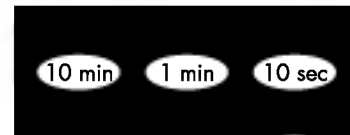


Tryk på "**10 MIN**" femten gange.

Tryk på "**1 MIN**" tre gange.

Tryk på "**10 SEC**" fem gange.

(Hvis knappen (10 MIN / 1 MIN / 10 SEC) holdes nedtrykket, vil tiden skifte hurtigt).



Tryk på **CLOCK** for at lagre indstillingen.

Uret går i gang.



Børnesikring



Mikrobølgeovnen har en sikkerhedsfunktion, der forhindrer ovnen i at starte ved et uheld. Når børnesikringen er aktiveret, kan ovnens funktioner ikke startes. Ovnlågen kan dog stadig åbnes.

Tryk på **STOP/CLEAR**.



Tryk på **STOP/CLEAR**, og hold knappen nede, indtil displayet viser "L", og der lyder et bip.

Børnesikringen er nu aktiveret.

Displayet vil ikke længere vise tiden.



"L" bliver stående i displayet, så du kan se, at børnesikringen er aktiveret.



DK

For at slå **børnesikringen** fra igen, skal du trykke på **STOP/CLEAR**, og holde knappen nede, indtil "L" forsvinder fra displayet. Der lyder et bip, når børnesikringen er slået fra.



Mikrobølgetilberedning

Følgende eksempel viser, hvordan du kan tilberede fødevarer ved en effekt på 720 i 5 minutter og 30 sekunder. Ved tilberedning i mikroovn kan tilberedningstiden forlænges i intervaller á 30 sekunder i op til 30 minutter ved gentagne tryk på start-knappen.



Mikrobølgeovnen har 5 forskellige effektindstillinger. Ovnens vælger automatisk højeste effekt, men du kan skifte indstillingen ved at trykke på **MICRO** i henhold til dette skema:

EFFEKT	%	Tryk på MICRO	Udgangseffekt
MAX	100%	1 gang	800W
OVER MIDDEL	80%	2 gange	640W
MIDDEL	60%	3 gange	480W
OPTØNING UNDER MIDDEL	40%	4 gange	320W
LAV	20%	5 gange	160W

Sørg først for, at ovnen er korrekt installeret som beskrevet tidligere i denne vejledning.

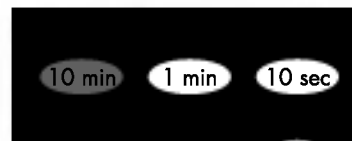
Tryk på **STOP/CLEAR**.



Tryk 2 gange på **MICRO** for at vælge 640 effekt. "640" vises på displayet.



Tryk på "**1 MIN**" fem gange.
Tryk på "**10 SEC**" tre gange.



Tryk på **START**.



Mikrobølgeovnen har 5 forskellige effektiveauer, som giver dig maksimal fleksibilitet og kontrol med tilberedningen. Skemaet nedenfor viser eksempler på fødevarer og det tilsvarende, anbefalede effektiveau for tilberedning i denne mikrobølgeovn.

EFFEKTIVEAU	ANVENDELSE	EFFEKT (%)	UDGANGSEFFEKT
MAX	<ul style="list-style-type: none"> * Kogning af vand * Bruning af hakkebøffer * Tilberedning af stykker af fjerkræ, fisk og grøntsager * Stegning af møre kødstykker 	100%	800W
OVER MIDDEL	<ul style="list-style-type: none"> * Alle former for genopvarmning * Stegning af kød og fjerkræ * Tilberedning af svampe og skaldyr * Tilberedning af madvarer, der indeholder ost og æg 	80%	640W
MIDDEL	<ul style="list-style-type: none"> * Bagning * Tilberedning af æg * Tilberedning af cremer * Tilberedning af ris og supper 	60%	480W
OPTØNING UNDER MIDDEL	<ul style="list-style-type: none"> * Alle former for optøning * Smeltning af smør og chokolade * Stegning af mindre møre kødstykker 	40%	320W
LAV	<ul style="list-style-type: none"> * Blødgørelse af smør og ost * Blødgørelse af is * Hævning af gærdej 	20%	160W



To-trins-tilberedning

Følgende eksempel viser, hvordan du kan tilberede fødevarer efter to-trins-metoden. På første trin tilberedes maden i 11 minutter ved maksimal effekt, og på andet trin tilberedes den i 35 minutter ved en effekt på 360W (40%).



Du kan uden problemer åbne lågen og se til maden i løbet af to-trins-tilberedningen. Luk ovndøren igen, tryk på **START**, og så fortsætter tilberedningsprocessen.

Når første trin er slut, lyder der et bip, og andet trin starter automatisk.

Du kan til hver en tid afbryde tilberedningsprocessen ved at trykke på **STOP/CLEAR** 2 gange.

Tryk på **STOP/CLEAR**.

Indstil effekt og tid for trin 1.

Tryk på **MICRO** en gang for at vælge HIGH.

Tryk på "**10 MIN**" en gang.

Tryk på "**1 MIN**" en gang.

Indstil effekt og tid for trin 2.

Tryk på **MICRO** fire gange for at vælge 40%.

Tryk på "**10 MIN**" tre gange.

Tryk på "**1 MIN**" fem gange.

Tryk på **START**.



Quick Start

Følgende eksempel viser, hvordan du kan indstille en tilberedningstid på 2 minutter ved højeste effekt.

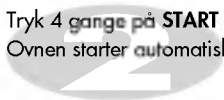


Quick Start funktionen gør det muligt at bruge ovnen i intervaller på 30 sekunder ved højeste effekt blot ved at trykke på **START**.

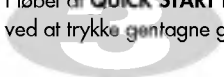
Tryk på **STOP/CLEAR**.



Tryk 4 gange på **START** for at vælge 2 minutter ved højeste effekt. Ovnens starter automatisk, inden der er trykket 4. gang.



I løbet af **QUICK START** tilberedningsprocessen kan du forlænge tilberedningstiden med op ved at trykke gentagne gange på **START**.



DK

Automatisk tilberedning

Følgende eksempel viser, hvordan du kan friske grøntsager med en samlet vægt på 0,5 kg.



Den **automatiske** funktion gør tilberedningen af dine favoritter nemt – du behøver kun at indkode fødevarergruppe og -vægt.

Fødevarergruppe	Tryk
BAGEKARTOFFEL	1 gang
FRISKE GRØNTSAGER	2 gange
FROSNE GRØNTSAGER	3 gange
RIS / PASTA	4 gange
FRISK FISK	5 gange

Tryk på **STOP/CLEAR**.

Tryk 1 gang på **AUTO** for at vælge bage kartofler.
Displayet viser nu "Ac-1".

Indstil kartoffelernes vægt.

Tryk på **▲** knappen fem gange for at vælge 0,5 kg.

Hvis **▲/▼** knapperne holdes indtrykket, vil vægtangivelse stige hurtigt.

Tryk på **START**.



FØDEVARETYPE	TEMPERATUR	KØKKENTØJ	VÆGTGRÆNSE	VEJLEDNING																	
1. BAGEKARTOFFEL	Stuetemperatur	Glastallerken	0,1 kg ~ 1,0 kg	Vask og aftør kartoflerne. Prik dem derefter flere gange med en gaffel. Læg kartoflerne på 3 stykker køkkenrulle midt på glastallerkenen. Lad kartoflerne hvile i 5 minutter efter bagningen.																	
2. FRISKE GRØNTSAGER	Stuetemperatur	Glastallerken	0,2 kg ~ 0,8 kg	Læg de rensede grøntsager i en beholder af passende størrelse (fx et ildfast fad). Tilsæt 30 ml vand pr. 200 g grøntsager. Lad grøntsagerne hvile i 5 minutter efter kogningen.																	
3. FROSNE GRØNTSAGER	Frossen	Glastallerken	0,2 kg ~ 0,8 kg	Læg de frosne grøntsager i en beholder af passende størrelse. Tilsæt 30 ml vand pr. 200 g grøntsager. Læg låg på, og placér beholderen midt på glastallerkenen. Lad grøntsagerne hvile i 5 minutter efter kogningen.																	
4. RIS/PASTA	Stuetemperatur	Mikrobølgeovner beholder	0,1 kg ~ 0,3 kg	<p>Skyl risene, og læg dem i blød i 30 minutter.</p> <p>Ris, kogende vand og en kvart til en hel tsk. salt kommes i en stor skål.</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>180ml</td> <td>330ml</td> <td>480ml</td> <td>Ja</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>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. Lad pastaen hvile 1-2 minutter, når den er færdig. Skyl pastaen under koldt vand.</p>	Vægt		100g	200g	300g	Låg	Vand	Ris	180ml	330ml	480ml	Ja	Pasta	300ml	600ml	900ml	Nej
Vægt		100g	200g	300g	Låg																
Vand	Ris	180ml	330ml	480ml	Ja																
	Pasta	300ml	600ml	900ml	Nej																
5. FRISK FISK	Nedkølet	Mikrobølgefast tærtefad	0,1 kg ~ 0,6 kg	<p>Hele fisk, steaks</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fed fisk: laks, makrel - Hvid fisk: torsk, kuller <p>Anbringes i et enkelt lag i et stort mikrobølgefast tærtefad. Fadet dækkes med plastik, så det slutter tæt, og der stikkes hul i plastikken flere steder. Fadet anbringes på drejehjulet af glas. Vægten justeres og der trykkes på Start. Fadet tages ud af ovnen efter tilberedning. Lad fadet stå i 3 minutter før servering.</p>																	

Automatisk optøning



Denne mikroovn har fire optøningsindstillinger: MEAT (kød), POULTRY (fjerkræ), FISH (fisk) og BREAD (brød). Tryk gentagne gange på AUTO DEFROST knappen for at vælge funktion.

Fødevarergruppe	Tryk
DK KØD	1 gang
FJERKRÆ	2 gange
FISK	3 gange
BRØD	4 gange

For di temperatur og vægtfylde er så forskellig for forskellige fødevarer, anbefaler vi, at du gør dig nogle overvejelser inden optøningen. Vær specielt opmærksom på kød og fjerkræ med ben – nogle madvarer bør ikke optøs helt inden tilberedning. Brødprogrammet (BREAD) er velegnet til optøning af mindre portioner såsom et par rundstykker eller et lille brød. Sådanne madvarer kræver en hvileperiode, så midten også får tid til at tå. Følgende eksempel viser, hvordan du kan optø 1,4 kg frossent fjerkræ.

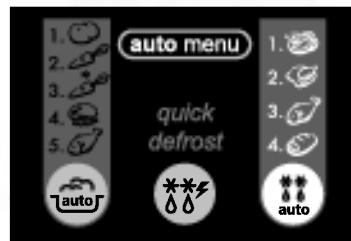
Tryk på **STOP/CLEAR**.

Vej maden, der skal tøs op, og fjern evt. metallklips. Anbring maden i ovnen og luk døren.



Tryk på **AUTO DEFROST** knappen to gange for at vælge POULTRY optøningsprogram.

"dEF2" vises i displayet



Indstil vares vægt.

Tryk på **1.4** knappen fjorten gange for at indstille 1,4 kg.



Tryk på **START**.



Mens optøningen foregår, høres bip fra ovnen. Når dette sker, åbnes døren, og maden vendes om for at sikre jævn optøning. Fjern dele, der allerede er optøet, luk døren igen og tryk på START for at fortsætte.

Optøningen standser ikke, når der høres et bip, med mindre døren åbnes.

GUIDE TIL OPTØNING

- Fødevarer til optøning bør lægges i en mikrobølgesikker beholder og placeres udækket på den roterende glasbakke.
- 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 lydsignal. 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.

Kategori	Vægt mellem	Redskaber	Fødevarer
KØD FJERKRÆ FISK	0,1 kg ~ 4,0 kg	Køkkentøj velegnet til mikrobølgeovne (flad tallerken)	<p>KØD Hakket oksekød, oksefilet, kødtern til gryderet, mørbrad, gryderet, culottesteg, hamburger, svinekoteletter, lammekoteletter, rullesteg, pølser, koteletter (2 cm tykke)</p> <p>Vend fødevarerne, når ovnen afgiver et lydsignal. Lad fødevarerne hvile i 5-15 minutter efter optøning.</p> <p>FJERKRÆ Hel kylling, lår, bryst, kalkunbryst (under 2 kg)</p> <p>Vend fødevarerne, når ovnen afgiver et lydsignal. Lad fødevarerne hvile i 20-30 minutter efter optøning.</p> <p>FISK Fileter, steaks, hele fisk, skaldyr</p> <p>Vend fødevarerne, når ovnen afgiver et lydsignal. Lad fødevarerne hvile i 10-20 minutter efter optøning.</p>
BRØD	0,1 kg ~ 0,5 kg	Et stykke køkkenrulle eller en flad tallerken	Brød i skiver, boller, flutes, etc.

Kvik- optøning

Anvend denne funktion til meget hurtig optøning af maks. 0,5 kg hakket oksekød. Dette kræver, at fødevarerne får lov til at stå et stykke tid, for at de også tøs op inden. I det følgende eksempel viser vi dig, hvordan du tør 0,5 kg frossent hakket oksekød op.



Ovnen har en quick-optøningsfunktion (KØD), der anvender mikrobølger.

Tryk på **STOP/CLEAR**.

Vej fødevarerne, du vil tøs op. Vær opmærksom på at fjerne eventuelle metaldele.

Placer fødevarerne i ovnen, og luk ovndøren.



Tryk på **QUICK-DEFROST** for at vælge KØD-optøningsprogrammet.



I løbet af optøningen afgiver ovnen et lydsignal. Åbn da ovndøren, vend fødevarerne, og skil delene ad for sikre en ensartet optøning. Fjern eventuelt optøede dele, eller dæk dem til for at nedsætte optøningshastigheden. Luk ovndøren, efter fødevarerne er blevet tilset, og tryk på **START** for at fortsætte optøningen.

Ovnen stopper ikke optøningen (heller ikke selvom den afgiver lydsignaler), med mindre ovndøren åbnes.

GUIDE TIL QUICK-OPTØNING

Anvend denne funktion til hurtig optøning af hakket oksekød.

Fjern al emballage fra kødet, og læg kødet på en mikrobølgesikker tallerken. Når ovnen afgiver et lydsignal, tages det hakkede kød ud, vendes og sættes tilbage i ovnen. Tryk på START for at fortsætte optøningen. Efter optøningen tages det hakkede kød ud af ovnen og dækkes med folie. Lad kødet hvile i 5-15 minutter, eller indtil det er helt optøet.

<i>Kategori</i>	<i>Vægt</i>	<i>Redskaber</i>	<i>Anvisninger</i>
Hakket oksekød	0,5kg	Køkkentøj velegnet til mikrobølgeovne (flad tallerken)	Hakket oksekød Vend fødevarerne, når ovnen afgiver et lydsignal. Lad fødevarerne hvile i 5-15 minutter efter optøning.

Auto

Genopvarmning

I følgende eksempel viser jeg dig, hvordan du laver 0,6 kg afkølet mad.



Auto genopvarmning gør genopvarmning af mad behagelig og nem at bruge. Ovnens er blevet for-programmeret til automatisk at genopvarme mad.

Din ovn har tre auto-genopvarmnings-indstillinger: Afkølet mad, frossen mad og suppe/sovs.

Tryk på STOP/CLEAR.

1



Tryk på Chilled Meal (Afkølet Mad.).

2



Tryk på  tasten 6 gange for at indtaste 0,6 Kg.

3



Tryk på START.

4



KATEGORI	VÆGTGRÆNSE	REDSKAB	MADTEMP.	INSTRUKTIONER
1. AFKØLET MAD	0,3 - 0,6 kg	Egen bakke	Afkølet	<p>Stik hul i overfladen vha. et spid. Placer maden på det drejelige glas. Efter tilberedning skal den stå 2-3 minutter inden servering.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kan omrøres, f.eks.: spaghetti bolognese, oksekødsgrødet - Kan ikke omrøres, f.eks.: lasagne, pie <p>Bemærk: Vedr. mad i pose(r): gennemhul kødportion og ris/pasta portioner osv. - Vedr. mad der kan omrøres, omrør ved bip-tonen. - Vedr. mad der ikke kan omrøres, ikke nødvendigt at omrøre ved bip-tonen.</p>
2. FROSSEN MAD	0,3 - 0,6 kg	Egen bakke	Frossen	Det samme som ovenover.
3. SUPPE/SOVS	0,2 - 0,6 kg	Mikrobølgesikker skål	Rumtemp.	<p>Hæld suppen/sovsen i en mikrobølgesikker skål. Dæk til med låg eller plastic. Efter opvarmning, omrør. Lad det stå 2 minutter med dække. Og derefter omrør igen.</p>

Kortere eller længere Tilberedningstid

I næste eksempel vil vi vise hvordan du kan ændre forvalgt program for AUTOMATISK TILBEREDNING for at forlænge eller forkorte tilberedningstiden.



Hvis du synes at maden er tilberedt for lang eller kort tid med AUTO COOK, kan du øge eller mindske tilberedningstiden ved at drej skiven.

Når du bruger funktionen auto og manuell, kan du øke eller mindske tilberedningstiden når som helst ved at drej skiven.

Tryk på **STOP/CLEAR**.



Vælg ønsket program for **AUTOMATISK TILBEREDNING**.

Indstil **madens vægt**.

Tryk **START**.

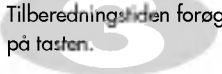


Tryk på **MORE** (▲).

Tilberedningstiden forøges med 10 minutter for hver gang der trykkes på tasten.

Tryk på **LESS** (▼).

Tilberedningstiden formindskes med 10 minutter for hver gang der trykkes på tasten.



For at få et godt opvarmnings- eller genopvarmningsresultat er det vigtigt at følge flere forskellige anvisninger. Mængden af fødevarer bør vejes for at afgøre, hvor lang tid genopvarmning vil tage. Arranger fødevarerne i et cirkulært mønster for at opnå det bedste resultat. Fødevarer, der har stuetemperatur, opvarmes hurtigere end afkølet mad. Dåsemed bør tages ud af emballagen og placeres i en beholder, som tåler mikrobølger. Fødevarer opvarmes mere ensartet, hvis de dækkes til med et låg, der tåler mikrobølger, eller med mikrofil med lufthuller i. Fjern tildækningen forsigtigt for at undgå forbrændinger på grund af damp. Anvend den følgende oversigt som en guide til genopvarmning af tilberedte fødevarer.

Opvarmning eller genopvarmning – guide

Ret	Tilberedningstid (ved HØJ)	Særlige anvisninger
Skiveskåret kød 3 skiver (0,5 cm tyk)	1~2 minutter	Placer skiver af kød på en tallerken, der tåler mikrobølger. Dæk til med mikrofil med lufthuller i. •Bemærk: Kødssaft eller sovs hjælper med til at holde kødet saftigt.
Kyllingestykker 1 bryst 1 helt lår (over- og underlår)	2~3 minutter 3~3 1/2 minutter	Placer kyllingestykkerne på en tallerken, der tåler mikrobølger. Dæk til med mikrofil med lufthuller i.
Fiskefilet (170 – 230 g)	1~2 minutter	Placer fisken på en tallerken, der tåler mikrobølger. Dæk til med mikrofil med lufthuller i.
Lasagne 1 portion (300 g)	4~6 minutter	Placer lasagnestykket på en tallerken, der tåler mikrobølger. Dæk til med mikrofil med lufthuller i.
Gryderet 1 kop 4 kopper	1 1/2~3 minutter 4 1/2~7 minutter	TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen.
Gryderet med fløde eller ost 1 kop 4 kopper	1~2 1/2 minutter 3 1/2~6 minutter	TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen.
“Sloppy Joe” eller grillet bøf 1 sandwich (1/2 kop kødfyld) uden bolle	1~2 1/2 minutter	Genopvarm kødfyld og bolle separat. Tilbered kødfyld i tildækket beholder, der tåler mikrobølger. Omrør én gang. Opvarm bollen som angivet i næste skema.

Ret	Tilberedningstid (ved HØJ)	Særlige anvisninger
Kartoffelmos 1 kop 4 kopper	2 1/2~3 1/2 minutes 6~9 minutes	TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen.
Baked beans 1 kop	1 1/2~3 minutes	TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen.
Ravioli eller pasta i sovs 1 kop 4 kopper	2 1/2~4 minutes 7 1/2~11 minutes	TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen.
Ris 1 kop 4 kopper	1~1 1/2 minutes 3 1/2~5 minutes	TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen.
Sandwich-bolle 1 bolle	15~30 sekunder	Fold et stykke køkkenrulle omkring, og placer på en glasbakke.
Grøntsager 1 kop 4 kopper	1 1/2~2 1/2 minutes 3 1/2~5 1/2 minutes	TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen.
Suppe 1 portion (ca. 225 g)	1 1/2~2 minutes	TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen.

Friske grøntsager

Guide

Grøntsager	Mængde	Tilberedningstid (ved HØJ)	Anvisninger	Hviletid
Artiskokker (230 g pr. stk.)	2 medium 4 medium	4 1/2 – 7 10 – 12	Rens artiskokkerne. Tilsæt 2 tsk. vand og 2 tsk. citronjuice. Dækkes til.	2~3 minutter
Asparges, friske	450 g	2 1/2 ~ 6	Tilsæt 2 1/2 dl vand. Dækkes til.	2~3 minutter
Bagekartofler, hvide (170-230 g pr. stk.)	2 kartofler 4 kartofler	5 1/2 – 7 1/2 9 1/2 – 14	Prik kartoflerne gentagne gange med en gaffel og læg dem på to lag køkkenrulle. Vend kartoflerne halvejs gennem tilberedningen.	2~3 minutter
Bagekartofler, søde (170-230 g pr. stk.)	2 medium 4 medium	4 – 9 6 – 12	Prik kartoflerne gentagne gange med en gaffel og læg dem på to lag køkkenrulle. Vend kartoflerne halvejs gennem tilberedningen.	2~3 minutter
Bladselleri, frisk, snittet	2 kopper 4 kopper	11 – 16	Snit bladsellerien. Tilsæt 1,2 dl kop vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.	2~3 minutter
Blomkål, frisk, helt	450 g	5 – 7	Rens blomkålen. Tilsæt 0,5 dl vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.	2~3 minutter
Broccoli, friske	450 g	5 – 8	Læg broccolien i et bagefad. Tilsæt 1,2 dl vand.	2~3 minutter
Bønner, grønne	450 g	7 – 11	Tilsæt 1,2 dl vand i et 1,5 l.-fad. Omrør halvejs gennem tilberedningen.	2~3 minutter
Champignoner, friske, snittede	230 g	1 1/2 – 2 1/2	Læg champignonerne i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.	2~3 minutter

Grøntsager	Mængde	Tilberedningstid (ved HØJ)	Anvisninger	Hviletid
Courgetter, friske, hele	450 g	6 – 9	Prik courgetterne med en gaffel, og læg dem på to lag køkkenrulle. Vend og flyt rundt på courgetterne halvejs gennem tilberedningen.	2~3 minutter
Courgetter, friske, snittede	450 g	4 1/2 – 7 1/2	Tilsæt 1,2 dl vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.	2~3 minutter
Gulerødder, friske, snittede	200 g	2 – 3	Tilsæt 0,5 dl vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.	2~3 minutter
Kål, frisk, snittet	450 g	5 1/2 – 7 1/2	Tilsæt 0,5 dl vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.	2~3 minutter
Majs, friske	2 kolber	4 – 8	Fjern bladene. Tilsæt 2 spsk. vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes.	2~3 minutter
Pastinakker, friske, snittede	450 g	4 – 7	Tilsæt 1,2 dl vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.	2~3 minutter
Rødbeder, friske	450 g	11 – 16	Tilsæt 1,2 dl vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Flyt rundt på rødbederne halvejs gennem tilberedningen.	2~3 minutter
Spinat, frisk, hele blade	450 g	4 1/2 – 7 1/2	Tilsæt 1,2 dl vand i et 2 l.-fad, der tildækkes.	2~3 minutter
Ærter, grønne, friske	4 kopper	6 – 9	Tilsæt 1,2 dl vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.	2~3 minutter

ADVARSEL

Sørg altid for, at tilberedningstiden er korrekt indstillet. For lang eller kraftig tilberedning kan resultere i, at madvarerne bryder i BRAND og derved BESKADIGER OVNE.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

Læs instruktionerne omhyggeligt, og gem dem til senere brug.

1. Forsøg aldrig at justere, ændre eller reparere ovnlågen, kontrolpanelet, sikkerhedsmekanismen eller andre dele af mikrobølgeovnen. Ved servicering og reparation af mikrobølgeovnen, som indebærer fjernelse af nogen af ovnens beskyttende kapper, er der fare for, at reparatøren udsættes for mikrobølgestråling. Reparationer bør kun foretages af professionelle servicemontører.
2. Start aldrig ovnen, når den er tom. Det er bedst at stille et glas vand ind i ovnen, når den ikke er i brug. Vandet vil opsuge al mikrobølgeenergi og forhindre en ulykke, hvis ovnen startes ved et uheld.
3. Tør aldrig tøj i mikrobølgeovnen – tøjet kan forkulle eller bryde i brand, hvis det opvarmes for længe.
4. Tilbered ikke madvarer indpakket i køkkenrulle – med mindre det står direkte i kogevejens instruktioner.
5. Anvend aldrig aviser i stedet for køkkenrulle i forbindelse med madlavning.
6. Anvend aldrig beholdere af træ. Træbeholdere kan overophedes og forkulle. Anvend ikke porcelænsbeholdere med metaldekorationer (fx i guld eller sølv). Fjern altid clips med metal. Metalgenstande kan medføre gnistdannelse, som kan forårsage alvorlige skader.
7. Start aldrig ovnen, hvis der sidder køkkenrulle, servietter eller andre genstande fast mellem lågen og ovnrummets forkant – det kan medføre udslip af mikrobølger.
8. Anvend aldrig genstande af genbrugspapir – disse kan indeholde urenheder, som kan forårsage gnister og/eller brand.
9. Skyl aldrig glastallerkenen i koldt vand umiddelbart efter madlavningen. Ellers kan den knække eller på anden måde tage skade.
10. Mindre portioner fødevarer kræver kortere tilberedningstid. Ved for lang tid kan de risikere at blive overophedet og bryde i brand.
11. Sørg for at placere ovnen, så der er mindst 8 cm fra lågekanten til bordkanten for at forhindre ovnen i at tippe forover.
12. Sørg for at prikke skrællen på kartofler, æbler og lignende frugter og grøntsager inden tilberedningen.
13. Kog ikke æg i skallen. Der opbygges et tryk inden i ægget, som vil få det til at eksplodere.
14. Ovnen kan ikke anvendes til friturestegning.
15. Fjern eventuel plastikemballage inden tilberedning eller optøning. Bemærk, at madvarerne i nogle situationer bør være dækket af husholdningsfilm under opvarmningen.
16. Hvis ovnlågen eller lågetætningen bliver beskadiget, må ovnen ikke bruges, før den er blevet repareret af en professionel servicemontør.
17. Hvis der kommer røg ud af ovnen, skal du slukke for den ved at tage stikket ud af kontakten og holde lågen lukket, så eventuelle flammer bliver kvalt.
18. Hvis du opvarmer madvarer i engangsbeholdere af plastik, papir eller andre brændbare materialer, skal du regelmæssigt se til ovnen på grund af muligheden for antændelse af disse materialer.
19. Lad kun børn anvende ovnen uden opsyn, når de har fået udførlige instruktioner, så de kan anvende ovnen risikofrit og er klar over de eventuelle følger af ukorrekt anvendelse.
20. Opvarm aldrig væsker og øvrige madvarer i lukkede beholdere, da disse sandsynligvis vil eksplodere.

Mikrobølgesikkert køkkentøj

Anvend aldrig køkkentøj af metal eller med metalføring eller -dekorationer i mikrobølgeovnen.

Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Bølgerne vil slå tilbage fra metalgenstande i ovnen, hvorved der fremkommer gnistdannelse, som er et risikabelt fænomen, der kan minde om lyn.

Du kan uden risiko anvende det meste køkkentøj uden metal i mikrobølgeovnen. Noget køkkentøj kan dog indeholde materialer, som gør det uegnet til brug i mikrobølgeovn. Er der tvivl om, hvorvidt en bestemt genstand kan anvendes i mikrobølgeovnen, kan det let afgøres ved denne simple metode:

Sæt genstanden ind i mikrobølgeovnen ved siden af en glasskål fyldt med vand. Indstil oven på højeste effekt (HIGH) i 1 minut. Hvis vandet opvarmes, mens genstanden føles kold, er den mikrobølgesikker. Hvis vandet derimod ikke varmes op og genstanden bliver varm, er mikrobølgerne blevet opsugt af den pågældende genstand, og så er den ikke mikrobølgesikker. Du har sikkert mange ting i dit køkken lige nu, som kan anvendes i mikrobølgeovnen. Her følger en tjekliste, som du sikkert kan få glæde af:

Porcelænsservice

Det meste service af porcelæn er mikrobølgesikkert. Hvis du er i tvivl, kan du kigge i producentens dokumentation eller foretage mikrobølgetesten.

Glas

Glas, der er modstandsdygtigt over for varme, er mikrobølgesikkert. Herunder hører alt ovnfast glas. Du bør dog ikke anvende skrøbelige glasprodukter såsom drikkeglas og vinglas, da de kan gå i stykker, når maden opvarmes.

Opbevaringsbeholdere af plastik

Plastikbeholdere kan bruges til opbevaring af madvarer, som skal genopvarmes hurtigt. De bør dog ikke anvendes til madvarer, der kræver lang tids opvarmning i ovnen, da den varme mad kan bevirke, at beholdere mister deres facon eller smelter helt.

Papir

Papirtallerkener og -beholdere er bekvemme og sikre at anvende i mikrobølgeovnen, forudsat at tilberedningstiden er kort, og at madvarerne har et lavt fedt- og væskeindhold. Køkkenrulle er også meget anvendeligt til at pakke madvarer ind i og til at fore bageforme, der bruges til tilberedning af fedtholdige madvarer såsom bacon. Generelt bør farvede papirprodukter undgås, da farverne kan smitte af. Visse genbrugs-papirer kan indeholde urenheder, som kan medføre gnistdannelse eller brand ved anvendelse i mikrobølgeovn.

Køge- og stegeposer af plastik

Omrøring er en af de vigtigste elementer ved tilberedning af mad i mikrobølgeovn. I traditionel madlavning omrører man maden for at blande ingredienserne sammen. Ved mikrobølgemadlavning omrører man maden for at sprede og fordele varmen. Omrør altid udefra og ind mod midten, fordi maden først varmes op i yderkanten.

Mikrobølgekøkkentøj af plastik

Mikrobølgekøkkentøj kan fås i et bredt udvalg af faconer og størrelser. Du kan sikkert anvende størsteparten af det plastik-køkkentøj, du allerede har, så du ikke behøver at købe nyt.

Lertøj, stentøj og keramik

Beholdere, der er lavet af disse materialer, er normalt anvendelige i din mikrobølgeovn, men for en sikkerhed skyld er et bedst at foretage mikrobølgetesten på dem.

ADVARSEL

Visse genstande med et højt indhold af bly eller jern er uegnede til madlavning.

Køkkentøj bør testes for at sikre, at det er anvendeligt i mikrobølgeovn.

Fødevaretyper og mikrobølgetilberedning

Hold øje med maden

Retningslinjerne her i vejledningen er blevet udarbejdet med stor omhu, men hvor heldigt madlavningen falder ud, afhænger af hvor stor opmærksomhed, du giver maden under tilberedningen. Hold altid øje med maden under tilberedningen. Mikrobølgeovnen er udstyret med en pære, der tændes automatisk, når ovnen starter, så du kan se, hvad der foregår inden i ovnen og holde øje med, hvordan processen skrider frem. Anvisninger om at løfte, omrøre og lignende, bør betragtes som anbefalet minimum. Hvis maden ikke ser ud til at blive jævnt tilberedt, kan du bare tilpasse processen, så problemet afhjælpes.

Faktorer, der påvirker tilberedningstiden

Der er mange faktorer, der påvirker tilberedningstiden. Temperaturen på de anvendte ingredienser har en afgørende indflydelse på tilberedningstiden. Det tager for eksempel meget længere tid at bage en kage, hvis smørret, mælken og æggene er iskolde i stedet for stuetempererede. Alle retningslinjer giver et interval for tilberedningstider. Du vil typisk synes, at maden ikke har fået nok i den lavere ende af tidsintervallet, og måske har du nogle gange lyst til at give maden længere tid end den anbefalede maksimumstid. Vi har skrevet retningslinjerne ud fra den opfattelse, at det er bedst at være rimelig forsigtig ved tidsangivelser. Mad, der har fået for meget, står jo ikke til at redde. Nogle af tilberedningsanvisningerne – især dem for brød, kager og creme – anbefaler, at du tager madvarerne ud af ovnen, før de er helt færdige. Det er ikke en fejl. Når sådanne madvarer får lov til at stå og hvile (helst tildækket), vil de fortsætte tilberedningsprocessen uden for ovnen, fordi den varme, der er akkumuleret i yderkanterne gradvist vil bevæge sig ind mod midten. Hvis madvarerne først tages ud af ovnen, når de er færdige, vil yderkanterne derfor få for meget varme og måske endda branke. Efterhånden som du bruger ovnen, vil du blive bedre til at vurdere både tilberednings- og hviletider for de forskellige madvarer.

Madvarernes massefylde

Lettere, mere luftige madvarer såsom kager og brød tilberedes hurtigere end tungere madvarer såsom kødprodukter. Når du tilbereder luftige madvarer i mikrobølgeovnen, skal du passe på, at yderkanterne ikke bliver tørre og branke.

Madvarernes højde

Den øverste del af høje madvarer (især stegte) vil blive hurtigere færdig end den nederste del. Derfor er det hensigtsmæssigt at vende høje madvarer under tilberedningen – somme tider flere gange.

Madvarernes væskeindhold

Den varme, mikrobølgerne genererer, har en tendens til at få væske til at fordampe, og derfor er det en god idé at stænke tørre madvarer såsom stegte og visse grøntsager med vand inden tilberedning eller dække dem til, så de ikke tørrer ud.

Madvarernes ben- og fedtindhold

Ben leder varme, og fedt tilberedes hurtigere end kød. Ved tilberedning af kødstykker med højt ben- eller fedtindhold, skal du derfor passe på, at de ikke tilberedes for ujævnt eller for længe.

Madvarernes mængde

Antallet af mikrobølger i ovnen er konstant, uanset hvor store portioner, du tilbereder. Husk derfor, jo større portioner, jo længere tilberedningstid. Husk også at nedsætte tilberedningstiden med mindst en tredjedel, når du halverer en opskrift.

Madvarernes facon

Mikrobølgerne trænger kun ca. 2 cm ind i madvarerne, og den midterste del af tykke madvarer bliver tilberedt, når den varme, der genereres ved yderkanterne, bevæger sig indad. Det er kun yderkanterne af madvarerne, der bliver tilberedt direkte af mikrobølgerne – resten tilberedes via varmeledning. Den mest uhensigtsmæssige form ved mikrobølgetilberedning er en tyk kvadrat. Hjørnerne vil brænde, længe inden midten begynder at blive varm. Runde og ringformede madvarer giver det bedste resultat.

Afdækning

Afdækning af madvarerne tilbageholder varmen og dampen, så de tilberedes hurtigere. Anvend låg eller husholdningsfilm til mikrobølgeovn med det ene hjørne foldet tilbage, så filmen ikke revner.

Bruning

Kød og fjerkræ, der tilberedes i 15 minutter eller længere vil brunes let på grund af varens eget fedtindhold. Madvarer, der tilberedes i kortere tid, kan pensles med fx HP-sauce, soja- eller barbecuesauce for at opnå en appetitlig farve. Da det kun drejer sig om små mængder, ændrer det ikke retens smag.

Afdækning med fedtafvisende papir

Fedtafvisende papir forhindrer sprøjt og stænk og tilbageholder en del af varmen i maden. Men fordi det giver en løsere afdækning end låg eller husholdningsfilm, bevirker det, at maden kan tørre lidt ud.

Placering af fordeling af madvarerne

De enkelte madvarer såsom bagekartofler, mindre kager og hors d'oeuvres varmes mere jævnt, når de placeres i ovnen med regelmæssig afstand – helst i en cirkel. Undgå at stable madvarer oven på hinanden.

DK

Fødevarer typer og mikrobølgetilberedning

Omrøring

Når du tilbereder mad i mikrobølgeovn, er omrøring vigtig. I traditionel madlavning omrører man maden for at blande ingredienserne sammen. Ved mikrobølgemadlavning omrører man maden for at sprede og fordele varmen. Omrør altid udefra og ind mod midten, fordi maden først varmes op i yderkanten.

Vending

Store og høje madvarer såsom stege og hele kyllinger bør vendes, så den øverste og den nederste del bliver tilberedt ensartet. Det er også en god idé at vende kyllingestykker og koteletter.

Placér de tykkeste dele yderst

Da mikrobølgerne trænger ind i madvarerne fra ydersiden, giver det god mening at placere de tykkeste dele af maden yderst. På den måde modtager de tykkeste dele den største del af mikrobølgeenergien, og maden tilberedes mere ensartet.

Beskyttelse

Smalle strimler af alufolie (som stopper mikrobølgerne) kan bruges til at afdække hjørnerne eller kanterne på firkantede madvarer for at forhindre disse dele i at udtørre og branke. Anvend aldrig for megen alufolie, og sørg for, at folien er klemt fast om fadet, så det ikke medfører gnistdannelse i ovnen.

Friløftning

Tykke eller massive madvarer kan friløftes i ovnen, så mikrobølgerne har uhindret adgang til undersiden og midten af madvarerne.

Prøking

Madvarer med skal, skræl eller hinder vil højst sandsynligt eksplodere, hvis der ikke prikkes hul inden tilberedningen. Herunder hører æggeblommer og -hvider, muslinger og østers og hele grantsager og frugter.

Prøvesmagning

Madvarer tilberedes så hurtigt i en mikrobølgeovn, at det er nødvendigt at prøvesmage jævnligt. Nogle madvarer skal først tages ud af ovnen, når de er helt færdige, men de fleste madvarer (herunder kød og fjerkræ) skal tages ud, inden de er helt færdige og fortsætte processen i en hvileperiode. Den indre varme i madvarerne vil stige 30-80 °C i løbet af hviletiden.

Hviletid

Mange madvarer skal helst hvile i 3-10 minutter, efter de er taget ud af mikrobølgeovnen. Normalt skal madvarerne være dækket til i hviletiden for at holde på varmen, medmindre det er meningen, de skal være tørre (fx kager og kiks). Hviletiden giver madvarerne mulighed for at afslutte tilberedningsprocessen og giver en forbedret smag.

Sådan rengør du ovnen

1. Hold indersiden af ovnen ren

Madstænk og væskesprøjt sætter sig på ovnens vægge og mellem lågen og dens tætning. Det er bedst at tørre madrester op med en fugtig klud med det samme. Krummer og madrester vil absorbere mikrobølgeenergien og forlænge tilberedningstiden. Tør krummer, der er faldet ned mellem lågen og rammen, op med en fugtig klud. Det er vigtigt at holde dette område rent, så lågen lukker tæt. Fjern fedtsprøjt med en klud med sæbe, afvask sæben med vand og tør efter. Anvend ikke stærke rengøringsmidler eller pudsemidler. Glastallerkenen kan både vaskes op i hånden og i opvaskemaskinen.

2. Hold ydersiden af ovnen ren

Rengør ydersiden af ovnen med sæbe og vand, afvask derefter med rent vand, og tør til sidst efter med en blød, tør klud eller køkkenrulle. Sørg for, at vandet ikke trænger ind i ventilationsåbningen og beskadiger ovnens indre dele. Åbn lågen, inden du tørrer kontrolpanelet over (for at forhindre ovnen i at starte ved et uheld) – først med en fugtig klud og straks derefter med en tør klud. Tryk på STOP/CLEAR (stop/nulstil) efter endt rengøring.

3 Tør overfladerne med en blød klud, hvis der har samlet sig damp på indersiden eller ydersiden af lågen. Dette kan ske, når mikrobølgeovnen bruges ved høj luftfugtighed, og er på ingen måde udtryk for, at ovnen ikke fungerer korrekt.

4 Lågen og dens tætning bør holdes rene. Brug kun varmt sæbevand, tør over med rent vand og tør grundigt efter.
ANVEND ALDRIG RENGØRINGSMIDLER, DER RIDSER, SÅSOM SKUREPULVER ELLER STÅL- ELLER PLASTIKSVAMPE.
Metaldele vil være lettere at vedligeholde, hvis du tørrer dem over jævnlige med en fugtig klud.

SP: Hvad er der galt, når pæren i ovnen ikke lyser?

SV: Der kan være flere årsager til, at pæren ikke lyser. Måske er den sprunget. Eller måske er lågen ikke lukket.

SP: Kan mikrobølgerne trænge ud gennem lågens beklædning?

SV: Nej. Alle kighuller i beklædningen er lavet, så de alene lader lyset passere – mikrobølgerne kan ikke trænge ud.

SP: Hvorfor bipper det, når jeg trykker på knapperne på kontrolpanelet?

SV: Der lyder et bip som bekræftelse på, at indstillingen er foretaget korrekt.

SP: Tager mikrobølgeovnen skade, hvis den startes tom?

SV: Ja. Den må aldrig startes tom eller uden glastallerkenen.

SP: Hvorfor eksploderer æggene sommetider?

SV: Når du bager, steger eller koger æg, kan det ske, at blommen sprænges på grund af den damp, der opstår inden i blommens hinde. Det kan du forhindre ved ganske enkelt at prikke æggeblommen inden tilberedning. Tilbered aldrig æg med skal i mikrobølgeovnen.

SP: Hvorfor anbefales det at lade madvarerne hvile, når de er taget ud af ovnen?

SV: Når madvarerne er taget ud af ovnen, fortsætter processen mens maden hviler. I hviletiden afsluttes tilberedningen jævnt gennem maden. Hviletidens varighed afhænger af madvarens massefylde.

SP: Er det muligt at tilberede popcorn i mikrobølgeovne?

SV: Ja, hvis du bruger en af de metoder, der er beskrevet nedenfor:

1. Tilbered popcornene i køkkentøj, der er specielt fremstillet til mikrobølgeovne.
2. Brug popcorn, der er specielt fremstillet til mikrobølgeovne. På emballagen kan du se instruktioner vedrørende effekt og tilberedningstid.

FØLG NØJE PRODUCENTENS ANVISNINGER. EFTERLAD IKKE OVNE UDEN OPSYN, MENS POPCORNENE TILBEREDES. AFBRYD TILBEREDNINGEN EFTER DEN ANBEFALEDE TID ET GÅET – OGSÅ SELVOM IKKE ALLE KERNER ER POPPET. HVIS POPCORNENE FÅR FOR MEGET, KAN DE BRYDE I BRAND.

ADVARSEL

ANVEND ALDRIG EN PAPIRPOSE TIL TILBEREDNING AF POPCORN. FORSØG ALDRIG AT POPPE TILOVERBLEVNE KERNER.

SP: Hvorfor tager det somme tider længere tid, end der står i retningslinjerne?

SV: Kig i retningslinjerne igen for at se, om du har fulgt anvisningerne korrekt, og for at se, hvad der kan påvirke tilberedningstiden. Retningslinjerne for indstilling af tid og effekt er vejledende og valgt for at forhindre, at maden får for meget – hvilket er det mest gængse problem for nye brugere af mikrobølgeovne. Variationer i madvarens størrelse, facon, vægt og omfang påvirker tilberedningstiden. Brug din egen sunde fornuft sammen med retningslinjerne for at teste madvarenes karakteristika – ligesom du ville gøre det ved traditionel madlavning.

Tilslutning/tekniske specifikationer

Advarsel

Jordforbindelse påkrævet.

Ledningerne i netledningen er farvekodet på følgende måde:

BLÅ = neutral


BRUN = strømførende

GRØN OG GUL = jord

Følg nedenstående fremgangsmåde, hvis farvekoderne på mikrobølgeovens netledning ikke svarer til farverne i terminalen:

Den BLÅ ledning i netledningen skal forbindes med den terminal, der er mærket med et "N" eller er SORT.

Den BRUNE ledning i netledningen skal forbindes med den terminal, der er mærket med "L" eller er RØD.

Den GRØNNE OG GULE ledning i netledningen skal forbindes den terminal, der er mærket med "E" eller .

Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes servicemontør eller af en anden professionel servicemontør for at undgå risici.

Tekniske specifikationer

	MS-1943AL
Indgangseffekt	230 V vekselstrøm / 50Hz
Udgangseffekt	800 W (IEC60705 klassificering)
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz
Ydre dimensioner	455 mm(B) X 284 mm(H) X 311 mm(D)
Strømforbrug	1200 watt

<English>

Disposal of your old appliance

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.

<Swedish>

Kassering av din gamla apparat

1. När den här symbolen med en överkryssad soptunna på hjul sitter på en produkt innebär det att den regleras av European Directive 2002/96/EC.
2. Alla elektriska och elektroniska produkter bör kasseras via andra vägar än de som finns för hushållsavfall, helst via för ändamålet avsedda uppsamlingsanläggningar som myndigheterna utser.
3. Om du kasserar din gamla apparat på rätt sätt så bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.
4. Mer detaljerad information om kassering av din gamla apparat kan fås av kommunen, renhållningsverket eller den butik där du köpte produkten.



<Norwegian>

Kaste det gamle apparatet

1. Når dette symbolet med en søppeldunk med kryss på er festet til et produkt, betyr det at produktet dekkes av EU-direktivet 2002/96/EF.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal kastes i atskilte gjenbruksstasjoner som er satt ut av statlige eller lokale myndigheter.
3. Riktig avfallshåndtering av det gamle apparatet bidrar til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljøet og folkehelsen.
4. Hvis du vil ha mer detaljert informasjon om avfallshåndtering av gamle apparater, kan du kontakte lokale myndigheter, leverandøren av avfallshåndteringstjenesten eller butikken der du kjøpte produktet.

<Danish>

Sådan smider du dit gamle apparat ud

1. Når der er et tegn med et kryds over en skraldespand, betyder det, at produktet er omfattet af EU-direktiv 2002/96/EC.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal smides ud et andet sted end gennem den kommunale affaldsordning ved hjælp af specielle indsamlingsfaciliteter, der er organiseret af staten eller de lokale myndigheder.
3. Korrekt bortskaffelse af dit gamle apparat er med til at forhindre mulige skadevirkninger på miljøet og menneskelig sundhed.
4. Mere detaljerede oplysninger om bortskaffelse af dit gamle apparat kan fås ved at kontakte dit lokale kommunekontor, renovationselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

<Finnish>

Vanhojen laitteiden hävittäminen

1. Tämä merkki tuotteessa tarkoittaa, että tuote kuuluu sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY soveltamisalaan.
2. Kaikki elektroniset laitteet ovat ongelmajätettä, joten ne on toimitettava paikalliseen keräyspisteeseen.
3. Vanhan laitteen asianmukainen hävittäminen ehkäisee mahdollisia ympäristöön ja terveyteen kohdistuvia haittavaikutuksia.
4. Lisätietoa vanhan laitteen hävittämisestä saat ottamalla yhteyden paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit laitteen.