



MIKROVÅGSUGN MIKROBØLGEOVN MIKROBØLGEOVN MIKROAALTOUUNI

ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET

MS-1944JL

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

P/ No: MFL30402501

SE

..... 4~29

ANVÄNDARHANDBOK

LÄS IGENOM DENNA ANVÄNDARHANDBOK NOGA INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANVÄNDS.

NO

..... 30~55

BRUKERHÅNDBOK

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

DK

..... 56~81

BRUGERVEJLEDNING

LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNEN TAGES I BRUG.

F

..... 82~107

KÄYTTÖOHJEET

LUKEKAA NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.

Hvordan mikrobølgeovnen fungerer

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

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

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

Et meget sikkert apparat

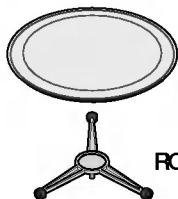
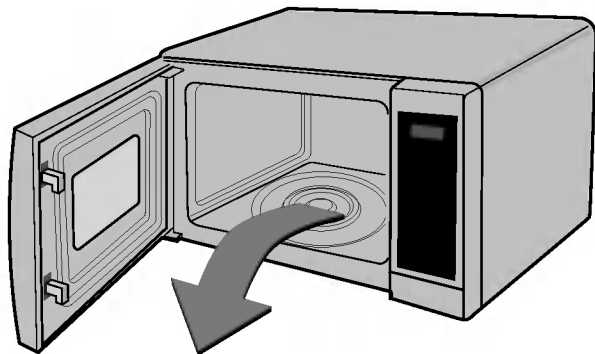
Mikrobølgeovnen er et av de sikreste apparatene du har i huset. Når døren åpnes avbryter ovnen automatisk produksjonen av mikrobølger. Mikrobølgeenergien blir i sin helhet omformet til varme når den trenger inn i maten, slik at det ikke blir noen form for "restenergi" som kan skade deg når du spiser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

Forholdsregler	30
Innhold	31
Utpakking og Installasjon	32 ~ 33
Innstilling av Klokken	34
Barn Lås	35
Mikro-effekt Koking	36
Mikro-effekt Effektnivå	37
To-trinns Koking	38
Hurtig Start	39
Auto Koking	40 ~ 41
Auto Tining	42 ~ 43
Quick Defrost	44 ~ 45
Kortere eller lengre Tilberedningstid	46
Oppvarmingsveiledning	47
Friske grønnsaker Veiledning	48
Viktige sikkerhetsinstruksjoner	49 ~ 50
Mikrobølgesikre Kokekar	51
Matvarekarakteristikker og Matlaging i mikrobølgeovn	52 ~ 53
Spørsmål og Svar	54
Tilkoplingsinformasjon/ Tekniske spesifikasjoner	55

Utpakking og Installasjon

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

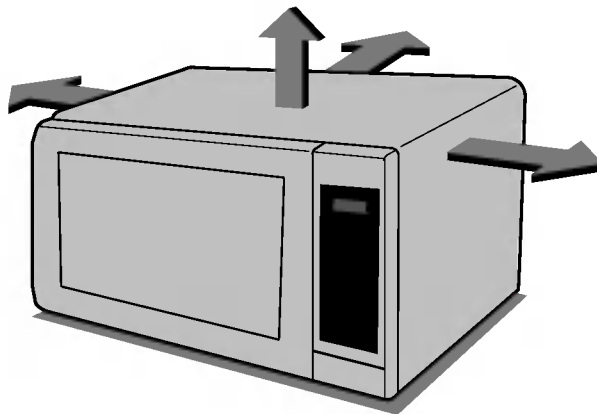
- 1** Pakk opp ovnen og plasser den på en flat og horisontal flate.



GLASSBRETT

ROTERENDE RING

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

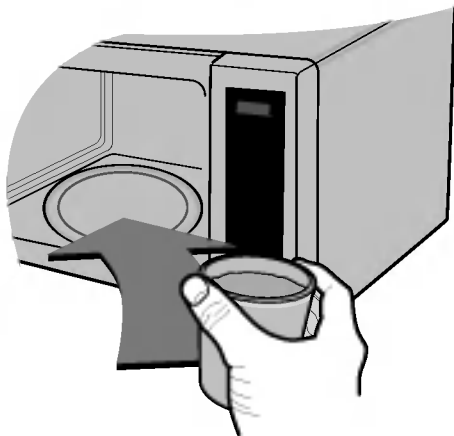


**DENNE OVNE ER IKKE KONSTRUERT FOR BRUK I
SERVERINGSBEDRIFTER**

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

- 4** Åpne ovnsdøren ved å trykke på **ÅPNINGSKNAPPEN**. Plasser den **ROTARENDE RING** inne i ovnen og plasser **GLASSBRETT** på toppen av den.

- 5** Fyll en **mikrobølgesikker beholder** med 3 dl vann. Plasser den på **GLASSBRETT** og lukk ovnsdøren. Hvis du er i tvil om hvilken beholder du skal bruke, se side 51.



- 6** Trykk på **STOP**-knappen, og trykk på **START**-knappen 1 gang for å stille inn 30 sekunder tilberedelsestid.



- 7** I **DATAFELTET** blir det talt ned fra 30 sekunder. Når nedtellingen kommer til 0 høres en BIP-lyd. Åpne ovnsdøren og test temperaturen på vannet. Hvis ovnen fungerer riktig skal vannet være varmt. **Vær forsiktig når du tar ut beholderen, den kan være varm.**



NO

Innstilling av Klokken

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



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

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

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

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

Trykk **STOP/ CLEAR**.



Trykk **CLOCK** en gang.



Trykk **10 MIN** 15 ganger.

Trykk **1 MIN** 3 ganger.

Trykk **10 SEC** 5 ganger.



Trykk **CLOCK**.

Klokken begynner å telle ned.



Barn Lås

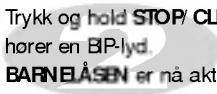


Ovnen har en sikkerhetsfunksjon som forhindrer at ovnen starter ved et uhell. Når barnelåsen er satt på vil du ikke kunne bruke noen av funksjonene og ovnen kan ikke brukes til koking. Et barn kan imidlertid fremdeles åpne ovnsdøren.

Trykk **STOP/ CLEAR**



Trykk og hold **STOP/ CLEAR** inntil bokstaven "**L**" vises i datafeltet og du hører en BIP-lyd. **BARNELÅSEN** er nå aktivert.

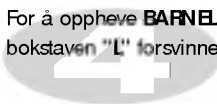


Hvis du har stilt klokken vil du ikke lenger se tiden i datafeltet.

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



For å oppheve **BARNELÅSEN** trykker du og holder **STOP/ CLEAR** inntil bokstaven "**L**" forsvinner. Du hører en BIP-lyd når den er opphevet.



NO

Mikro-effekt

Koking

I det følgende eksempelet vil jeg vise hvordan du tilbereder mat på 560W(80%) effekt i 5 minutter og 30 sekunder.

I det følgende eksempelet skal jeg vise deg hvordan du rister brød på nivå 6.



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

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

Trykk **STOP/ CLEAR**



Trykk **MICRO** to ganger for å velge 560W(80%) effekt. "560" vises i datafeltet



Trykk **1 MIN** 5 ganger.
Trykk **10 SEC** 3 ganger.



Trykk **START**.



POWER	%	Trykk MICRO	Utgangseffekt
HØY MAKS	100%	1 gang	700W
MIDDELS Høy	80%	2 ganger	560W
MIDDELS	60%	3 ganger	420W
TINING MIDDELS LAV	40%	4 ganger	280W
LAV	20%	5 ganger	140W

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

Mikro-effekt

Effektnivå

EFFEKTIVÅ	BRUK	EFFEKT (%)	UTGANGSEFFEKT
HØY	<ul style="list-style-type: none">* Koke vann* Brune kjøttdeig* Koke fjærfe i stykker, fisk, grønnsaker* Koke møre biter av kjøtt	100%	700W
MIDDELS HØY	<ul style="list-style-type: none">* All oppvarming* Steke kjøtt og fjærfe* Koke sopp og skalldyr* Koke mat som inneholder ost og egg	80%	560W
MIDDELS	<ul style="list-style-type: none">* Bake kaker og kjeks* Koke egg* Koke sauser og kremer* Koke ris, suppe	60%	420W
TINING/ MIDDELS LAV	<ul style="list-style-type: none">* All tining* Smelte smør og sjokolade* Koke mindre møre biter av kjøtt	40%	280W
LAV	<ul style="list-style-type: none">* Mykne smør og ost* Mykne iskrem* Heve gjærdeig	20%	140W



NO

To-trinns Koking

I det følgende eksempelet vil jeg vise deg hvordan du koker enkelte retter i to trinn. Det første trinnet vil koke maten i 11 minutter på HØY; det andre vil koke maten i 35 minutter på 280W (40%).



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

NO

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

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

Trykk **STOP/ CLEAR**



Still inn **effekten** og koketiden for **trinn 1**.

Trykk **MICRO** en gang for å velge HØY effekt.



Trykk **10 MIN** 1 gang.

Trykk **1 MIN** 1 gang.



Still inn **effekten** og koketiden for **trinn 2**.

Trykk **MICRO** fire ganger for å velge 40 % effekt.



Trykk **10 MIN** 3 ganger.

Trykk **1 MIN** 5 ganger.



Trykk **START**



Hurtig Start

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



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

Trykk **STOP CLEAR**



Trykk **QUICK START** fire ganger for å velge 2 minutter på HØY effekt. Ovnens starter før du er ferdig med å trykke fjerde gang.



NO

Under koking med **QUICK START** kan du forlenge koketiden opp ved å trykke flere ganger på **QUICK START**-knappen.



Auto Koking

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



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

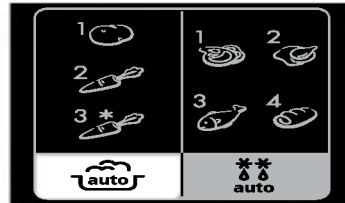
NO

Kategori	Trykk
POTET MED SKFELL	1 gang
FRISKE GRØNNSAKER	2 ganger
FRISKE GRØNNSAKER	3 ganger

Trykk **STOP/CLEAR**



Trykk **AUTO COOK** en gang.
"Ac-2" vises i datafeltet



Still inn riktig vekt.

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

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



Trykk på **START**.



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

Auto Tining

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



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

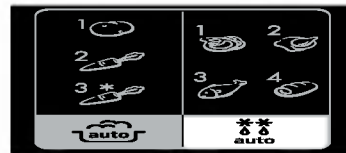
Trykk **STOP/ CLEAR**.

Vei opp maten du skal tine. Pass på å fjerne alle metallklips og all metallinnpakning, og plasser deretter maten i ovnen og lukk døren.



Trykk **AUTO DEFROST** to ganger for å velge **FJÆRFE**-programmet.

"dEF2" kommer opp i datafeltet.



Tast inn **vekten** på den frosne maten du skal tine.

Trykk **1,4** ganger "1,4".



Kategori

Trykk

KJØTT

1 gang

FJÆRFE

2 ganger

FISK

3 ganger

BRØD

4 ganger

Trykk **START**.



Under tiningen vil ovnen gi signal med et "BIP", og da åpner du ovnsdøren for å snu og dele opp maten slik at den får en jevn tining. Fjern alle deler som er tinet eller skjerm dem av for å redusere tinehastigheten. Etter at du er ferdig lukker du døren og trykker på **START** for å fortsette tiningen.

Ovnen vil ikke avbryte tiningen (selv om lydsignalet er gitt) hvis ikke døren blir åpnet.

OPPTININGSGUIDE

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

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

NO

Quick Defrost

*Bruk denne funksjonen for rask tining av inntil 0,5 kg kjøttdeig.
Du må la matvarene hvile en stund etter opptining slik at de gjennomtines. I eksempelet nedenfor kan du se hvordan du tiner 0,5 kg kjøttdeig.*



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

Trykk **STOP/ CLEAR**.

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



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



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

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

HURTIGOPPTNING

Bruk denne funksjonen for rask tining av kjøttdeig.

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

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

Kortere eller lengre Tilberedningstid

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



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

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

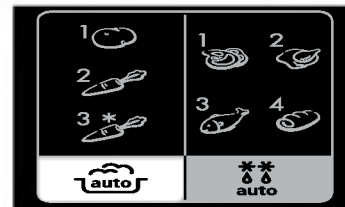
Trykk **STOP CLEAR**



Velg ønsket program for **AUTOMATISK TILBEREDNING**.

Innstill vekten av maten.

Trykk **START**.



Trykk på

Matlagningens tid øker med 10 sekunder hver gang du trykker på knappen.

Trykk på

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



Oppvarmingsveiledning

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

Matvaretype	Tilberedningstid (HØY effekt)	Instruksjoner
Oppskåret kjøtt 3 skiver (0. 5 cm tykke)	1~2 minutter	Legg kjøttskivene på en mikrobølgesikker tallerken. Dekk med plastfolie med luftehull. Merk: Sy eller saus gir saftigere kjøtt.
Kyllingstykker 1 bryst 1 lår	2~3 minutter 3~3½ minutter	Legg kyllingstykkene på en mikrobølgesikker tallerken. Dekk med plastfolie med luftehull.
Fiskefilet (170–230 g)	1~2 minutter	Legg fiskefiletene på en mikrobølgesikker tallerken. Dekk med plastfolie med luftehull.
Lasagne 1 porsjon (300 g)	4~6 minutter	Legg delele på en mikrobølgesikker tallerken. Dekk med plastfolie med luftehull.
Gryterett 1 kopp 4 kopper	1½~3 minutter 4½~7 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halveis i tilberedningen.
Gryterett med fløte eller ost 1 kopp 4 kopper	1~2½ minutter 3½~6 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halveis i tilberedningen.
Soppy Joe eller grillet kjøtt 1 sandwich (½ kopp kjøttfylling) uten rundstykke	1~2½ minutter	Varme opp igjen fyll og rundstykke hver for seg. TILBERED tildekket i mikrobølgeovnsikker kasserolle. Rør rundt én gang. Varm opp rundstykket som beskrevet i tabellen nedenfor.

Matvaretype	Tilberedningstid (HØY effekt)	Instruksjoner
Moste poteter 350g	6~7 minutter (på middels høyde)	TILBERED tildekket i mikrobølgeovnsikker kasserolle. Rør rundt én gang halveis i tilberedningstiden.
Tomatbønner 1 kopp	1½~3 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halveis i tilberedningen.
Pavioli eller pasta med saus 1 kopp 4 kopper	2½~4 minutter 7½~11 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halveis i tilberedningen.
Rs 1 kopp 4 kopper	1~1½ minutter 3½~5 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halveis i tilberedningen.
Brødskive eller hamburgerbrød 1 hamburgerbrød	15~30 sekunder	Pakk inn i papirservietter og plasser på glasskål.
Grønnsaker 1 kopp 4 kopper	1½~2½ minutter 3½~5½ minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halveis i tilberedningen.
Suppe 1 porsjon (1/4 l)	1½~2 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halveis i tilberedningen.

NO

Friske grønnsaker

Veiledning

Grønnsak	Mengde	Tilberedningstid (på HØY)	Instruksjoner	Hviletid
Artisjokk (230g hver)	2 middels 4 middels	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Penskjær. Tilsett 2 ts vann og 2 ts juice. Dekk til.	2~3 minutter
Asparges, frisk, skudd	450g	2 1/2 ~ 6	Tilsett 1 kopp vann. Dekk til.	2~3 minutter
Grønne bønner	450g	7 ~ 11	Tilsett 1/2 kopp vann i en 1.5 liters kasserolle. Før rundt halvveis i tilberedningstiden.	2~3 minutter
Bønner, friske	450g	11 ~ 16	Tilsett 1/2 kopp vann i en 1.5 liters kasserolle med lokk. Før rundt halvveis i tilberedningstiden.	2~3 minutter
Broccoli, frisk, skudd	450g	5 ~ 8	Legg broccoli i stekeform. Tilsett 1/2 kopp vann.	2~3 minutter
Hodekål, frisk oppkjært	450g	5 1/2 ~ 7 1/2	Tilsett 1/2 kopp vann i en 1.5 liters kasserolle med lokk. Før rundt halvveis i tilberedningstiden.	2~3 minutter
Gulrøtter, friske, skivet	200g	2 ~ 3	Tilsett 1/4 kopp vann i en 1.5 liters kasserolle med lokk. Før rundt halvveis i tilberedningstiden.	2~3 minutter
Blomkål, frisk, hel	450g	5 ~ 7	Penskjær. Tilsett 1/4 kopp vann i en 1.5 liters kasserolle med lokk. Før rundt halvveis i tilberedningstiden.	2~3 minutter
Mindre rotgrønnsaker, friske, Selleri, frisk, skivet	2 kopper 4 kopper	11 ~ 16	Skjær i skiver. Tilsett 1/2 kopp vann i en 1.5 liters kasserolle med lokk. Før rundt halvveis i tilberedningstiden.	2~3 minutter

Grønnsak	Mengde	Tilberedningstid (på HØY)	Instruksjoner	Hviletid
Mais, frisk	2 kolber	4 ~ 8	Pens. Tilsett 2 ss vann i en 1.5 liters stekeform. Dekk til.	2~3 minutter
Sopp, friske, skivet	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Legg soppen i en 1,5 liters kasserolle med lokk. Før rundt halvveis i tilberedningstiden.	2~3 minutter
Pastinakk, friske, skivet	450g	4 ~ 7	Tilsett 1/2 kopp vann i en 1.5 liters kasserolle med lokk. Før rundt halvveis i tilberedningstiden.	2~3 minutter
Erter, grønne, friske	4 kopper	6 ~ 9	Tilsett 1/2 kopp vann i en 1.5 liters kasserolle med lokk. Før rundt halvveis i tilberedningstiden.	2~3 minutter
Søtpoteter, hele til baking (170~230g hver)	2 middels 4 middels	4 ~ 9 6 ~ 12	Del opp potetene flere ganger med en gaffel. Legg det på 2 lag med tørkepapir. Snu rundt halvveis i tilberedningstiden.	2~3 minutter
Bakepoteter, hele til baking (170~230g hver)	2 poteter 4 poteter	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Del opp potetene flere ganger med en gaffel. Legg det på 2 lag med tørkepapir. Snu rundt halvveis i tilberedningstiden.	2~3 minutter
Spinat, frisk, blader	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Tilsett 1/2 kopp vann i en 2 liters kasserolle med lokk.	2~3 minutter
Buskgresskar, frisk, skivet	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Tilsett 1/2 kopp vann i en 1.5 liters kasserolle med lokk. Før rundt halvveis i tilberedningstiden.	2~3 minutter
Buskgresskar, frisk, hel	450g	6 ~ 9	Del opp. Legg det på 2 lag med tørkepapir. Snu buskgresskaret rundt og rør halvveis i tilberedningstiden.	2~3 minutter

ADVARSEL

Pass på at tilberedningstiden er innstilt korrekt, siden for lang tilberedningstid kan føre til BRANN og dermed SKADE OVNEN.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

Les sikkerhetsinstruksene grundig, og ta vare på dem for å kunne lese dem senere.

1. Foreta ingen endringer ved justeringer av eller reparasjoner på døren, betjeningspanelet eller sikkerhetslåsen eller noen annen del av ovnen. Det er forbundet med risiko for enhver å utføre service eller reparasjoner som medfører at man fjerner deler av kabinettet som beskytter mot mikrobølgestråling. Reparasjoner må kun utføres av kvalifisert servicepersonale.
2. Bruk ikke ovnen når den er tom. Det er best å la et glass med vann stå i ovnen når det ikke er i bruk. Vannet vil absorbere mikrobølgene, hvis ovnen startes ved et uhell.
3. Tørk ikke klær i mikrobølgeovnen, siden de kan forkulle eller ta fyr hvis de blir oppvarmet for lenge.
4. Tilbered ikke mat innpakket i tørkerull, hvis ikke kokeboken anbefaler det for den maten du skal tilberede.
5. Bruk ikke avisepapir i stedet for tørkerull ved matlaging.
6. Bruk ikke beholdere av tre. De kan overopphetes og forkulle. Bruk ikke keramiske beholdere med innlegg av metall (f.eks. gull eller sølv). Fjern alltid metallklips. Metallgjenstander i ovnen kan danne en lysbue som kan forårsake alvorlige skader.
7. Sett ikke noe i spenn mellom døren og ovnen, f.eks. et kjøkkenhåndkle, serviett eller liknende, når ovnen er i bruk da det kan forårsake lekkasje av mikrobølger.
8. Bruk ikke produkter av resirkulert papir ved tilberedning av mat i ovnen, siden disse kan inneholde urenheter som kan forårsake gnister og/ eller brann.
9. Metalltallerkenen er svært varm etter tilberedningen. Bruk derfor hansker når du tar tallerkenen ut av ovnen.
10. Små mengder mat krever kortere tilberednings- eller oppvarmingstid. Hvis man bruker normal tilberedningstid, kan maten bli overopphetet eller brent.
11. Sørg for å sette ovnen slik at fronten av døren er minst 8 cm og høyst 22 cm bak forkanten av det den står på, for at ovnen ikke skal tippe over ved et uhell.
12. Fjern skallet av poteter, epler og annen frukt eller grønnsaker før tilberedning.
13. Kok ikke egg med skall. Trykket inni skallet vil sprengte egget.
14. Ovnen kan ikke brukes til frityrsteking.
15. Fjern plastinnpakning fra maten før tilberedning eller opptining. Vær oppmerksom på at maten i noen tilfeller skal dekkes med plastfilm for oppvarming eller tilberedning.
16. Hvis ovnsdøren eller pakningen i ovnsdøren er skadd, må ovnen ikke benyttes før den er reparert av kvalifisert servicepersonale.
17. Kommer det røyk ut av ovnen, skal strømmen avbrytes og døren holdes lukket for å kvele eventuelle flammer.
18. Hvis man varmer opp eller tilbereder mat i engangsbeholdere av plast, papir eller andre brennbare materialer, bør ovnen kontrolleres regelmessig på grunn av faren for brann.
19. La barn bruke ovnen uten tilsyn kun når de har fått nødvendig opplæring, slik at de kan bruke ovnen på en sikker måte og forstår faren ved feilaktig bruk.
20. Væsker og andre matvarer må ikke varmes opp i tette beholdere siden de kan eksplodere.
21. Etter at tilberedningen er ferdig, avkjøles ovnen ved hjelp av viften.

NO

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

Les sikkerhetsinstruksene grundig, og ta vare på dem for å kunne lese dem senere.

- 22 Bruk kun utstyr som egner seg for bruk i mikrobølgeovner.
- 23 Når du varmer opp matvarer i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med ovnen på grunn av faren for antennelse.
- 24 Hvis du observerer røyk må du slå av apparatet, trekke ut kontakten og holde døren lukket for å kvele flammene.
- 25 Oppvarming av drikker kan føre til forsinket, voldsom koking, og derfor må man være forsiktig ved håndtering av beholderen.
- 26 Innholdet i tåteflasker og glass med barnemat skal røres eller rystes etter oppvarming, og temperaturen må kontrolleres før bruk slik at man unngår forbrenninger.
- 27 Hele egg og hele hardkokte egg må ikke varmes i mikrobølgeovn fordi de kan eksplodere, også etter endt oppvarming i ovnen.
- 28 Les informasjonen om rengjøring av dørtetninger, hulrom og tilstøtende deler.
- 29 Ovnen må rengjøres regelmessig, og matrester og søl må fjernes.
- 30 Manglende rengjøring og vedlikehold av ovnen kan føre til nedbrytning av overflatene med påfølgende forkortelse av levetiden for apparatet, og det kan også føre til farlige situasjoner.

- 31 Bruk kun temperaturfølere som er anbefalt for denne ovnen (gjelder apparater som har funksjon for bruk av temperaturføler).
- 32 Når apparatet er utstyrt med varmeelementer, blir disse varme under bruk. Pass på å ikke berøre varmeelementene inne i ovnen.
- 33 Apparatet er ikke beregnet for å bli brukt av mindre barn eller ustabile personer uten tilsyn.

ADVARSEL: Hvis døren eller dørens tetninger er skadd, må ovnen ikke brukes før den er blitt reparert av en kvalifisert person.

ADVARSEL: Det er farlig for alle andre enn kvalifiserte personer å utføre enhver form for service eller reparasjon som innebærer fjerning av deksler som beskytter mot mikrobølgestråling.

ADVARSEL: Væsker eller andre matvarer må ikke varmes opp i tette beholdere fordi de vil kunne eksplodere.

ADVARSEL: Ikke la barn bruke ovnen uten tilsyn, med mindre de har fått tilstrekkelig instruksjon og er i stand til å bruke ovnen på en sikker måte og forstår farene ved feil bruk.

Bruk aldri kokekar av metall eller med metallkanter i mikrobølgeovnen.

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

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

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

Middagstallerkener

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

Glasstøy

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

Oppbevaringsbeholdere i plast

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

Papir

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

Kokeposer i plast

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

Mikrobølgekokekar av plast

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

Leirgods, steintøy og keramikk

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

FORSIKTIG

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

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

NO

Matvarekarakteristikker og

Matlaging i mikrobølgeovn

Holdt øye med hva som foregår

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

Faktorer som påvirker koketidene i mikrobølgeovnen

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

Matvarens tetthet

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

Høyden på maten

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

Fuktighet i matvarer

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

Bein og fettinnhold i matvarer

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

Matvaremengden

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

Matens form

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

Tildekking

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

Bruning

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

Tildekking med fettbestandig papir

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

Plassering og separering

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

Matvarekarakteristikker og Matlaging i mikrobølgeovn

Omrøring

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

Vende maten

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

Plassering av tykkere stykker vendt utover

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

Skjerming

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

Løfting

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

Prikking

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

Prøve om maten er ferdig

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

Hviletid

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

Rengjøring av ovnen

1 Hold insiden av ovnen ren

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

2 Hold utsiden av ovnen ren

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

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

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

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

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

NO

Spørsmål og

Svar

Sp Hva er feil når lampen i ovnen ikke lyser?

Sv Det kan være flere grunner til at lampen ikke lyser.

- Lyspæren har gått
- Døren er ikke lukket

Sp Passerer mikrobølgeenergien ut gjennom glasset i døren?

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

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

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

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

Sv Ja. Kjør den aldri tom eller uten glassbrettet.

Sp Hvorfor forekommer det at egg sprenges?

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

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

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

Sp Er det mulig å lage popcorn i mikrobølgeovnen?

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

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

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

FORSIKTIG

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

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

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

Tilkoplingsinformasjon/ Tekniske spesifikasjoner

Advarsel


Dette apparatet skal være jordet.

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

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

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

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

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

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

Tekniske spesifikasjoner

	MS-1944JL
Inngangsspenning	230 V AC / 50Hz
Utgangseffekt	700 W (IEC60705 klassestandard)
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz
Utvendige dimensjoner	455 mm(B) X 252 mm(H) X 320 mm(D)
Effektforbruk	1000 Watt

<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.

NO

