

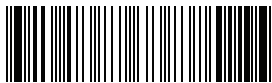


OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MS2588ZRF



MFL61876104

www.lg.com

ENGLISH

SVENSKA

NORSK

SUOMI

DANSK

0 8 / & 3 4 . " / 6 " -

. * \$ 3 0 8 " 7 & 0 7 & / 8 * 5) (3

1 - & " 4 & 3 & "% 5) * 4 0 8 / & 3 \ 4 . " / 6 " - 5) 0 3 0 6 () - : # & ' 0 3 & 0 1 & 3 " 5 * / (

.E\$

How the Microwave Function Works

Microwaves are a form of energy similar to radio, television waves, and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. This oven, however, has a magnetron that is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A tray is located inside the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

A very safe appliance

Your Microwave oven, is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

- Contents _____ **3**
- Important Safty Instructions _____ **4 ~ 8**
- Unpacking & Installing _____ **9 ~ 11**
- Setting the Clock _____ **12**
- Child Lock _____ **13**
- Micro Power Cooking _____ **14**
- Micro Power Level _____ **15**
- Two stage Cooking _____ **16**
- Quick Start _____ **17**
- Auto Cook _____ **18 ~ 19**
- Auto Reheat _____ **20 ~ 21**
- Auto Defrost _____ **22 ~ 23**
- Quick Defrost _____ **24 ~ 25**
- More or Less Cooking _____ **26**
- Heating or Reheating Guide _____ **27**
- Fresh Vegetable Guide _____ **28**
- Important safety instructions _____ **29 ~ 30**
- Microwave - safe Utensils _____ **31**
- Food characteristics & Microwave cooking _____ **32 ~ 33**
- Questions & Answers _____ **34**
- Plug Wiring Information/Technical Specifications _____ **35**

Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These words mean:



WARNING

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.



CAUTION

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.



WARNING

- Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy. Do not operate the oven if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.**
 - Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high-electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.
- Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)**
 - It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.
- The appliance is not intended for use by young children or elderly persons. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.**

- Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- Accessible parts may become hot during use.**
 - Young children should be kept away.
 - They may get a burn.
 - Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.**
 - They could burst.
 - The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.**
 - They may get hurt.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

Important Safety Instructions

CAUTION

1. Any electrical installation work must be carried out by a qualified electrician or competent person.

- * The installer is responsible for the correct electrical connection of the appliances and the observance of the relative safety recommendations.
- * This electric appliance must be installed according to the instructions in order to avoid a damage. This oven should be disconnected from the power supply before installation or maintenance.
- * This oven should always be earthed.

⚠ Improper use may cause serious damage of safety such as a fire, an electric shock.

2. You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlocks.

⚠ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)

3. Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

⚠ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

4. Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

⚠ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

5. Please ensure cooking times are correctly set, Small amounts of food require shorter cooking or heating time.

⚠ Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.

6. When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,

* Avoid using straight sided containers with narrow necks.

* Do not overheat.

* Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.

* After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).

⚠ Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling without evidence of bubbling. This could result in hot liquids suddenly boiling over.

7. An exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. Don't block the outlet.

⚠ It could result in damage to your oven and poor cooking results.

8. Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.

⚠ Improper use could result in damage to your oven.

Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

CAUTION

9. Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking.

And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.

- ⊕ Improper use can cause an explosion or a fire.

10. Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Check that the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.

- ⊕ They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.

11. Do not use recycled paper products.

- ⊕ They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.

12. Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.

- ⊕ Improper use could result in damage to your oven.

13. Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.

- ⊕ They could burst.

14. Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

- ⊕ Pressure will build up inside the egg which will burst.

15. Do not attempt deep fat frying in your oven.

- ⊕ This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

16. If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.

- ⊕ It can cause serious damage such as a fire or electric shock.

17. When food is heated or cooked in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials, keep an eye on the oven and check it frequently.

- ⊕ Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.

18. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.

- ⊕ As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves .

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

Important Safety Instructions

CAUTION

19. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
- ⦿ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
20. If there are heating elements, the appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
- ⦿ There is danger of a burn.
21. Follow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product. Do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.
- ⦿ Overcooking could result in the corn catching a fire.
22. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- ⦿ Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.

23. This appliance must be earthed.

The wires in the mains lead are colored in accordance with the following codes

BLUE ~ Neutral

BROWN ~ Live

GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK.

The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED.

The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or $\frac{\perp}{\perp}$.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or a similarly qualified person in order to avoid potential hazards.

- ⦿ Improper use may cause serious electric damage.

Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

CAUTION

24. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.

- ⊕ They can scratch the surface, which may result in the glass shattering.

25. This oven should not be used for commercial catering purposes.

- ⊕ Improper use could result in damage to your oven.

26. The microwave oven must be operated with the decorative door open.

- ⊕ If the door is closed while operating, the airflow will get worse possibly resulting in a fire or damage to your oven and the cabinet.

27. Disposal of packaging material

- ⊕ Your new oven has been correctly packaged for transportation. Remove all of the packaging material before putting the appliance into use.
- ⊕ The packaging material can be completely recycled. You can obtain addresses for environmentally-friendly disposal operations from your local authority.

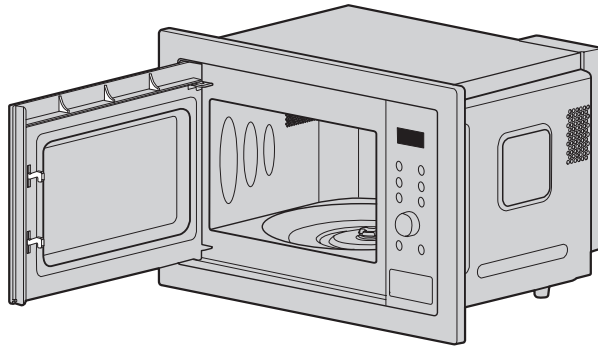
28. For the protection of the environment, used appliances must be disposed of properly.

- ⊕ The appliance must not be disposed of along with normal domestic waste.
- ⊕ Your local authority will inform you of times for lifting special waste or identify public disposal facilities for you.

Unpacking & Installing

By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidelines on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing materials. Check to make sure that your oven has not been damaged during shipping.

- 1** Unpack your oven and place it on a flat level surface. Check carefully for any signs of damage.



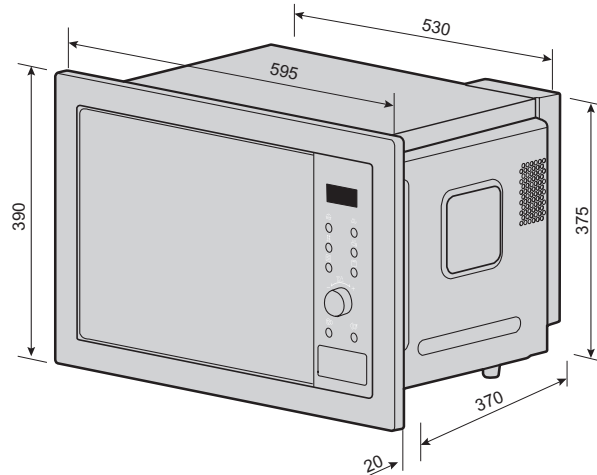
Glass tray

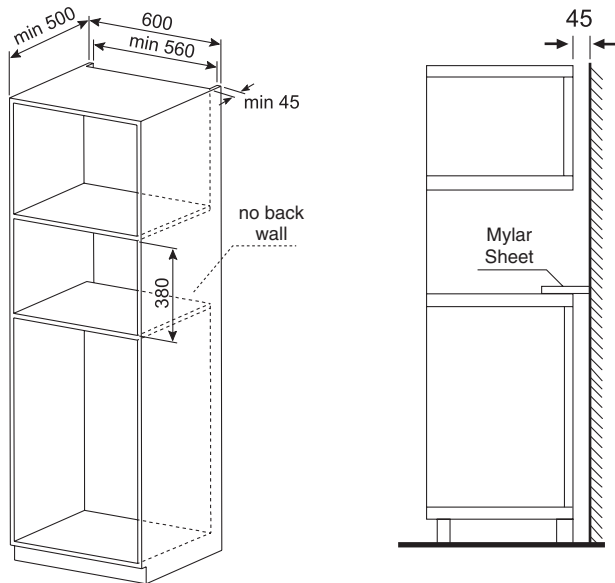


Rotating ring

* 4 fixing screws (not shown).

- 2** This oven must only be installed by a licensed electrician. This oven is designed to fit into 380mm high cabinet as standard. Oven dimensions and kitchen cabinet dimensions are shown as below diagram.

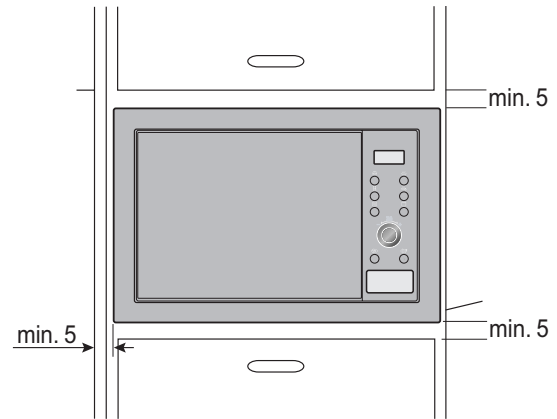




- * Kitchen cabinet in contact with the oven must be heat resistant upto 90 °C, and closeunits fronts up to at least 70 °C.
- * If fitting the microwave oven above a conventional oven then use the Mylar sheet to cover the chimney to protect the oven.
- * Fit the oven into the kitchen cabinet slowly, and without force, until the front frame of the oven seals against the front opening of the cabinet.
- * Ensure the appliance is stable and not leaning.

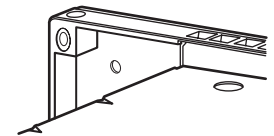
For Ventilation

For correct ventilation, the ventilation opening of 45mm at min. should be required between the back wall and the floor of the installation cabinet, the ventilation gap of 5mm is required between the oven top rim and the cabinet door, between the oven left side rim and the cabinet door, between the oven lower rim and the cabinet door (or conventional oven top rim), these openings must not be closed by any way. So ensure that the sides are not touching the front edges of the housing.



Fix the oven in position with the screws provided. The fixing points are located on the top and bottom corners of the oven (see diagram).

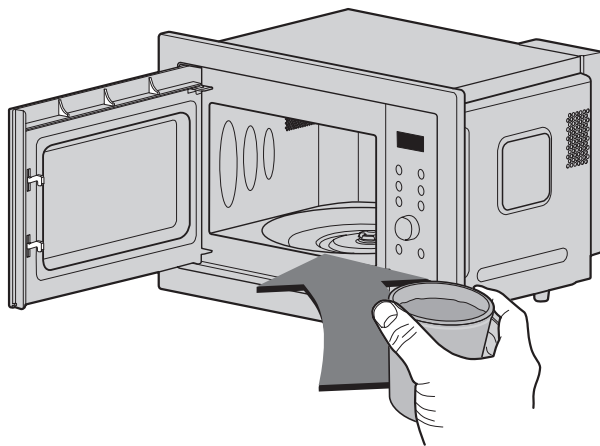
- * It is important to ensure that the installation of this product conforms to the instructions in this operation manual and the conventional oven manufacturer's installation instructions.



3 Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. **If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.**

4 Open your oven door by pushing the Release Button. Place the ROTATING RING inside the oven and place the GLASS TRAY on top.

5 Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the GLASS TRAY and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to Page 31.



6 Press the **Stop/Clear** button, and press the **Start/Quick Start** button one time to set 30 seconds of cooking time.



7 The Display will count down from 30 seconds. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

8 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption in order to avoid burns.

Setting the Clock



When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock.
In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.
Make sure that you have removed all packaging from your oven.

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **CLOCK** once.

DIAL will flash.

(If you want to use different option, Press **CLOCK** once more. If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



Turn **DIAL** until display shows "14: ".

START will flash.

Press **START** for hour confirmation.



Turn **DIAL** until display shows "14:35".

START will flash.

Press **START**.

The clock starts counting.



Child Lock

In the following example I will show you how to set the child lock.



Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door.

Press **STOP/CLEAR**.



Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears on the display and BEEP sounds.

The **CHILD LOCK** is now set.

The time will appear on the display if you have set the clock.



"L" will appear on the display when you press any key to let you know that **CHILD LOCK** is set.



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until "L" disappears. You will hear BEEP when it's released.



Micro Power Cooking

In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds.



Your oven has five microwave power settings. High power is automatically selected but repeated presses of the **POWER** key will select a different power level.

POWER	%	Power Out put
HIGH MAX	100%	850W
MEDIUM HIGH	80%	680W
MEDIUM	60%	510W
DEFROST MEDIUM LOW	40%	340W
LOW	20%	170W

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **MICRO** twice to select the 80% power.

"680" appears on the display.

DIAL will flash.



Turn **DIAL** until display shows "5:30".

START will flash.



Press **START**.



Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.

Micro Power Level

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	OUT PUT
HIGH MAX	<ul style="list-style-type: none"> * Boil Water * Brown minced beef * Cook poultry pieces, fish, vegetables * Cook tender cuts meat 	100%	850W
MEDIUM HIGH	<ul style="list-style-type: none"> * All reheating * Roast meat and poultry * Cook mushrooms and shellfish * Cook foods containing cheese and eggs 	80%	680 W
MEDIUM	<ul style="list-style-type: none"> * Bake cakes and scones * Prepare eggs * Cook custard * Prepare rice, soup 	60%	510 W
DEFROST/ MEDIUM LOW	<ul style="list-style-type: none"> * All thawing * Melt butter and chocolate * Cook less tender cuts of meat 	40%	340 W
LOW	<ul style="list-style-type: none"> * Soften butter & cheese * Soften ice cream * Raise yeast-based dough 	20%	170 W



Two stage Cooking



During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

At the end of stage 1, BEEP sounds and stage 2 commences.

Should you wish to clear the programme press **STOP/CLEAR** twice.

In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stage will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 340W.

Press **STOP/CLEAR**.

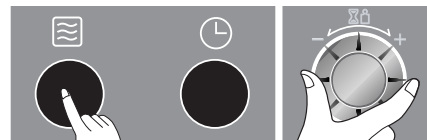


Set the power and the cooking time **for stage 1**.
(You can omit this process for HIGH power.)

Press **MICRO** once to select HIGH power.

DIAL will flash.

Turn **DIAL** until display shows "11:00".



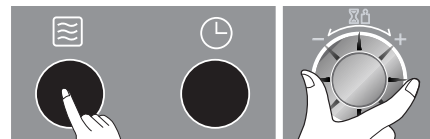
Set the power and the cooking time **for stage 2**.

Press **MICRO** four times to select 340 power.

DIAL will flash.

Turn **DIAL** until display shows "35:00".

START will flash.



Press **START**.



Quick Start

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.



The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** button.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **START** four times to select 2 minutes on HIGH power.

Your oven will start before you have finished the fourth press.



During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time by repeatedly pressing the **START** button.



Auto Cook

In the following example I will show you how to cook 0.6kg of Fresh Vegetable.



AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press	AUTO COOK
Jacket Potato	1	time
Fresh Vegetable	2	times
Frozen Vegetable	3	times
Rice	4	times
Fresh Fish	5	times

Press **STOP/CLEAR**.



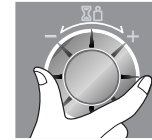
Press **AUTO COOK** twice to select **Fresh Vegetable**. **DIAL** will flash.



Turn **DIAL** until display shows "0.6".

START will flash.

Press **START**.



CATEGORY	FOOD TEMP.	UTENSILS	WEIGHT LIMIT	INSTRUCTIONS										
Jacket Potato	Room	On Glass tray	0,2~1,0 kg	Choose medium sized potatoes 170-200g. Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass tray. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.										
Fresh Vegetable	Room	Microwave-safe bowl	0,2~0,8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
Frozen Vegetable	Frozen	Microwave-safe bowl	0,2~0,8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
Rice	Room	Microwave-safe bowl	0,1~0,3 kg	Wash rice. Drain water. Place rice & boiling water in a deep and large bowl. <table border="1" data-bbox="858 654 1497 732"> <tr> <td>Weight</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Cover</td> </tr> <tr> <td>Boiling water</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Yes/Vent corner</td> </tr> </table> ** Rice - After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed.	Weight	100g	200g	300g	Cover	Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes/Vent corner
Weight	100g	200g	300g	Cover										
Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes/Vent corner										
Fresh Fish	Refrigerated	Microwave-safe bowl	0,2~0,6 kg	Whole fish, steaks - Oily fish : salmon, mackerel - White fish : cod, haddock Arrange in a single layer in a large microwave-safe flange dish. Cover dish tightly with plastic wrap and pierce in several places. Place on the glass turntable. Adjust weight and press start. After cooking, remove the dish from the oven. Allow to stand for 3 minutes before serving.										

Auto Reheat

In the following example I will show you how to cook 0.6kg of Frozen Meal.



AUTO REHEAT allows you to reheat most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press Auto Reheat
Chilled Meal	1 time
Frozen Meal	2 times
Chilled Pizza	3 times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **AUTO REHEAT** twice to select **Frozen Meal**.

"rh-2" appears on the display.

DIAL will flash.



Turn **DIAL** until display shows "0.6".

START will flash.



Press **START**.



CATEGORY	FOOD TEMP.	UTENSILS	WEIGHT LIMIT	INSTRUCTIONS
Chilled Meal	Refrigerated	Own tray	0,3~0,6 kg	<p>Pierce using a skewer on the surface. Place food on the glass turntable. After cooking, allow to stand for 2-3 minutes before serving.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stirrable e.g : Spaghetti bolognese, Beef stew - Non-stirrable e.g : Lasagne, Cottage pie <p>Note : For food contained in bag(s), pierce meat portion and rice/pasta portions, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> - For stirrable foods, stir at beep. - Non-stirrable foods, it is not necessary to stir at beep.
Frozen Meal	Frozen	Own tray	0,3~0,6 kg	Same as above.
Chilled Pizza	Refrigerated	Own tray	0,2~0,4 kg	<p>This function is for reheating leftover chilled pizza. Place chilled pizza on the own tray. After cooking, take food out immediately. Stand for 2~3 minutes.</p>

Auto Defrost



Your oven has four microwave defrost settings: - **Meat**, **Poultry**, **Fish** and **Bread**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** button will select a different setting.

Category	Press	Auto Defrost
Meat	1	time
Poultry	2	times
Fish	3	times
Bread	4	times

The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. The **BREAD** programme is suitable for defrosting small items such as rolls or a small loaf. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example I will show you how to defrost 1.4 Kg of Frozen Poultry.

Press **STOP/CLEAR**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.



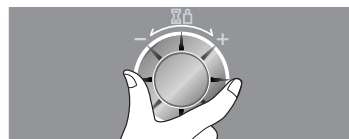
Press **AUTO DEFROST** twice to select the **Poultry** defrosting programme. **DIAL** will flash.



Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

Turn **DIAL** until display shows "1.4".

START will flash.



Press **START**.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing.

After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.

Auto weight defrost guide

- * Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.
 - * If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.
 - * Separate items like minced meat, chops, sausages and bacon as soon as possible.
- When BEEP, at this point remove the food from the microwave oven, turn the food over and return to the microwave oven. Press start to continue.
- At the end of the program, remove the food from the microwave oven, cover with foil and allow to stand until completely thawed.
- To thaw completely, for example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

Category	Weight Limit	Utensils	Food
Meat Poultry Fish	0,1~4,0 kg	Microwave ware (Flat plate)	<p>Meat Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Pork chops, Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(2cm). Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.</p> <p>Poultry Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes.</p> <p>Fish Filletts, Steaks, Whole fish, Sea foods. Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.</p>
Bread	0,1~0,5 kg	Paper towel or flat plate	<p>Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 1-2 minutes.</p>

Quick Defrost



Your oven has a microwave quick defrost setting (Meat).

Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly.

This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.

Press **STOP/CLEAR**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.



Press **QUICK DEFROST**.

The oven will start automatically.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.

Auto weight defrost guide

* Use this function to defrost quickly for minced meat.

* Remove the meat completely from its wrapping. Place the mince onto a microwave-safe plate. When BEEP, at this point remove the mince from the microwave oven, turn the mince over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program remove the mince from the microwave oven, cover with foil and allow to stand 5-15 minutes or until completely thawed.

<i>Category</i>	<i>Weight Limit</i>	<i>Utensils</i>	<i>Instructions</i>
Minced meat	0,5 kg	Microwave ware (Flat plate)	Minced meat Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes

More or Less Cooking

In the following example I will show you how to change the preset **AUTO COOK** programmes for a longer or shorter cooking time.



If you find that your food is over or undercooked when using the **AUTO COOK** programme, you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.

When cooking with auto and manual function, you can lengthen or shorten the cooking time at any point by turning **DIAL**. There is no need to stop the cooking process.

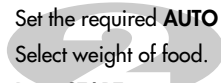
Press **STOP/CLEAR**.



Set the required **AUTO COOK** programme.

Select weight of food.

Press **START**.



Turn **DIAL** clockwise.

The cooking time will increase by 10 seconds for each press of the key.

Turn **DIAL** counterclockwise.

The cooking time will decrease by 10 seconds for each press of the key.



To heat or reheat successfully in the microwave, it is important to follow several guidelines. Measure the amount of food in order to determine the time needed to reheat. Arrange the food in a circular pattern for best results. Room temperature food will heat faster than refrigerated food. Canned foods should be taken out of the can and placed in a microwavable container. The food will be heated more evenly if covered with a microwavable lid or vented plastic wrap. Remove cover carefully to prevent steam burns. Use the following chart as a guide for reheating cooked food.

Heating or Reheating Guide

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Sliced meat 3 slices (0.5cm thick)	1~2 minutes	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. • Note: Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	2~3 minutes 3~3½ minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (170-230g)	1~2 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagne 1 serving(300g)	4~6 minutes	Place lasagne on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1½~3 minutes 4½~7minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 1 cup 4 cups	1~2½ minutes 3½~6 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (½ cup meat filling) without bun	1~2½ minutes	Reheat filling and bun separately. COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once. Heat bun as directed in chart below.

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Mashed potatoes 1 cup 4 cups	2½~3½ minutes 6~9 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1½~3 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	2½~4 minutes 7½~11 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1~1½ minutes 3½~5 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	15~30 seconds	Wrap in paper towel and place on glass tray.
Vegetables 1 cup 4 cups	1½~2½ minutes 3½~5½ minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	1½~2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.

Fresh Vegetable Guide

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Artichokes (230g each)	2 medium 4 medium	4 ¹ / ₂ ~ 7 10 ~ 12	Trim. Add 2 tsp water and 2 tsp juice. Cover.	2~3 minutes
Asparagus, Fresh, Spears	450g	2 ¹ / ₂ ~ 6	Add 1 cup water. Cover.	2~3 minutes
Green Beans	450g	7 ~ 11	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Beats, Fresh	450g	11 ~ 16	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes
Broccoli, Fresh, Spears	450g	5 ~ 8	Place broccoli in baking dish. Add 1/2 cup water.	2~3 minutes
Cabbage, Fresh, Chopped	450g	5 ¹ / ₂ ~7 ¹ / ₂	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Carrots, Fresh, Sliced	200g	2 ~ 3	Add 1/4 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Cauliflower, Fresh, Whole	450g	5 ~ 7	Trim. Add 1/4 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Fresh, Flowerettes Celery, Fresh, Sliced	2 cups 4 cups	11 ~ 16	Slice. Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Corn, Fresh	2 ears	4 ~ 8	Husk. Add 2 tbsp water in 1.5 litre baking dish. Cover.	2~3 minutes
Mushrooms, Fresh, Sliced	230g	1 ¹ / ₂ ~ 2 ¹ / ₂	Place mushrooms in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Parsnips, Fresh, Sliced	450g	4 ~ 7	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Peas, Green, Fresh	4 cups	6 ~ 9	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Sweet Potatoes Whole Baking (170~230g each)	2 medium 4 medium	4 ~ 9 6~ 12	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
White potatoes, Whole Baking (170~230g each)	2 potatoes 4 potatoes	5 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂ 9 ¹ / ₂ ~ 14	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
Spinach, Fresh, Leaf	450g	4 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂	Add 1/2 cup water in 2 litre covered casserole dish.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Sliced	450g	4 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Whole	450g	6 ~ 9	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn courgette over and rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes

WARNING

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
- 2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
- 3 Do not dry clothes in the microwave oven, which may become carbonized or burned if heated too long.
- 4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
- 5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
- 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
- 7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
- 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- 9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- 10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- 11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
- 15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
- 16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
- 17 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
- 18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of the food container is deteriorating.
- 19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- 21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
- 22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.
- 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.

Important safety instructions









Read carefully and keep for future reference

- 24 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 25 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- 26 If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- 27 Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 28 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- 29 Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- 30 Details for cleaning door seals, cavities and adjacent parts.
- 31 The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- 32 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- 33 Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
- 34 If heating elements are provided, during use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 35 The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- 36 The microwave oven must be operated with the decorative door open.
- 37 This connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

WARNING

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.

- 38 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 39 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

-  **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
-  **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
-  **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
-  **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
-  **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
-  **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
-  **WARNING:** Should be monitored to ensure that children do not play with the device.
-  **WARNING:** The devices are not intended to be operated by an external timer or by a separate control.

Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in your microwave oven. Just read through the following checklist.

Dinner plates

Many kinds of dinner-ware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

Glassware

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

Plastic storage containers

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

Paper

Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave oven.

Plastic cooking bags

Provided they are made specially for cooking, cooking bags are microwave safe. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in your microwave oven, as they will melt and rupture.

Plastic microwave cookware

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

Pottery, stoneware and ceramic

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

CAUTION

Some items with high lead or iron content are not suitable for cooking utensils.

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.

Food characteristics & Microwave cooking

Keeping an eye on things

The recipes in the book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave oven is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

Factors affecting microwave cooking times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains under-cooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While overcooked food is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skilful in estimating both cooking and standing times for various foods.

Density of food

Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous food that the outer edges do not become dry and brittle.

Height of food

The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall food during cooking, sometimes several times.

Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves tends to evaporate moisture, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

Bone and fat content of food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat that they do not cook unevenly and do not become overcooked.

Quantity of food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

Shape of food

Microwaves penetrate only about 2 cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square. The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook successfully in the microwave.

Covering

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent splitting.

Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Food that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an appetizing colour. Since relatively small amounts of browning sauces are added to food the original flavour of the recipe is not altered.

Covering with greaseproof paper

Greaseproofing effectively prevents spattering and helps food retain some heat. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

Arranging and spacing

Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

Food characteristics & Microwave cooking

Stirring

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

Turning over

Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

Placing thicker portions facing outwards

Since microwaves are attracted to the outside portion of food, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the food will cook evenly.

Shielding

Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

Elevating

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and centre of the foods.

Piercing

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams and oysters and whole vegetables and fruits.

Testing if cooked

Food cooks so quickly in a microwave oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5F (3C) and 15F (8C) during standing time.

Standing time

Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.

To Clean Your Oven

1 Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the dishwasher.

2 Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/CLEAR after cleaning.

3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.

4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.

DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.

Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

5 Do not use any steam cleaner.

Questions & Answers

Q What's wrong when the oven light will not glow?

- A There may be several reasons why the oven light will not glow.
- Light bulb has blown
 - Door is not closed

Q Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

- A No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

Q Why does the beep tone sound when a pad on the Control Panel is touched?

- A The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.

Q Will the microwave oven be damaged if it operates empty?

- A Yes Never run it empty or without the glass tray.

Q Why do eggs sometimes pop?

- A When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.

Q Why is standing time recommended after microwave cooking is over?

- A After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.

Q Is it possible to pop corn in a microwave oven?

- A Yes, if using one of the two methods described below
- 1 Popcorn-popping utensils designed specifically for microwave cooking.
 - 2 Prepackaged commercial microwave popcorn that contains specific times and power outputs needed for an acceptable final product.

FOLLOW EXACT DIRECTIONS GIVEN BY EACH MANUFACTURER FOR THEIR POPCORN PRODUCT. DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE THE CORN IS BEING POPPED. IF CORN FAILS TO POP AFTER THE SUGGESTED TIMES, DISCONTINUE COOKING. OVERCOOKING COULD RESULT IN THE CORN CATCHING FIRE.

CAUTION

NEVER USE A BROWN PAPER BAG FOR POPPING CORN. NEVER ATTEMPT TO POP LEFTOVER KERNELS.

Q Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?

- A Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food condition, just as you would do with a conventional cooker.

Plug wiring information/ Technical Specifications

Warning


This appliance must be earthed

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes
BLUE ~ Neutral
BROWN ~ Live
GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK.

The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED.

The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or .

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard;

Technical Specification

	MS2588ZRF
Power Input	230 V AC /50Hz
Out put	850 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	595 mm(W) X 390mm(H) X 410mm(D)
Power Consumption Microwave	1250 Watts

- * Dimensions shown are approximate.
- * Because we continually strive to improve our products we may change specifications without prior notice.

< 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.



HANDBOK TILL MIKROVÅGSUGN

Läs igenom handboken noggrant innan du börjar använda mikrovågsugnen.

MS2588ZRF

SVENSKA

www.lg.com

Innehåll

Hur mikrovågsugnen fungerar

Mikrovågor är en form av energi som liknar radio-och TV-vågor och vanligt dagsljus. Vanligtvis sprids mikrovågor utåt allteftersom de färdas genom atmosfären och försvinner utan att ha någon effekt. I mikrovågsugnar sitter det dock en magnetron som är utformad för att utnyttja energin i mikrovågor. Elektricitet som matas in i magnetronröret används för att skapa mikrovågsenergi.

Dessa mikrovågor kommer in i ugnens tillagningsutrymme genom öppningar inuti ugnen. En roterande platta eller en bricka är placerade på ugnens golv. Mikrovågor kan inte passera ugnens metallväggar, men de kan ta sig igenom material som glas, porslin och papper, de material som mikrovågssäkra matlagingsbehållare är tillverkade av.

Mikrovågor värmer inte direkt upp kokkärl, även om dessa under matlagning också värms upp av den värme som genereras från maten.

En mycket säker hushållsapparat

Mikrovågsugnen är en av de säkraste hushållsapparater som finns. När dörren är öppen slutar ugnen automatiskt att producera mikrovågor. Mikrovågsenergin omvandlas fullständigt till värme när den tränger in i mat, vilket gör att det inte finns någon "överskottsenergi" som kan skada dig när du äter maten.

Innehåll	36
Viktiga Säkerhets Instruktioner	37 ~ 41
Uppackning & Installation	42 ~ 44
Ställa Klockan	45
Barnlåset	46
Micro Power Tillagning	47
Micro Power Effektnivåer	48
Tvåstegs Tillagning	49
Snabbtillagning	50
Automatisk Tillagning	51 ~ 52
Automatisk Uppvärmning	53 ~ 54
Uppptiningsfunktion	55 ~ 56
Snabbupptining	57 ~ 58
Längre Eller Kortare Tillagningstid	59
Instruktion För Uppvärmning/Återuppvärmning	60
Färska Grönsaker Guide	61
Viktiga Säkerhetsföreskrifter	62 ~ 63
Mikrovågssäkra Kokkärl	64
Matvaror Och Tillagning i Mikrovågsugn	65 ~ 66
Frågor Och Svar	67
Information Om Ledarna i Nätsladden/	
Tekniska Specifikationer	68

Viktiga Säkerhets Instruktioner

Spara handboken för framtida referens. Läs alla instruktioner innan ugnen används för att förebygga risk för brand, elstötar, personskador eller materiella skador. Handboken omfattar inte alla olika problemsituationer som kan tänkas uppstå. Kontakta alltid en serviceverkstad eller leverantören om du stöter på ett problem som du inte förstår.



Säkerhetssymbol. Denna symbol betecknar potentiella faror som kan medföra personskador eller dödsfall. Säkerhetssymbolen följs av en varningstext, plus ordet "VARNING" eller "FÖRSIKTIGHET". Dessa ord indikerar följande:



VARNING

Indikerar fara eller felaktig användning som kan medföra allvarlig personskada eller dödsfall.



FÖRSIKTIGHET

Indikerar fara eller felaktig användning som kan medföra personskada eller materiella skador.



VARNING

1. **Försök inte manipulera, justera eller reparera lucka, lucktätning, manöverpanel, förreglingsbrytare eller andra delar av ugnen som innebär avlägsnande av delar som skyddar mot exponering av mikrovägsenergi. Använd inte mikrovägsugnen om lucktätningar eller anslutande delar är felaktiga eller skadade. Reparation får utföras endast av behörig reparatör.**
 - ⦿ Till skillnad från många andra apparater används högspänning i mikrovägsugnen. Felaktig användning eller reparation kan resultera i elstötar eller skadlig exponering för mikrovägsenergi.
2. **Använd inte mikrovägsugnen för avfuktning (till exempel torkning av fuktiga tidningar, kläder, leksaker, elektrisk utrustning, husdjur eller barn).**
 - ⦿ Detta kan orsaka allvarliga skador såsom brand, brännskador, elstötar eller dödsfall.
3. **Barn bör inte tillåtas använda mikrovägsugnen. Barn får använda mikrovägsugnen utan tillsyn först efter att ha fått noggranna instruktioner, så att barnet kan använda ugnen på ett säkert sätt och inser faran med att använda den på fel sätt.**

- ⦿ Felaktig användning kan medföra brand, elstötar eller brännskador.
4. **Ugnens åtkomliga delar kan bli heta vid användning. Håll småbarn utom räckhåll.**
 - ⦿ De riskerar att bränna sig.
 5. **Vätskor eller mat får inte värmas i slutna kärl eftersom de då riskerar att explodera. Avlägsna eventuell plastfilm innan maträtten tillagas eller tinas. Observera att i vissa fall bör maträtten svepas in i plastfilm innan den värms eller tillagas.**
 - ⦿ Den kan i annat fall upplösas eller rinna ut.
 6. **Tillåt inte barn att leka med tillbehören eller hänga i luckhandtaget.**
 - ⦿ De riskerar att skada sig själva eller ugnen.
 7. **Denna enhet är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap såvida de inte har erhållit vägledning eller instruktion beträffande användningen av enheten ifråga av person som är ansvarig för deras säkerhet.**

Viktiga Säkerhets Instruktioner

Spara handboken för framtida referens. Läs alla instruktioner innan ugnen används så att brand, elstötar, personskador eller materiella skador undviks. Handboken omfattar inte alla olika problemsituationer som kan tänkas uppstå. Kontakta alltid en serviceverkstad eller leverantören om du stöter på ett problem som du inte förstår.

FÖRSIKTIGHET

1. Allt elektriskt installationsarbete måste utföras av behörig elektriker eller annan kvalificerad person.

- * Installatören ansvarar för att utrustningen ansluts på rätt sätt och att gällande säkerhetsbestämmelser följs.
- * Mikrovågsugnen måste installeras enligt instruktionerna så att inga skador uppstår. Frånkoppla ugnen från elnätet före installation eller underhåll.
- * Mikrovågsugnen måste anslutas till ett jordat nätuttag.

⊖ Felaktig användning kan orsaka allvarliga skador såsom brand eller elstötar.

2. Mikrovågsugnen fungerar inte med luckan öppen på grund av den förreglingsmekanism som är inbyggd i ugnsluckan. Det är förbjudet att manipulera förreglingsmekanismen.

⊖ Detta kan leda till skadlig exponering för mikrovågsenergi. (Förreglingsmekanismen säkerställer att all uppvärmning avbryts när luckan öppnas.)

3. Kläm inte fast föremål (kökshandduk, servett etc) mellan luckan och ugnens framsida. Se också till att inte matrester eller rengöringsmedel ansamlas på tämningsytorna.

⊖ Detta kan leda till skadlig exponering för mikrovågsenergi.

4. Använd inte ugnen om den är skadad eller felaktig på något sätt. Det är speciellt viktigt att ugnsluckan stängs och sluter till korrekt och att inga skador finns på: (1) luckan (skevar), (2) gångjärn och spärrar (trasiga eller lösa), (3) lucktätningar och tämningsytor.

⊖ Detta kan leda till skadlig exponering för mikrovågsenergi.

5. Ställ in korrekt tillagningstid. För små mängder mat krävs kortare uppvärmnings- eller tillagningstid.

⊖ Överkokning kan medföra att maträtten fattar eld och orsakar skador på ugnen.

6. Vid uppvärmning av vätskor såsom soppor, såser eller drycker :

* Undvik att använda kärl med raka sidor och smal hals.

* Överhetta inte.

* Rör om vätskan innan kärlet placeras i ugnen, och rör om igen när den har värmts upp till hälften.

* Efter uppvärmning, låt kärlet stå kvar i ugnen en kort stund. Rör om eller skaka det försiktigt igen och kontrollera vätsketemperaturen före konsumtion för att undvika risken för brännskador (speciellt viktigt när det gäller nappflaskor och barnmat).

⊖ Hantera kärlet varsamt. Drycker som värmts upp med mikrovågor kan utan förvarning fortsätta koka och bubbla en stund. Detta kan medföra att heta vätskor plötsligt kokar över.

7. Mikrovågsugnen är försedd med en ventilationsöppning på dess översida, undersida eller ena sida. Se till att denna öppning inte blockeras.

⊖ It could result in damage to your oven and poor cooking results.

8. Starta inte mikrovågsugnen när den är tom. Vi rekommenderar att alltid ha ett glas vatten stående i ugnen. Vattnet absorberar alla mikrovågsenergi på ett säkert sätt även om ugnen skulle startas oavsiktligt.

⊖ Felaktig användning kan leda till att ugnen skadas.

Viktiga Säkerhets Instruktioner

Spara handboken för framtida referens. Läs alla instruktioner innan ugnen används så att brand, elstötar, personskador eller materiella skador undviks. Handboken omfattar inte alla olika problemsituationer som kan tänkas uppstå. Kontakta alltid en serviceverkstad eller leverantören om du stöter på ett problem som du inte förstår.



FÖRSIKTIGHET

9. Tillaga inte mat insvept i pappershanddukar såvida inte detta förskrivs i de recept du använder. Använd inte heller tidningspapper som ersättning för pappershanddukar.

☞ Felaktig användning kan leda till en explosion eller brand.

10. Använd inte kärl av trä eller keramikkärl med metallinlägg. Avlägsna alltid beslag, krokar etc av metall. Kontrollera att redskapen du använder är lämpade för användning i mikrovågsugnar.

☞ De kan annars hettas upp och förkolna. Metallobjekt kan deformeras i ugnen och skadas.

11. Använd inte pappersprodukter av återvunnet papper.

☞ De kan innehålla orenheter som kan ge upphov till gnistor och eventuellt brand om de används vid tillagningen.

12. Rengör inte brickan eller gallren genom att sänka ned dem i vatten omedelbart efter tillagning. Det kan medföra att de spricker.

☞ Felaktig användning kan leda till att ugnen skadas.

13. Före tillagning av potatis, äpplen etc, stick hål på skalet med en sticka eller nål.

☞ De kan i annat fall spricka sönder.

14. Koka inte ägg i mikrovågsugnen. Inte heller ska råa eller kokta ägg värmas upp i ugnen. Äggen kan explodera, även efter att ugnen har stängts av.

☞ Tryck byggs upp i ägget som till sist exploderar eller spricker sönder.

15. Försök inte fritera i mikrovågsugnen.

☞ Den heta oljan kan plötsligt koka över.

16. Om rök som härrör från mikrovågsugnen syns, stäng av eller koppla från ugnen från elnätet och håll ugnsluckan stängd så att eventuella eldsflammar kvävs.

☞ I annat fall finns fara för brand eller elstötar.

17. När mat värms eller tillagas i engångsförpackningar av plast, papper eller annat brännbart material ska du hålla uppsikt över processen.

☞ Om förpackningen går sönder kan maträtten rinna ut och eventuellt fatta eld.

18. Temperaturen på ugnens åtkomliga ytor kan bli hög under användning. Vidrör inte ugnsluckan, höljets fram- eller baksida, ugnsutrymmet, tillbehör eller maträtter i grillnings-, konvektions- eller automatläge innan du har försäkrat dig om att de inte är heta.

☞ Om du inte använder grytlappar eller grillvante riskerar du annars att bränna dig.

Viktiga Säkerhets Instruktioner

Spara handboken för framtida referens. Läs alla instruktioner innan ugnen används så att brand, elstötar, personskador eller materiella skador undviks. Handboken omfattar inte alla olika problemsituationer som kan tänkas uppstå. Kontakta alltid en serviceverkstad eller leverantören om du stöter på ett problem som du inte förstår.



FÖRSIKTIGHET

19. Rengör mikrovågsugnen regelbundet från matrester.

- ⦿ Om den inte rengörs ordentligt kan matrester bränna fast på ugnsytorna. Detta kan leda till att ugnens livslängd förkortas och att matrester fattar eld.

20. Ugnens värmeelement blir heta vid användning.

Vidrör inte värmeelementen inuti ugnen.

- ⦿ Du riskerar brännskador.

21. Vid framställning av popcorn, följ popcornstillverkarens instruktioner.

Lämna inte ugnen obevakad medan majsen poppas. Om majskornen inte poppar efter den föreskrivna tiden ska du avbryta processen. Poppa aldrig majs i en brun papperspåse. Försök inte poppa överblivna majskorn.

- ⦿ Om kornen överhettas kan de fatta eld.

22. Mikrovågsugnen kan fränkopplas från elnätet via en stickkontakt eller, om ugnen är fast installerad, med en strömbrytare som är monterad enligt gällande säkerhetsbestämmelser för elanslutning.

- ⦿ Om en felaktig typ av stickkontakt eller strömbrytare används föreligger risk för elstötar eller brand.

23. Mikrovågsugnen måste anslutas till ett jordat nätuttag.

Nätkabelns ledare är standardkodade med nedanstående färger :

BLÅ ~ Neutral

BRUN ~ Fas

GRÖN/GUL ~ Jord

Om ledarnas färger inte överensstämmer med färgkoderna i stickkontakten ansluter du ledarna enligt följande :

Den **BLÅ** ledaren ansluts till den plint som betecknas med **N** eller är **SVART**.

Den **BRUNA** ledaren ansluts till den plint som betecknas med **L** eller är **RÖD**.

Den **GRÖN/GULA** ledaren ansluts till den plint som betecknas med **E** eller $\frac{\perp}{\perp}$.

Om nätkabeln är skadad måste den bytas av tillverkaren, serviceverkstad eller behörig elektriker.

- ⦿ En skadad kabel kan leda till allvarliga skador såsom brand eller elstötar.

Viktiga Säkerhets Instruktioner

Spara handboken för framtida referens. Läs alla instruktioner innan ugnen används så att brand, elstötar, personskador eller materiella skador undviks. Handboken omfattar inte alla olika problemsituationer som kan tänkas uppstå. Kontakta alltid en serviceverkstad eller leverantören om du stöter på ett problem som du inte förstår.



FÖRSIKTIGHET

24. Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa metallföremål vid rengöring av ugnsluckans glasytor.

- ⊕ Detta kan leda till att glaset repas eller går sönder.

25. Mikrovågsugnen ska inte användas för kommersiell matlagning eller servering.

- ⊕ Felaktig användning kan leda till att ugnen skadas.

26. Den yttre luckan på skåpet som mikrovågsugnen byggs in i måste vara öppen när ugnen används.

- ⊕ Om den yttre luckan är stängd försämras ventilationen vilken kan leda till att ugnen eller skåpet skadas eller fattar eld.

27. Avyttring av förpackningsmaterial

- ⊕ Mikrovågsugnens förpackningsmaterial skyddar ugnen under transporten. Avlägsna allt förpackningsmaterial innan du använder ugnen.
- ⊕ Allt förpackningsmaterial kan återvinnas fullständigt. Din kommun kan informera dig om hur och var du avyttrar förpackningsmaterial.

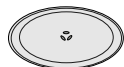
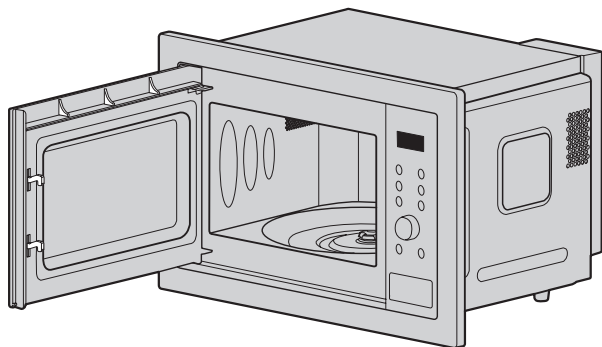
28. Även gammal utrustning måste avyttras på ett miljövänligt sätt.

- ⊕ Den får inte kastas i hushållsavfallet.
- ⊕ Din kommun kan informera dig om hur och var du avyttrar elektrisk utrustning.

Uppackning & Installation

Följ stegen på följande två sidor för att kontrollera att mikrovågsugnen fungerar korrekt. Beakta speciellt anvisningarna för montering av ugnen. Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla tillbehör vid upppackningen. Kontrollera att inga skador har uppkommit på ugnen under transporten.

- 1** Packa upp mikrovågsugnen och placera den på en plan yta. Kontrollera noggrant att inga skador syns.



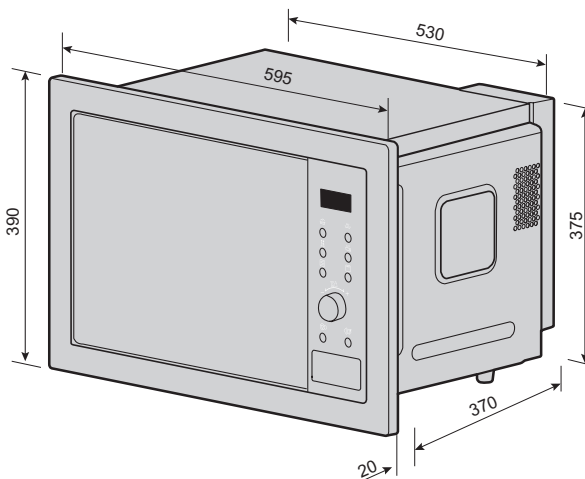
Glasbricka

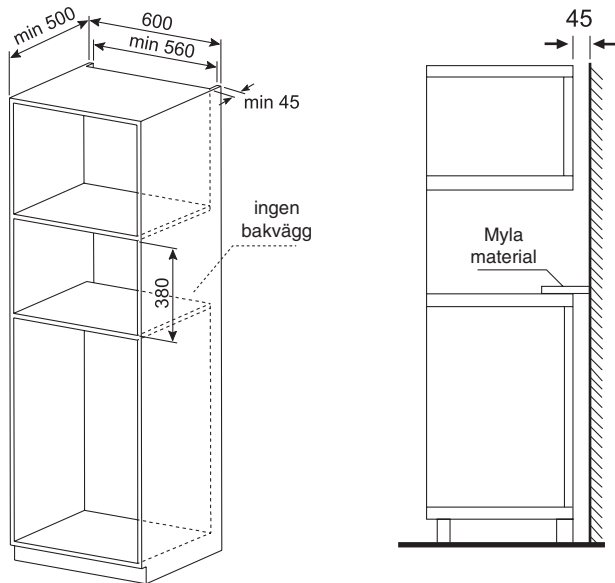


Vridbar platta

* 4 fästskruvar (visas inte).

- 2** Mikrovågsugnen får installeras endast av en behörig elektriker. Ugnen är anpassad för montering i ett standardskåp i ett 380 mm högt utrymme. Ugns- och skåpmåtten framgår av bilden på nästa sida.





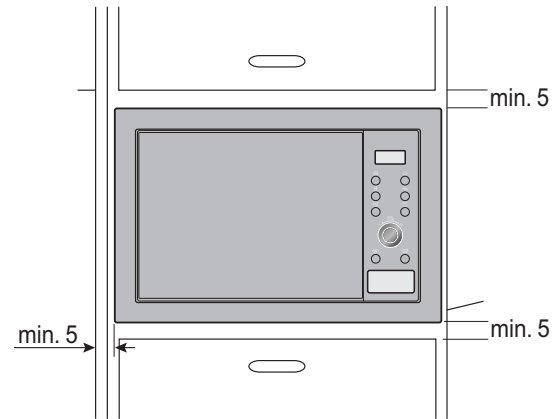
- * De delar av inbyggnadsskåpet som ligger an mot ugnen måste tåla temperaturer upp till minst 90 °C, och frontstycket upp till minst 70 °C.
- * Om mikrovågsugnen monteras ovanför en konventionell ugn täcks ventilationskanalen över med Mylar-materialet så att ugnen inte riskerar att skadas.
- * Montera försiktigt mikrovågsugnen i inbyggnadsskåpet så att ugnens frontram är i jämnhöjd med skåpöppningen.
- * Kontrollera att ugnen är stabilt monterad och inte lutar.

Ventilation

För korrekt ventilation krävs en ventilationsöppning på minst 45 mm mellan bakväggen och skåpets hyllplan.

Desutom krävs en 5 mm ventilationspringa mellan ugnensramen och skåpluckan på alla sidor, respektive mellan ramens nedre del och den konventionella ugnens ram i förekommande fall. Dessa öppningar får inte blockeras på något sätt.

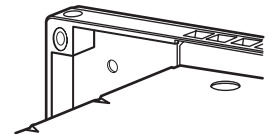
Kontrollera därför att ugnens främre delar inte vidrör skåpets front.



Fixera ugnen i detta läge med de fyra medföljande skruvarna.

Monteringshålen är placerade i ugnens övre och nedre hörn (se schemat).

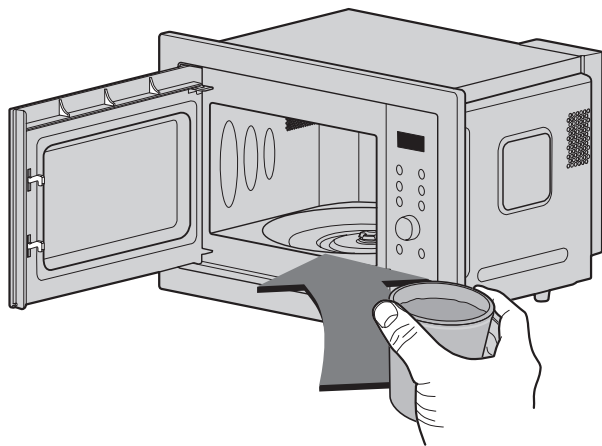
- * Installera mikrovågsugnen i enlighet med instruktionerna i denna bruksanvisning, samt enligt tillverkarens anvisningar för den konventionella ugnen.



3 Anslut ugnen till ett vanligt jordat vägguttag. Säkerställ att ugnen är den enda enhet som är ansluten till uttaget. **Om ugnen inte fungerar korrekt drar du ut nätsladden och sätter i den igen.**

4 Öppna ugnsluckan genom att trycka på luckspärren. Sätt VRIDBAR PLATTA på plats och lägg GLASBRICKA ovanpå.

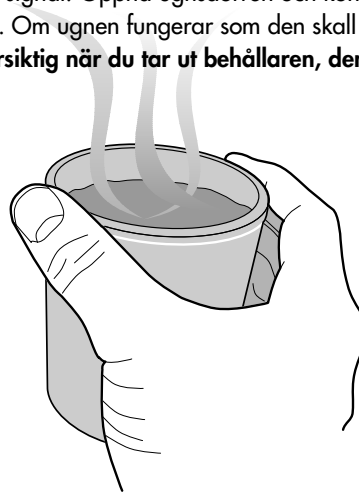
5 Fyll en **Mikrovågssäker behållare** med 3 dl vatten. Placera behållaren på GLASBRICKA och stäng ugnsdörren. Om du är osäker på vilken typ av behållare du skall använda finns information om detta på sidan 64.



6 Tryck på **Stop/Clear** knappen och tryck sedan in **Start/Quick Start** knappen 1 gång för att ställa in 30 sekunder uppvärmningstid.



7 TECKENFÖNSTRET kommer att räkna ner från 30 sekunder. När nedräkningen når 0 kommer ugnen att generera en PIP-signal. Öppna ugnsdörren och kontrollera vattnets temperatur. Om ugnen fungerar som den skall bör vattnet vara varmt. **Var försiktig när du tar ut behållaren, den kan vara varm.**



UGNEN ÄR NU KLAR FÖR ANVÄNDNING

8 Rör om eller skaka innehållet i nappflaskor och barnmat och kontrollera temperaturen före konsumtion för att undvika risken för brännskador.

Ställa Klockan

Du kan använda antingen 12- eller 24-timmars visning för klockan.
I detta exempel kommer jag att visa hur du ställer in tiden 14:35, med 24-timmarsklockan.
Säkerställ att du avlägsnat allt förpackningsmaterial från ugnen.



När ugnen kopplas in första gången eller när strömmen kommer tillbaka efter ett strömavbrott visas "0" i teckenfönstret. Du måste då ställa klockan.

Om klockan (eller teckenfönstret) visar konstiga symboler bör du koppla bort ugnen från nätuttaget och sedan koppla in den igen och ställa klockan.

Säkerställ att du installerat ugnen enligt anvisningarna tidigare i denna användarhandledning.

Tryck på **STOP/CLEAR**.



Tryck en gång på **KLOCKAN**.

DIAL blinkar.

(Om du vill använda en annan inställning trycker du ytterligare en gång på **KLOCKAN**. Vill du ändra till en annan inställning när klockan redan ställts måste du dra ur nätsladden och sedan ansluta den igen.)



Vrid **DIAL** tills "14:" visas i teckenfönstret.

START blinkar.

Tryck på **START** för att bekräfta timinställningen.



Vrid **DIAL** tills "14:35" visas i teckenfönstret.

START blinkar.

Tryck på **START**.

Klockan börjar fungera.



Barnlåset

I följande exempel visas hur barnlåset aktiveras.



Ugnen har en säkerhetsfunktion som förhindrar att ugnen startas av misstag. När barnlåset aktiverats kan du inte använda några av ugnens funktioner och ingen uppvärmning kan ske. Barn kan dock fortfarande öppna ugnsdörren.

Tryck på **STOP/CLEAR**.



Tryck och håll in **STOP/CLEAR** tills "L" visas i teckenfönstret och en PIP-signal hörs.

BARNLÅSET är nu aktiverat.

Om klockan har ställts in visas tiden i teckenfönstret.

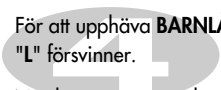


"L" visas i teckenfönstret för att du skall veta att **BARNLÅSET** är aktiverat.



För att upphäva **BARNLÅSET** trycker du in och håller ner **STOP/CLEAR** tills "L" försvinner.

När barnspärren inaktiveras avges en ljudsignal.



I följande exempel visas tillagning med 80 % effekt i 5 minuter och 30 sekunder.

Micro Power Tillagning



Mikrovågsugnen har fem effektlägen. Högeffektsläget (HIGH) är förvalt; tryck upprepade gånger på **EFFEKT** för att välja ett annat effektläge.

EFFEKT	%	UTEFFEKT
HÖG MAX	100%	850W
MEDIUM HÖG	80%	680W
MEDIUM	60%	510W
UPPTINING MEDIUM	40%	340W
LÅG	20%	170W

Säkerställ att du installerat ugnen enligt anvisningarna tidigare i denna användarhandledning.

Tryck på **STOP/CLEAR**.



Tryck på **MICRO** två gånger för att välja 80 % effekt.

"680" visas i teckenfönstret.

DIAL blinkar.



Vrid **DIAL** tills "5:30" visas i teckenfönstret.

START blinkar.



Tryck på **START**.



Micro Power

Effektnivåer

Mikrovågsugnen har 5 effektnivåer för att ge dig maximal flexibilitet och kontroll över matlagningen. Tabellen nedan visar exempel på matvaror och de rekommenderade effektnivåerna för uppvärmning med denna mikrovågsugn.

INSTÄLLNING	ANVÄNDNING	EFFEKT (%)	UTEFFEKT
HÖG MAX	<ul style="list-style-type: none">* Koka vatten* Bryna köttfärs* Tillaga delar av fjäderfä, fisk och grönsaker* Tillaga möra köttbitar	100%	850W
MEDIUM HÖG	<ul style="list-style-type: none">* All uppvärmning* Ugnsteka kött eller fjäderfä* Tillaga svamp eller skaldjur* Tillaga mat som innehåller ost eller ägg	80%	680 W
MEDIUM	<ul style="list-style-type: none">* Laga bakverk och scones* Tillaga ägg* Tillaga krämer* Tillaga ris och soppor	60%	510 W
UPPTINING MEDIUM	<ul style="list-style-type: none">* All upptining* Smälta smör och choklad* Tillaga mindre möra köttbitar	40%	340 W
LÅG	<ul style="list-style-type: none">* Mjuka upp smör och ost* Mjuka upp glass* Jäsa deg	20%	170 W



Tvåstegs Tillagning

I följande exempel visas tillagning i två steg. I första steget tillagas maträtten i 11 minuter i läge HIGH; i andra steget sker tillagning i 35 minuter med 340 W.



Under steg två kan ugnsluckan öppnas och tillagningsprocessen kontrolleras. Stäng luckan och tryck på **START** så fortsätter processen.

När steg ett är slutfört hörs en ljudsignal och steg två startar.

Om du vill avbryta programmet trycker du på **STOP/CLEAR** två gånger.

Tryck på **STOP/CLEAR**.

1



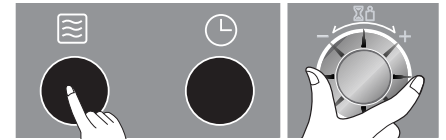
Ställ in effekt och tillagningstid **för steg 1**.

(Detta steg kan utslutas.)

Tryck på **MICRO** en gång för att välja effektläget HIGH.

DIAL blinkar.

Vrid **DIAL** tills "11:00" visas i teckenfönstret.



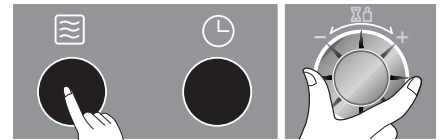
Ställ in effekt och tillagningstid **för steg 2**.

Tryck på **MICRO** fyra gånger för att välja 340 W.

DIAL blinkar.

Vrid **DIAL** tills "35:00" visas i teckenfönstret.

START blinkar.



Tryck på **START**.

4



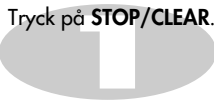
Snabbtillagning

I följande exempel kommer jag att visa hur du ställer in två minuters uppvärmning på högsta effekt.



Med funktionen **SNABBTILLAGNING** kan du ställa in uppvärmning på högsta effekt i intervall om 30 sekunder bara genom att trycka på **START** knappen.

Tryck på **STOP/CLEAR**.



Tryck på **START** fyra gånger för att välja 2 minuter med effekten HÖG. Ugnen startar uppvärmningen innan du avslutat den fjärde knapptryckningen.



Vid **SNABBTILLAGNING** kan tillagningstiden förlängas genom att du upprepade gånger trycker på **START**.



Automatisk Tillagning

I följande exempel visas tillagning av 0,6 kg Färska Grönsaker.

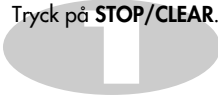


I **AUTOMATISK TILLAGNING** läget tillagar du enkelt de flesta maträtter genom att välja typ av livsmedel och vikt.

Tryck på **AUTOMATISK TILLAGNING**

Kategori		Tryck på
Ugnsbakad Potatis	1	gång
Färska Grönsaker	2	gång
Frysta Grönsaker	3	gång
Ris	4	gång
Färsk Fisk	5	gång

Tryck på **STOP/CLEAR**.



Tryck på **AUTOMATISK TILLAGNING** två gånger för att välja

Färska Grönsaker.

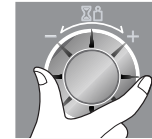
DIAL blinkar.



Vrid **DIAL** tills "0.6" visas i teckenfönstret.

START blinkar.

Tryck på **START**.



KATEGORI	MATTEMP.	REDSKAP	VIKTINTERVALL	INSTRUKTIONER										
Ugnsbakad Potatis	Rumstemperatur	Glasbricka	0,2~1,0 kg	Använd 170–200 g medelstor potatis. Skölj och torka potatisen. Stick potatisen några gånger med en gaffel. Lägg potatisen på glasbrickan. Ställ in vikten och tryck på START. När potatisen är färdig, ta ut den ur ugnen. Låt stå övertäckt med folie fem minuter.										
Färska Grönsaker	Rumstemperatur	Mikrovågssäker skål	0,2~0,8 kg	Lägg grönsakerna i en mikrovågssäker skål. Fyll på vatten. Täck över med plastfolie. När grönsakerna är klara, rör om och låt dem stå 2 minuter. Fyll på så mycket vatten som är proportionerligt till mängden grönsaker. ** 0,2–0,4 kg: 2 matskedar ** 0,5–0,8 kg: 4 matskedar										
Frysta Grönsaker	Frost	Mikrovågssäker skål	0,2~0,8 kg	Lägg grönsakerna i en mikrovågssäker skål. Fyll på vatten. Täck över med plastfolie. När grönsakerna är klara, rör om och låt dem stå 2 minuter. Fyll på så mycket vatten som är proportionerligt till mängden grönsaker. ** 0,2–0,4 kg: 2 matskedar ** 0,5–0,8 kg: 4 matskedar										
Ris	Rumstemperatur	Mikrovågssäker skål	0,1~0,3 kg	Skölj riset. Håll av vattnet. Håll ris och kokande vatten i en djup, stor skål. <table border="1" data-bbox="847 661 1506 723"> <tr> <td>Vikt</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Täck över</td> </tr> <tr> <td>Kokande vatten</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Ja/luftningsspringa</td> </tr> </table> ** Ris – När riset är klart, låt det stå övertäckt fem minuter eller tills allt vatten har absorberats.	Vikt	100g	200g	300g	Täck över	Kokande vatten	200ml	400ml	600ml	Ja/luftningsspringa
Vikt	100g	200g	300g	Täck över										
Kokande vatten	200ml	400ml	600ml	Ja/luftningsspringa										
Färsk Fisk	Kylskåpskall	Mikrovågssäker skål	0,2~0,6 kg	Hel fisk, biff - Fet fisk: till exempel lax och makrill - Vit fisk: till exempel torsk och kolja Lägg fisken i ett lager i en stor mikrovågssäker form. Täck över ordentligt med plastfolie och stick hål på några ställen. Placera formen på vridplattan. Ställ in vikten och tryck på START. När fisken är färdig, ta ut den ur ugnen. Låt den stå tre minuter och servera.										

Automatisk Uppvärmning

I följande exempel visas tillagning av 0,6 kg Fryst Mat.



I **AUTOMATISK UPPVÄRMNING** läget värmer du enkelt de flesta maträtter genom att välja typ av livsmedel och vikt.

Kategori	Tryck på AUTOMATISK UPPVÄRMNING
Kylid Mat	1 gång
Fryst Mat	2 gånger
Kylid Pizza	3 gånger

Tryck på **STOP/CLEAR**.

1



Tryck på **AUTOMATISK UPPVÄRMNING** två gånger för att välja **Fryst Mat**.

"rh-2" visas i teckenfönstret.

DIAL blinkar.

2



Vrid **DIAL** tills "0.6" visas i teckenfönstret.

START blinkar.

3



Tryck på **START**.

4



KATEGORI	MATTEMP.	REDSKAP	VIKTINTERVALL	INSTRUKTIONER
Kyld Mat	Kylskåpskall	Egen bricka	0,3~0,6 kg	<p>Stick genom ytan med en sticka. Placera maträtten på vridplattan. När den är klar, låt stå 2–3 minuter och servera.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Omröres: spaghetti bolognese, köttstuvning etc - Omröres inte: lasagne, köttfärspudding <p>Obs! För kött-, ris-, pastarätter etc som är plastinpackade, stick hål med en sticka. För maträtter som ska röras om, rör om vid ljudsignalen. Non-stirrable foods, it is not necessary to stir at beep.</p>
Frost Mat	Frost	Egen bricka	0,3~0,6 kg	Se ovan.
Kyld Pizza	Kylskåpskall	Egen bricka	0,2~0,4 kg	<p>Denna funktion kan användas för uppvärmning av kyld pizza. Lägg den kalla pizzan på en När den är uppvärmd, ta genast ut den ur ugnen. Låt stå 2–3 minuter.</p>

Temperaturen och tätheten hos mat varierat, jag rekommenderar att maten kontrolleras innan tillagningen påbörjas. Var särskilt uppmärksam när det gäller stora stycken kött och kyckling, en del matvaror skall inte tinas upp fullständigt innan tillagning. BRÖD-programmet är lämpligt för att tina upp små saker som franskröd eller en liten limpa. Dessa bör få stå en stund efter uppvärmning för att den innersta delen skall få tid att tina. I följande exempel kommer jag att visa hur du tinar 1,4 kg Fryst Fjäderfä.

Upptiningsfunktion



Ugnen har fyra inställningar för upptining:- **Kött**, **Fjäderfä**, **Fisk** och **Bröd**; Varje upptiningsalternativ har olika effektinställningar. Tryck upprepade gånger på **UPPTININGSFUNKTION** för att ändra inställningen.

Kategori	Press	UPPTININGSFUNKTION
Kött	1	gång
Fjäderfä	2	gång
Fisk	3	gång
Bröd	4	gång

Tryck på **STOP/CLEAR**.

Väg maten du vill tina upp. Kontrollera att du avlägsnat alla metallklamrar och annat som kan sitta i köttet samt eventuellt metalliskt förpackningsmaterial. Placera sedan maten i ugnen och stäng dörren.



Tryck på **UPPTININGSFUNKTION** två gånger för att välja upptiningsprogrammet **Fjäderfä**.

DIAL blinkar.



Ange vikten på den frysta maten.

Vrid **DIAL** tills "1.4" visas i teckenfönstret.

START blinkar.



Tryck på **START**.



Under upptining kommer ugnen att generera en PIP-signal. Öppna då ugnsdörren och vänd och dela på maten för att säkerställa jämn upptining. Avlägsna delar som är färdigtinade eller täck över dem för att tina dem långsammare. När du kontrollerat maten stänger du dörren och trycker **START** för att återuppta upptiningen. **Ugnen avslutar inte upptiningen (även om ljudsignalen hörs) om inte dörren öppnas.**

Guide För Upptining

* Mat som ska upptinas placeras på glasfatet i ett mikrougnssäkert kärl utan att täckas över.

* Vid behov kan du täcka över mindre bitar kött eller fågel med aluminiumfolie. Detta förhindrar att de värms upp upptining. Se till att folien inte kommer i kontakt med ugnsväggarna.

* Matvaror som t.ex. köttfärs, kotletter, korv och bacon bör separeras och spridas ut så snart det är möjligt.

När en ljudsignal hörs, ta ut maträtten ur mikrovågsugnen, vänd den och sätt in den i ugnen igen. Tryck på start för att fortsätta. När programmet är klart, ta ut maträtten ur mikrovågsugnen, täck över med folie och låt stå tills den är helt upptinad. Stora köttstycken och hela kycklingar ska tinas minst en timme före tillagning så att de är ordentligt upptinade.

KATEGORI	VIKTINTERVALL	REDSKAP	MATVAROR
Kött Fjäderfä Fisk	0,1~4,0 kg	Mikrovågsgods (flat tallrik)	Kött Köttfärs, rostbiff, utskuren biff, filé, grytbitar, fransyska, hamburgare, fläskkotletter, lammkotletter, korv. Vänd maten vid ljudsignal. Låt stå i 5–15 minuter efter upptining. Fjäderfä Hel kyckling, kycklinglår, kycklingbröst, kalkonbröst (under 2,0 kg). Vänd maten vid ljudsignal. Låt stå i 20–30 minuter efter upptining. Fisk Filéer, kotletter, hel fisk, skaldjur. Vänd maten vid ljudsignal. Låt stå i 10–20 minuter efter upptining.
Bröd	0,1~0,5 kg	Pappershandduk eller flat tallrik	Oppskåret bröd, boller, rundstycker, baguetter osv. Bred ut brödsnivorna på pappershandduk eller flat tallrik. Vänd maten vid ljudsignal. Låt stå i 1-2 minuter efter upptining.

Snabbupptining

Använd denna funktion för att snabbtina högst 0,5 kg köttfärs.
Du bör låta köttfärsen stå en stund efter upptining så att den blir genomtinalad.
I följande exempel visas hur du tinar upp 0,5 kg köttfärs.



Din ugn har **SNABBUPPTINING** funktion för snabbtining av kött (Kött).

Tryck på **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.



Tryck på **SNABBUPPTINING**.

För att välja upptiningsprogrammet.



När ugnen avger en "LJUDSIGNAL" under upptiningen, öppna luckan, vänd och sprid ut matvarorna för att få en jämn upptining. Ta ut den mat som redan har tinat eller täck över för att sakta ned upptiningen. Stäng sedan luckan och tryck på **START** för att fortsätta upptiningsprocessen.

Ugnen slutar inte att tina upp varorna (inte ens efter ljudsignalen) om inte luckan öppnas.

Snabbtining

* Använd denna funktion för snabbtining av köttfärs.

* Ta ut köttfärsen ur förpackningen. Lägg köttfärsen på en mikrougnssäker tallrik. Ta ut köttfärsen ur ugnen och vänd den när du hör en ljudsignal. Sätt in den i ugnen igen och tryck på START för att fortsätta upptiningen. När programmet är färdigt tar du ut köttfärsen ur ugnen och täcker över med folie och låter stå i 5–15 minuter eller tills den är genomtinad.

KATEGORI	VIKTINTERVALL	REDSKAP	INSTRUKTIONER
Köttfärs	0,5 kg	Mikrovågsgods (flat tallrik)	Köttfärs Vänd maten vid ljudsignal. Låt stå i 5–15 minuter efter upptining.

Längre Eller Kortare Tillagningstid

I följande exempel beskrivs hur de förinställda **AUTOMATISK TILLAGNING** programmen kan förlängas eller förkortas.



Om du upptäcker att tillagningstiden i **AUTOMATISK TILLAGNING** läget är för lång eller för kort kan du öka eller minska tiden genom att vrida DIAL-ratten.

I automatiskt eller manuellt läge kan du när som helst öka eller minska tillagningstiden genom att vrida DIAL-ratten.
Du behöver inte avbryta processen.

Tryck på **STOP/CLEAR**.



Välj önskat **AUTOMATISK TILLAGNING** program.

Ställ in maträttens vikt.

Tryck på **START**.



Vrid **DIAL** medurs.

Tillagningstiden ökar 10 sekunder för varje vridning av knappen.

Vrid **DIAL** moturs.

Tillagningstiden minskar 10 sekunder för varje vridning av knappen.



Instruktion För

Uppvärmning/Återuppvärmning

För bästa resultat vid tillagning och uppvärmning följ nedanstående guide. Uppskatta först mängden mat och ställ sedan in tiden enligt tabellen. Lägg upp matvarorna i ett cirkelformat mönster. Varor som har rumstemperatur blir fortare varma än frysta varor. Konserverade varor ska tas ut ur konservburken innan de ställs in i ugnen. Maten blir mer jämnare uppvärmd om den täcks över med ett mikrovågssäkert lock eller plastfolie med lufthål. Var försiktig när du tar av locket så att du inte bränner dig på ångan från maten. Du kan använda tabellen nedan som en guide för uppvärmning av tillagad mat.

Matvara	Tillagningstid (MAX)	Anvisningar
Skivat kött 3 skivor (0,5 cm tjocka)	1~2 minuter	Lägg det skivade köttet i en mikrovågssäker form. Täck med plastfolie med lufthål. Obs: Med sky eller sås blir köttet saftigare.
Kycklingbitar 1 bröst 1 ben och lår	2~3 minuter 3~3 1/2 minuter	Lägg kycklingbitarna i en mikrovågssäker form. Täck med plastfolie med lufthål.
Fiskfilé (170-230g)	1~2 minuter	Lägg fiskfiléerna i en mikrovågssäker form. Täck med plastfolie med lufthål.
Lasagne 1 serving(300g)	4~6 minuter	Lägg lasagnen i en mikrovågssäker form. Täck med plastfolie med lufthål.
Gryträtter 1 portion 4 portioner	1 1/2~3 minuter 4 1/2~7 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäker gryta. Rör om efter halva tillagningstiden.
Gryträtter med grädde eller ost 1 portion 4 portioner	1~2 1/2 minuter 3 1/2~6 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäker gryta. Rör om efter halva tillagningstiden.

Matvara	Tillagningstid (MAX)	Anvisningar
Potatismos 1 portion 4 portioner	2 1/2~3 1/2 minutes 6~9 minutes	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.
Vita bönor 1 portion	1 1/2~3 minutes	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.
Ravioli eller pastarätter med sås 1 portion 4 portioner	2 1/2~4 minutes 7 1/2~11 minutes	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.
Ris 1 portion 4 portioner	1~1 1/2 minutes 3 1/2~5 minutes	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.
1 Tunnbrödrulle	15~30 seconds	Vira in tunnbrödrullen i hushållspapper och lägg den på en glastallrik.
Grönsaker 1 portion 4 portioner	1 1/2~2 1/2 minutes 3 1/2~5 1/2 minutes	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.
Soppa 1 portion, 2 1/2 dl	1 1/2~2 minutes	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.

Färsk Grönsaker Guide

Grönsak	Mängd	Tillagningstid (HIGH)	Anvisningar	Ståtid
Kronärtskockor (230 g per styck)	2 medium 4 medium	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Bered kronärtskockorna och tillsätt 2 tsk vatten och 2 tsk citronjuice. Täck över.	2~3 minuter
Sparris, färsk	450g	2 1/2 ~ 6	Tillsätt 2,5 dl vatten och täck över.	2~3 minuter
Bönor, gröna	450g	7 ~ 11	Tillsätt 1, 2 dl vatten i en 1,5 liters gryta eller skål. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Rödbetor, färsk	450g	11 ~ 16	Tillsätt 1,2 dl vatten i en 1, 5 liters gryta eller skål med lock. Flytta om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Broccoli, färsk	450g	5 ~ 8	Lägg broccolin i ett mikrougnsäkert. Tillsätt 1,2 dl vatten.	2~3 minuter
Kål, färsk, hackad	450g	5 1/2~7 1/2	Tillsätt 1,2 dl vatten i en 1, 5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Morötter, färsk, skivade	200g	2 ~ 3	Tillsätt 1,2 dl vatten i en 1, 5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Blomkål, färsk, hel	450g	5 ~ 7	Bered blomkålen och tillsätt 1, 2 dl vatten i en 1,5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Bladselleri, färsk, skivad	2 liter 4 liter	11 ~ 16	Skiva. Tillsätt 1,2 dl vatten i en 1,5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter

Grönsak	Mängd	Tillagningstid (HIGH)	Anvisningar	Ståtid
Majs, färsk	2 kolvar	4 ~ 8	Skala majscolvarna och tillsätt 2 msk vatten i ett 1,5 liters mikrougnsäkert kärl och täck över.	2~3 minuter
Svamp, färsk, skivad	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Lägg svampen i en 1,5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Palsternacka, färsk, skivad	450g	4 ~ 7	Tillsätt 1,2 dl vatten i en 1,5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Ärtor, gröna, färsk	4 liter	6 ~ 9	Tillsätt 1, 2 dl vatten i en 1,5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Sötpotatis, för ugnsbakning (170~230 g per styck)	2 medium 4 medium	4 ~ 9 6~ 12	Pricka potatisarna flera gånger med en gaffel och lägg dem på 2 lager hushållspapper. Vänd efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Potatis, för ugnsbakning, (170~230 g per styck)	2 potatisar 4 potatisar	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Pricka potatisarna flera gånger med en gaffel och lägg dem på 2 lager hushållspapper. Vänd efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Bladspenat, färsk	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Tillsätt 1,2 dl vatten i en 2 liters gryta eller skål med lock.	2~3 minuter
Zucchini, färsk, skivad	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Tillsätt 1,2 dl vatten i en 1, 5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Zucchini, färsk, hel	450g	6 ~ 9	Pricka och lägg på 2 lager hushållspappers. Vänd på zucchini och flytta om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter

Viktiga Säkerhetsföreskrifter

Läs igenom noga och spara

WARNING!

Var noga med att alltid ställa in rätt tillagningstid eftersom för lång tillagningstid kan resultera i **BRAND** med påföljande **SKADA** på **UGNEN**.

- 1 Försök aldrig att manipulera eller göra några ändringar eller reparationer av luckan, manöverpanelen, säkerhetsspärrarna eller några andra delar av ugnen. Ta aldrig själv bort några paneler eller delar som skyddar dig från att exponeras för mikrovågsenergi. Reparationer ska endast utföras av behörig servicetekniker.
- 2 Starta inte ugnen när den är tom. Det bästa är att låta ett glas vatten stå i ugnen när den inte används. Vattnet absorberar all mikrovågsenergi om ugnen skulle startas av misstag.
- 3 Torka inte kläder i mikrovågsugnen. De kan förkolnas eller brännas om de värms upp för länge.
- 4 Tillaga inte mat inslagen i hushållspapper, om inte receptet i kokboken uttryckligen säger att du ska göra det.
- 5 Använd inte tidningspapper i stället för hushållspapper till matlagning.
- 6 Använd inte träkärl i mikrovågsugnen. De kan hettas upp och förkolnas. Använd inte keramikkärl med metalldekor (t.ex. guld eller silver). Ta alltid bort metallclips. Metallföremål i ugnen kan ge upphov till ljusbågar och orsaka allvarlig skada.
- 7 Se till att ingenting kommer i kläm mellan luckan och ugnen, t.ex. kökshandduk, servett eller annat föremål, som kan orsaka läckage av mikrovågsenergi.
- 8 Använd inte produkter av returpapper i ugnen eftersom de kan innehålla orenheter som kan orsaka gnistor och/eller brand.
- 9 Metallbrickan blir mycket varm. Använd ugnsvante när du tar ut maten efter tillagning.
- 10 Små mängder mat kräver kortare tillagnings- eller uppvärmningstid. Omdo använder tider avsedda för större mängd, kan maten överhettas och brännas vid.
- 11 Ugnen ska alltid stå minst 8 cm från kanten på den yta där den är placerad, så att den inte kan tippa.
- 12 Pricka alltid skalet på potatis, äpplen och andra skalförsedda frukter och grönsaker innan du tillagar dem.
- 13 Koka inte hela ägg i ugnen eftersom det byggs upp ett tryck inne i ägget som gör att skalet sprängs.
- 14 Ugnen ska inte användas till fritering.
- 15 Ta bort plastomslag från mat före tillagning eller tining. Tänk på att mat i vissa fall ska täckas med plastfolie före uppvärmning eller tillagning.
- 16 Om ugnsluckan eller luckans tätningar är skadade får ugnen inte användas förrän en behörig servicetekniker har reparerat de skadade delarna.
- 17 Om rök bildas ska du inte öppna ugnsluckan utan bara stänga av ugnen och dra ut stickkontakten.
- 18 Om du värmer eller tillagar mat i engångskärl av plast, papper eller annat brännbart material, måste du med tanke på risken för antändning kontrollera ugnen ofta.
- 19 Innan du låter barn använda ugnen på egen hand måste du lära barnet att använda ugnen på rätt sätt och du måste försäkra dig om att barnet har förstått riskerna med felaktig användning av ugnen.
- 20 Vätskor och andra matvaror får inte värmas i förslutna behållare eftersom dessa i sådant fall kan explodera.
- 21 Då tillagningen är färdig, kyls ugnen ned av fläktar om den är varm.
- 22 Använd bara köksredskap som lämpar sig för mikrovågsugnar.
- 23 När mat värms upp i plast- eller pappersförpackningar ska de hållas under uppsikt på grund av brandrisken.

VARNING!

Var noga med att alltid ställa in rätt tillagningstid eftersom för lång tillagningstid kan resultera i **BRAND** med påföljande **SKADA** på **UGNEN**.

- 24 Om rökutveckling uppstår ska apparaten stängas av eller kopplas ur. Låt luckan vara stängd så att eventuell eld kvävs.
- 25 Om drycker värms i mikrovågsugn kan det leda till fördröjd överkokning. Hantera därför kärlet försiktigt.
- 26 Innehållet i napplaskor och barnmatsburkar ska röras om eller skakas, och temperaturen ska kontrolleras innan barnet matas för att undvika brännskador.
- 27 Ägg med skal och hela hårdkokta ägg ska inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera, ibland efter att mikrovågsuppvärmningen har avslutats.
- 28 Information om rengöring av luckans tätningar, håligheter och tillhörande delar.
- 29 Ugnen ska rengöras regelbundet och alla matrester ska tas bort.
- 30 Om inte ugnen hålls ren kan ytan försämras så att apparatens livslängd förkortas. Dessutom kan farliga situationer uppstå.
- 31 Använd bara den termometer som rekommenderas för den här ugnen (för apparater som är avsedda för termometer).
- 32 Om värmeelement används blir apparaten varm när den används. Var försiktig och ta inte i värmeelementen inuti ugnen.
- 33 Apparaten är inte avsedd för barn eller handikappade utan handledning.
- 34 Denna förbindelse kan utföras genom att kontakten är åtkomlig eller att en brytare infogas i den fasta ledningen enligt gällande regler för ledningsdragning.
- 35 Använd inte grovt skurmedel eller vassa metallskrapor för rengöring av ugnsluckans glas eftersom glasytan kan repas, vilket kan resultera i att glaset spricker.

Viktiga Säkerhetsföreskrifter

Läs igenom noga och spara

- 36 Denna enhet är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap såvida de inte har erhållit vägledning eller instruktion beträffande användningen av enheten ifråga av person som är ansvarig för deras säkerhet.

VARNING: Om luckan eller luckans tätningar skadas får inte ugnen användas förrän den har reparerats av en kvalificerad tekniker.

VARNING: Service och underhåll som innebär att höljet som skyddar mot mikrovågor tas bort får endast utföras av en kvalificerad tekniker.

VARNING: Vätskor och andra livsmedel får inte värmas i täta behållare eftersom de kan explodera.

VARNING: Barn får endast använda ugnen utan uppsikt om barnet instruerats om ugnens användning på ett sådant sätt att barnet kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.

VARNING: Tillgängliga delar kan bli mycket heta när ugnen används. Småbarn ska hållas undan.

VARNING: När enheten används i kombinationsläge, måste det finnas vuxna närvarande om barn ska använda ugnen, på grund av de höga temperaturerna som genereras.

VARNING: Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

VARNING: Denna apparat är inte avsedd att hanteras med hjälp av en extern timer eller av en separate fjärrkontroll.

Mikrovågssäkra Kokkärsl

Använd aldrig kokkärsl av metall eller kokkärsl med metallbeläggning i

Mikrovågor kan inte tränga igenom metall. De kommer att studsas från alla metallföremål i ugnen och orsaka gnistbildning, ett fenomen som liknar blixnar. De flesta värmebeständiga matlagingskärsl som inte innehåller metall går bra att använda i mikrovågsugnen. Det finns dock kärsl som innehåller material som gör dem olämpliga för användning i en mikrovågsgugn. Om du är tveksam till om ett speciellt kärsl är lämpligt finns det ett enkelt sätt att undersöka om det kan användas i din mikrovågsgugn. Placera kokkärlet intill en glasskål fylld med vatten i mikrovågsgugnen. Värm på effekten HÖG i en minut. Om vattnet blir varmt men kokkärlet förblir svalt är det säkert att använda i mikrovågsgugnen. Om vattnet inte blir varmare men kokkärlet värms upp absorberas mikrovågor av kokkärlet och det är därför inte lämpligt att använda det i mikrovågsgugnen. Du har troligen redan många kokkärsl av olika slag som kan användas för matlagning i mikrovågsgugnen. Läs bara igenom följande checklista.

Tallrikar

Många olika tallrikstyper är mikrovågssäkra. Om du är tveksam kan du läsa informationen från tillverkaren eller genomföra mikrovågstestet.

Glasskålar

Glasskålar som är ugnssäkra går bra att använda i mikrovågsgugnen. Detta inkluderar alla typer av ugnshärdade glaskärsl. Använd inte tunna glasföremål, t.ex. tunna drinks- eller vinglas, eftersom dessa kan spricka när innehållet blir varmt.

Plastbehållare

Dessa kan användas för att förvara mat som skall värmas snabbt. De bör dock inte användas för mat som kräver längre uppvärmning i ugnen eftersom varm mat förr eller senare kommer att deformera eller smälta plastbehållaren.

Papper

Papperstallrikar och förpackningar är bekväma och säkra att använda i mikrovågsgugnen, under förutsättning att matlagningstiden är kort och att den mat som tillagas inte innehåller mycket fett eller vätska. Pappershanddukar är också mycket användbara för att slå in matvaror och att lägga i bakformar där du skall tillaga feta maträtter som bacon. Du bör i allmänhet undvika färgade pappersprodukter eftersom färgen kan släppa. En del pappersprodukter som innehåller återanvänt papper kan innehålla orenheter som kan leda till gnistbildning eller brand när det används i mikrovågsgugnen.

Matlagingspåsar av plast

Omrörning är en av de viktigaste teknikerna vid matlagning i mikrovågsgugn. Vid vanlig matlagning rör man om i maten för att blanda den. I rätter som tillagas i mikrovågsgugn rör man istället om för att sprida och fördela värmen. Rör alltid från utsidan och in mot mitten eftersom utsidan av maten värms upp först.

Kokkärsl i plast avsedda för användning i mikrovågsgugnar

Det finns många olika sorter och storlekar av kokkärsl avsedda för mikrovågsgugnar. Till stor del kan du antagligen använda sådant som du redan har hemma istället för att investera i ny köksutrustning.

Lergods, stengods och keramik

Kokkärsl i dessa material går vanligtvis alldeles utmärkt att använda i mikrovågsgugnen, de bör dock testas för att kontrollera om de är lämpliga.

VARNING

En del föremål som innehåller höga halter av bly eller järn är inte lämpliga som kokkärsl.

Kokkärsl bör testas för att säkerställa att de är lämpliga att användas i mikrovågsgugnar.

Matvaror Och Tillagning I Mikrovågsugn

Hålla ett öga på maten

Recepten i boken har tagits fram med stor omsorg, men hur väl du lyckas beror på hur mycket omsorg du lägger ner under tillagningen. Håll alltid ett öga på maten under tillagningen. Mikrovågsugnen är utrustad med en lampa som tänds automatiskt när ugnen är igång för att du skall kunna titta in och kontrollera maten. De anvisningar som ges i recept om att lyfta, röra om och liknande bör ses som minimirekommendationer. Om maten verkar värmas upp ojämnt gör du bara de justeringar du anser vara nödvändiga för att rätta till problemet.

Faktorer som påverkar tillagningstiden i mikrovågsugn

Det är många faktorer som påverkar matlagningstiderna. Temperaturen på ingredienser som används i ett recept gör stor skillnad i tillagningstid. Att laga till ett bakverk som görs med iskallt smör, mjölk och ägg kommer exempelvis att ta betydligt längre tid än att laga en som görs av ingredienser som håller rumstemperatur. Alla recept i denna bok anger ett tidsintervall för tillagningen. Du kommer att märka att i allmänhet är maten inte färdiglagad vid den undre tidsgränsen och ibland kan du vilja överskrida den övre tidsgränsen beroende på personlig smak. Inställningen i boken är att det är bäst för ett recept att vara något återhållsamt när man anger tillagningstider. Mat som värmts för länge är ju förstörd för alltid. En del av recepten, särskilt dem för bröd, bakverk och krämer rekommenderar att maten tas ur ugnen en kort stund innan de är färdiglagade. Detta är inte ett misstag. När de får stå, vanligtvis övertäckta, kommer dessa maträtter att fortsätta att tillagas utanför ugnen allteftersom den värme som finns kvar i de yttre delarna fortsätter inåt. Om maten lämnas i ugnen tills den är helt genomvärd kommer de yttre delarna att värmas för mycket eller t.o.m. brännas vid. Du kommer att bli gradvis bättre på att uppskatta både tillagningstider och den tid som maten skall stå efter uppvärmning för olika maträtter.

Matens täthet

Lätta, porösa maträtter som bakverk och bröd värms upp snabbare än andra tunga, kompakta matvaror som stekar och grytor. När du tillagar porösa matvaror i mikrovågsugnen bör du vara försiktig så att de yttre kanterna inte blir torra och spröda.

Höjden på matvarorna

Den övre delen av höga matvaror, särskilt stekar, värms upp snabbare än den under delen. Det är därför lämpligt att vända på höga maträtter under tillagningen, ibland flera gånger.

Vätskeinhåll i matvarorna

Eftersom värmen från mikrovågor brukar förångas bör relativt torra matvaror som stekar och en del grönsaker fuktas med vatten innan tillagning eller täckas över för att behålla fuktigheten.

Ben och fett i matvarorna

Ben leder värme och fett blir varmt snabbare än kött. När du tillagar köttbitar som innehåller mycket ben eller fett måste du vara uppmärksam så att de inte tillagas ojämnt eller blir överkokta. overcooked.

Mängd matvaror

Antalet mikrovågor i ugnen förblir konstant oavsett hur mycket mat som tillagas. Ju mer mat du stoppar in i ugnen ju längre tid tar det att laga till den. Kom ihåg att minska tillagningstiden med minst en tredjedel när du halverar ett recept.

Form på matvarorna

Mikrovågor tränger bara in ca 2 cm i matvaror. De inre delarna av tjocka matvaror tillagas genom att värmen från utsidan tränger inåt. Bara de yttersta delarna av matvarorna värms upp av mikrovågor, resten värms genom värmeledning. Den sämsta tänkbara formen på mat som skall tillagas i en mikrovågsugn är en tjock fyrkantig form. Hörnen kommer att brännas vid långt innan mitten alls blivit varm. Runda tunna maträtter och ringformade maträtter är lämpligast att tillaga i mikrovågsugn.

Övertäckning

Genom övertäckning hålls värmen och ångan kvar vilket får maten att bli varm snabbare. Använd ett lock eller plastfolie avsedd för användning i mikrovågsugn med ett hörn uppvikt för att undvika att den går sönder.

Bryna

Kött och fjäderfä som tillagas under femton minuter eller längre tid kommer att brynas lätt i sitt eget fett. Matvaror som tillagas under kortare tid kan penslas med worcestersås, soja eller barbecuesås för att få en tilltalande färg. Eftersom det är relativt små mängder som tillsätts till maten ändras inte receptets ursprungliga smak.

Täcka med smörpapper

Övertäckning med smörpapper förhindrar effektivt stänk och håller kvar en del värme. Men eftersom det blir en luftigare övertäckning än med ett lock eller plastfolie låter den maten torka ut en aning.

Placering och avstånd

Enskilda matvaror som ugnsbakad potatis, små bakverk och smårätter värms upp jämnare om de placeras på ett jämt avstånd från varandra, helst i ett cirkelformat mönster. Stapla aldrig matvaror på varandra.

Matvaror Och Tillagning

I Mikrovågsugn

Omrörning

Omrörning är en av de viktigaste teknikerna vid matlagning i mikrovågsugn. Vid vanlig matlagning rör man om i maten för att blanda den. I rätter som tillagas i mikrovågsugn rör man istället om för att sprida och fördela värmen. Rör alltid från utsidan och in mot mitten eftersom utsidan av maten värms upp först.

Vändning

Stora, höga matvaror som stekar och hela kycklingar bör vändas under tillagningen så att alla sidor tillagas upp jämnt. Det är också en bra idé att vända på uppskurna kycklingar och kotletter.

Placera tjockare delar utåt

Eftersom mikrovågor dras till de yttre delarna av matvarorna är det lämpligt att placera tjockare bitar kött, fjäderfä och fisk utåt på tillagningsfatet. På så sätt får de tjockare delarna mest mikrovågsenergi och maten blir jämnt tillagad.

Avskärmning

Remsor av aluminiumfolie (som blockerar mikrovågor) kan placeras över hörnen eller kanterna på kvadratiska eller rektangulära matvaror för att hindra att dessa delar värms för mycket. Använd aldrig för mycket folie och se till att folien sitter ordentligt på matvarorna, annars kan den orsaka gnistbildning i ugnen.

Lyfta

Tjocka och kompakta matvaror kan lyftas upp så att mikrovågorna kan tas upp av undersidan och mitten av maträtterna.

Hålltagning

Matvaror som är inneslutna i ett skal, skinn eller en hinna spricker med sannolikhet i ugnen om du inte gör hål i dem innan tillagning. Detta gäller matvaror som äggulor och äggvitor, musslor och ostron, samt hela grönsaker och frukter.

Kontrollera om maten är färdig

Mat värms upp så snabbt i en mikrovågsugn att det är nödvändigt att testa den ofta. En del matvaror lämnas i ugnen tills de är helt färdiga, men de flesta, inklusive kött och fjäderfä, tas ut ur ugnen innan och blir färdiglagade under den tid de står efter uppvärmningen. Den interna temperaturen på matvaror stiger mellan 30 °C och 80 °C under den tid de står efter uppvärmning.

Viloid efter uppvärmning

Mat får ofta stå och dra under 3 till 10 minuter efter det att den togs ur mikrovågsugnen. Vanligtvis täcks maten över under denna tid för att hålla kvar värmen, om maträtten inte förutsätts vara torr på ytan (exempelvis en del bakverk och småkakor). Att låta maten stå ger den tid att bli färdiglagad och hjälper också till att utveckla färg och smak.

Rengöra ugnen

1 Håll insidan av ugnen ren

Matstänk och utspillda vätskor fastnar på ugnsväggarna och mellan dörren och packningen. Det är bäst att torka bort sådant som spillts ut på en gång med en fuktig trasa. Smulor och rester tar upp mikrovågsenergi och förlänger tillagningstiderna. Använd en fuktig trasa för att torka upp smulor som kommit in mellan dörren och ramen. Det är viktigt att hålla detta område rent för att säkerställa att dörren sluter tätt. Avlägsna fettstänk med hjälp av diskmedel och torka sedan rent med en fuktig trasa. Använd inte starka lösningsmedel eller rengöringsmedel som innehåller slipmedel. Glasbrickan kan diskas för hand eller i diskmaskin.

2 Håll utsidan av ugnen ren

Rengör utsidan av ugnen med diskmedel och vatten, torka sedan av den med en ren fuktig trasa och torka till sist med en mjuk torr trasa eller pappershanddukar. För att undvika skador på apparaten får vatten inte komma in genom ventilöppningarna. Innan du rengör kontrollpanelen öppnar du dörren för att förhindra att ugnen startas av misstag. Rengör den sedan med en fuktig trasa och torka därefter torrt med en torr trasa. Tryck på STOP/CLEAR när du rengjort kontrollpanelen.

- Om ånga ansamlas inuti eller runt utsidan av ugnsdörren torkar du bort den med en mjuk trasa. Detta kan inträffa när mikrovågsugnen används i miljöer med hög luftfuktighet och innebär inte att apparaten inte fungerar som den skall.
- Dörren och dörrpackningarna skall hållas rena. Använd bara varmt vatten med diskmedel, torka sedan ordentligt rent och torrt.
ANVÄND INTE SLIPANDE MATERIAL, SOM RENGÖRINGSPULVER, STÅLULL ELLER DISKLUDDAR. Metalldelar blir lättare att underhålla om de rengörs ofta med en fuktig trasa.
- Använd inte ångrengörare.

F Vad är det för fel när ugnslampan inte lyser?

- S Det kan finnas många orsaker till att ugnslampan inte lyser.
Glödlampan har gått sönder
Dörren är inte stängd

F Kommer mikrovågsenergi ut genom fönstret i dörren?

- S Nej. Hålen är utformade så att de släpper igenom ljus men inte mikrovåg.

F Varför låter pipljudet när en knapp på kontrollpanelen trycks in?

- S Pipljudet är till för att du skall veta att en inställning matats in korrekt.

F Kommer mikrovågsugnen att gå sönder om den används tom?

- S Ja. Använd aldrig mikrovågsugnen tom eller utan glasbrickan.

F Varför spricker ägg ibland?

- S När du bakar, steker eller pocherar ägg kan äggulan spricka på grund av ångtrycket som byggs upp inuti gulans hinna. För att undvika detta behöver du bara göra hål i gulan innan tillagning. Tillaga aldrig hela ägg i mikrovågsugnen.

F Varför rekommenderas det att maten får stå en stund efter det att den tagits ut från mikrovågsugnen?

- S Efter att uppvärmningen i mikrovågsugnen avslutats fortsätter maten att tillagas under den tid den får stå efteråt. Denna tid säkerställer att värmen hinne fördelas jämnt i maten. Hur länge maten skall stå beror på hur kompakt den är.

F Är det möjligt att poppa popcorn i en mikrovågsugn?

- S Ja, om du använder en av de två metoder som beskrivs nedan.
- 1 Korkkärl som utformats särskilt för poppning i mikrovågsugn.
 - 2 Färdiga påsar med "mikrovågspopcorn" som innehåller instruktioner om de specifika tider och effektnivåer som krävs för att uppnå ett bra resultat.

FÖLJ NOGA INSTRUKTIONERNA FRÅN VARJE TILLVERKARE FÖR DERAS POPCORNSPRODUKT. LÄMNA INTE UGNEN UTAN UPSIKT UNDER POPPNINGEN. OM MAJSKORNEN INTE POPPAR EFTER DE ANGIVNA TIDERNÄ, AVBRYT TILLAGNINGEN. VÄRMS POPCORNEN FÖR LÄNGE KAN DE TA ELD.

VARNING

ANVÄND ALDRIG EN BRUN PAPPERSPÅSE FÖR ATT POPPA POPCORN. FÖRSÖK ALDRIG POPPA ÖVERBLIVNA MAJSKORN.

F Varför blir min mat aldrig färdig lika fort som tillagningsinstruktionerna anger?

- S Kontrollera tillagningsinstruktionerna igen för att säkerställa att du följer anvisningarna korrekt och för att se vad som kan vara orsaken till tidsskillnaden. Tider och värmeinställningar i tillagningsinstruktioner är förslag, som valts för att undvika att mat värms för länge eller bränns vid, vilket är det vanligaste problemet medan man lär sig laga mat i mikrovågsugn. Variationer i storlek, form och vikt hos maten kan leda till längre tillagningstider. Använd ditt eget omdöme tillsammans med förslagen i tillagningsanvisningarna för att bestämma hur maten skall tillagas, precis som du skulle göra med en vanlig spis.

Information Om Ledarna i Nätssladden/ Tekniska Specifikationer

Varning

Denna apparat måste anslutas till ett jordat uttag

Ledarna i denna nätkabel är färgkodade enligt följande:

BLÅ ~ Neutral

BRUN ~ Strömförande

GRÖN OCH GUL ~ Jord

Eftersom färgerna på ledarna i denna nätssladd kan avvika från de färgmarkeringar som identifierar anslutningsstiften i din stickkontakt bör du följa instruktionerna nedan:

Den ledare som är BLÅ måste anslutas till det anslutningsstift som är märkt med bokstaven N eller som är färgat SVART.

Den ledare som är BRUN måste anslutas till det anslutningsstift som är märkt med bokstaven L eller som har färgen RÖD.

Den ledare som är GRÖN OCH GUL måste anslutas till det anslutningsstift som är märkt med bokstaven E eller \perp symbolen [symbol for Earthing].

Om nätssladden är skadad måste den bytas av tillverkaren eller av denne auktoriserad servicetekniker eller en liknande kvalificerad person för att undvika fara.

Tekniska specifikationer

	MS2588ZRF
Strömförsörjning	230 V AC /50Hz
Effekt	850 W (enligt IEC60705)
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz
Ytermått	595 mm (B) x 390 mm (H) x 410 mm (D)
Effektförbrukning, mikrovågor	1250 W

* Angivna mått är ungefärliga.

* Vi strävar fortlöpande efter att förbättra våra produkter; därför kan dessa specifikationer utan föregående meddelande komma att ändras.

<Svenska>

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.



BRUKERMANUAL

MIKROBØLGEOVN

VENNLIGST LES DENNE BRUKERMANUALEN GRUNDIG FØR BRUK.

MS2588ZRF

NORSK

www.lg.com

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. Elekrisitet 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.

Inhalt	69
Viktig Sikkerhet In Struksjoner	70 ~ 74
Utpakking & Installering	75 ~ 77
Innstilling Av Klokken	78
Barnelåsen	79
Mikro Effekt Koking	80
Mikro Effekt Effektnivå	81
To Stegs Koking	82
Hurtig Start	83
Auto Koking	84 ~ 85
Auto Gjennoppvarming	86 ~ 87
Auto Opptiner	88 ~ 89
Hurtig Opptiner	90 ~ 91
Mer Eller Mindre Koking	92
Oppvarmingsveiledning	93
Friske Grønnsaker Veiledning	94
Viktige Sikkerhetsinstrukser	95 ~ 96
Mikrobølgesikre Kokekar	97
Matvarekarakteristikker Og Matlaging i Mikrobølgeovn	98 ~ 99
Spørsmål Og Svar	100
Tilkoplingsinformasjon/Tekniske Spesifikasjoner	101


Viktig Sikkerhet


Instruksjoner

Vennligst ta vare på for fremtidig referanse. Les og følg alle instruksjoner før ovnen tas i bruk for å unngå risiko for brann, elektrisk sjokk, personlige skade, eller andre skader ved bruk av ovnen. Veiledningen dekker ikke alle mulige betingelser som kan inntreffe. Ta alltid kontakt med din forhandler eller produsent vedrørende problemer som du ikke skjønner.



Dette er et sikkerhets beredskaps symbol. Dette symbolet varsler deg om potensiell fare som kan føre til død eller skade for deg og andre. Alle sikkerhets-meldinger vil følge sikkerhets beredsskap symbol og ordet "ADVARSEL" eller "FORSIKTIG". Disse ord betyr:

 **ADVARSEL** Dette symbolet vil varsle deg om fare eller risikable metoder som kan forårsake alvorlige kroppsskader eller død.

 **FORSIKTIG** Dette symbolet vil varsle deg om fare eller risikable metoder som kan forårsake alvorlige kroppsskader eller materiell skade.

ADVARSEL

1. Ikke prøv å klusse med, eller gjøre noen justeringer eller reparere døren, dørtettinger, kontrollpanel, sikkerhet sperre brytere eller noen andre deler på ovnen som ville innebære fjerning av noen deksel som beskytter mot eksponering av mikrobølgeovn energi. Bruk ikke ovnen hvis dørtettinger og tilleggende deler av mikrobølgeovnen er defekt. Reperasjoner skal kun utføres av en kvalifisert service-tekniker.
 - ⦿ I motsetning til andre husholdningsmaskiner, er mikrobølgeovnen en gjenstand med høyspenning og høyenergi. Feilaktig bruk eller utbedring kan resultere i skadelig eksponering av mikrobølger eller i elektrisk sjokk.
2. Bruk ikke ovnen med henblikk på avfukting. (f.eks: Bruke ovnen med fuktig avisepapir, klær, leker, elektriske artikler, kjæledyr eller barn etc.)
 - ⦿ Det kan være årsak til skade for sikkerheten, og føre til brann, forbrenning eller dødstrø som følge av elektrisk sjokk.
3. Apparatet er ikke tilsiktet brukt av unge barn eller eldre personer. Tillat bare barn å bruke ovnen uten oppsyn etter at det er gitt adekvate instruksjoner slik at barnet er dyktig nok til å bruke ovnen på en sikker måte og forstår farene ved feilaktig bruk.

⦿ Feilaktig bruk kan forårsake skade som bl.a. brann, elektrisk sjokk eller forbrenning.

4. Tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Unge barn bør holdes borte.

⦿ De kan få forbrenninger.

5. Væske eller annen mat må ikke oppvarmes i forseglede bokser ettersom de er tilbøyelig til å eksplodere. Fjern plastinnpakning fra mat før koking eller tining. Legg merke til at i noen tilfeller bør mat tildekkes med plastikkfilm, før oppvarming eller koking.

⦿ De kan revne.

6. Barn bør ikke få lov til å leke med utstyr eller henge ned fra dørhåndtaket.

⦿ De kan bli skadet.

7. Dette apparatet er ikke tilsiktet for bruk av personer (inkl. barn) med redusert psyke, sanselig eller mentale problemer, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de blir holdt under oppsyn eller fått instruksjoner vedrørende bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Vennligst ta vare på for fremtidig referanse. Les og følg alle instruksjoner før ovnen tas i bruk for å unngå risiko for brann, elektrisk sjokk, personlige skade, eller andre skader ved bruk av ovnen. Veiledningen dekker ikke alle mulige betingelser som kan inntreffe. Ta alltid kontakt med din forhandler eller produsent vedrørende problemer som du ikke skjønner.

Viktig Sikkerhet

Instruksjoner

FORSIKTIG

1. Enhver elektrisk installasjon må utføres av en kvalifisert elektriker eller kompetent person.

- * Installatøren er ansvarlig for korrekt elektrisk tilkobling av ovnen for å unngå skade. Apparatet og overholdelse av den relative sikkerhetsanbefaling.
- * Dette elektriske apparatet må monteres i henhold til instruksjoner. Denne ovnen bør frakobles strømmettet før installasjon eller vedlikehold.
- * Denne ovnen må alltid være jordet.

- ⦿ Feilaktig bruk kan føre til alvorlige skader på sikkerheten som en brann, og elektrisk sjokk.

2. Du kan ikke betjene din ovn med åpen dør da det er bygget inn en sikkerhetssperre i dørmekanismen. Det er viktig å ikke klusse med sikkerhetssperren.

- ⦿ Det kan føre til skadelig eksponering av overflødig mikrobølge-energi. (Sikkerhetssperre slår automatisk av enhver kokeaktivitet når døren er åpen.)

3. Ikke plasser noe objekt (slik som kjøkkenhåndkle, serviett, etc.) mellom ovnens front og døren eller tillat mat eller rengjøringsrester akkumulere på tetningsflaten.

- ⦿ Det kan føre til skadelig eksponering av overflødig mikrobølge-energi.

4. Bruk ikke ovnen hvis den er skadet. Det er spesielt viktig at ovnens dør lukkes riktig og at det ikke er noen skader på: (1) døren (bøyd), (2) hengsler og lås (ødelagt eller løse), (3) dørtetninger og tetningsflater.

- ⦿ Det kan føre til skadelig eksponering av overflødig mikrobølge-energi.

5. Sørg for at koketid er satt korrekt. Små mengder av mat krever kortere koking eller oppvarmingstid.

- ⦿ Overkoking kan resultere i at maten tar fyr og følgende skade på din ovn.

6. Ved oppvarming av væske, f.eks. supper, sauser og drikker i din mikrobølgeovn,

- * Unngå å bruke rettsidede kar med smal hals.

- * Ikke overopphet.

- * Rør om væsken før plassering av karet i ovnen og nok engang halvveis gjennomgått oppvarmingstid.

- * Etter oppvarming, la stå i ovnen en kort tid; rør eller ryst det igjen forsiktig og sjekk temperaturen på væsken før det inntas for å unngå forbrenning (spesielt, innhold av tåteflasker og barnemat).

- ⦿ Vær forsiktig ved berøring av karet. Mikrobølgeovn-oppvarming av drikker kan resultere i forsinket koking uten bevis på at det bobler. Dette kan føre til at varm væske plutselig koker over.

7. En utblåsnings-utgang er lokalisert på toppen, bunn, eller side av ovnen. Ikke blokker denne utgangen.

- ⦿ Det kan resultere i skader på din ovn og dårlig kokeresultat.

8. Ikke betjen ovnen når den er tom. Det er best å etterlate et glass vann i ovnen når den ikke er i bruk. Vannet vil sikkert absorbere all mikrobølge-energi, hvis ovnen blir startet ved et uhell.

- ⦿ Feilaktig bruk resulterer i skade på din ovn.

Viktig Sikkerhet

Instruksjoner

Vennligst ta vare på for fremtidig referanse. Les og følg alle instruksjoner før ovnen tas i bruk for å unngå risiko for brann, elektrisk sjokk, personlige skade, eller andre skader ved bruk av ovnen. Veiledningen dekker ikke alle mulige betingelser som kan inntreffe. Ta alltid kontakt med din forhandler eller produsent vedrørende problemer som du ikke skjønner.

FORSIKTIG

9. Ikke kok mat pakket inn i papirhåndklær, med mindre din kokebok inneholder instruksjoner for maten du koker. Og ikke bruk avisepapir istedenfor papir-håndklær for koking.

⊕ Feilaktig bruk kan føre til en eksplosjon eller brann.

10. Bruk ikke kokekar av tre og keramikk som kan ha innlagt metall (for eksempel gull eller sølv) Fjern alltid metal twist ties. Sjekk at redskapen er tilpasset for bruk i mikrobølgeovner før bruk.

⊕ De kan bli opphetet og forkullet. Spesielt metal-objekter kan slå gnister i ovnen, som kan føre til alvorlig skade.

11. Bruk ikke resirkulerte papir-produkter.

⊕ Disse kan inneholde urenheter som kan føre til gnister og/eller brann hvis brukes ved koking.

12. Skyll ikke brett og hylle ved å leggedet i vann like etter koking. Det kan føre til beskadigelse.

⊕ Feilaktig bruk kan føre til skader på din ovn.

13. Før koking, skrell poteter, epler, eller annen liknende frukt eller grønnsaker.

⊕ De kan revne.

14. Ikke kok egg med skall på. Egg med skall og hele hardkokte egg må ikke oppvarmes i mikrobølgeovner da de kan eksplodere, også etter mikrobølgeovn oppvarming er avsluttet.

⊕ Det vil bygges opp trykk på innsiden av egget, som så vil revne.

15. Ikke forsøk å steke fett i din ovn.

⊕ Det kan resultere i en brå overkoking av den varme væsken.

16. Hvis man observerer røk, slå av eller fjern elektrisk tilslutning, og hold døren lukket for å kvele evt. flammer.

⊕ Det kan føre til alvorlig skade som brann eller elektrisk sjokk.

17. Hvis mat oppvarmes eller kokes i disponible kar av plast, papir, eller annet brennbart material, hold et øye på ovnen og sjekk den ofte.

⊕ Din mat kan renne ut som følge av muligheten av karnedbrytning, som også kan føre til brann.

18. Temperaturen på tilgjengelige flater kan bli høy når apparatet er i bruk. Ikke berør ovnsdøren, ytre skap, bakre skap, ovnens hulrom, tilbehør og servise under grill-modus, oppvarmings-modus og koking, før det er klarlagt at de ikke er varm.

⊕ Ettersom de vil bli varm, er det fare for forbrenning, med mindre man bruker tykke grytehandsker.

Vennligst ta vare på for fremtidig referanse. Les og følg alle instruksjoner før ovnen tas i bruk for å unngå risiko for brann, elektrisk sjokk, personlige skade, eller andre skader ved bruk av ovnen. Veiledningen dekker ikke alle mulige betingelser som kan inntreffe. Ta alltid kontakt med din forhandler eller produsent vedrørende problemer som du ikke skjønner.

Viktig Sikkerhet

Instruksjoner

FORSIKTIG

19. Ovnen bør rengjøres regelmessig og eventuelle matrester bør fjernes.

- ☞ Mangel på å opprettholde ovnen i ren stand kan føre til forringelse av overflaten. Dette kan ha en negativ effekt på apparatet og muligens resultere i en risikabel situasjon.

20. Hvis det fines oppvarmingselementer, blir apparatet varmt ved bruk.

Det bør vises forsiktighet for å unngå kontakt med oppvarmingselementer inne i ovnen.

- ☞ Det vil være fare for forbrenning.

21. Følg eksakt direktiver fra hver produsent som er gitt vedr. deres poppkorn-produkter. Ikke la oven stå uten tilsyn mens poppkorn tilberedes. ("poppes") Hvis ikke poppkornet er "poppet" etter angitt tid, så avbryt kokingen. Bruk aldri en brun papirpose ved tilberedning av poppkorn. Prøv aldri å "poppe" tiloversblitte kjerner.

- ☞ Overkoking kan resultere i at poppkornet tar fyr.

22. Avbrytingen kan gjøres ved at el.-kontakten er lett tilgjengelig, eller innstallere en bryter på el.-ledningen

- ☞ Bruk av en ikke godkjent kontakt eller bryter kan føre til elektrisk sjokk eller brann.

23. Dette apparatet må være jordat.

Ledningene i hovedleder er farget i hht. følgende koder:

BLÅ ~ Nøytral
BRUN ~ Strømførende
GRØNN & GUL ~ Jord

Ettersom fargene på ledningene i hovedlederen på dette apparatet kanskje ikke samsvarer med den fargede markeringen i ditt støpsel/terminal så gjør følgende:

Ledningen som er farget BLÅ skal kobles til terminalen merket med bokstaven N eller er farget SVART.

Ledningen som er farget BRUN skal kobles til terminalen merket med bokstaven L eller er farget RØD.

Ledningen som er farget GRØNN & GUL eller GRØNN skal kobles til terminalen merket med bokstaven E eller $\frac{1}{2}$.

Hvis tilførsel-kabelen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten, en serviceperson eller annen kvalifisert person for å unngå potensiell fare.

- ☞ Feilaktig bruk kan føre til alvorlig elektrisk skade.

Viktig Sikkerhet

Instruksjoner

Vennligst ta vare på for fremtidig referanse. Les og følg alle instruksjoner før ovnen tas i bruk for å unngå risiko for brann, elektrisk sjokk, personlige skade, eller andre skader ved bruk av ovnen. Veiledningen dekker ikke alle mulige betingelser som kan inntreffe. Ta alltid kontakt med din forhandler eller produsent vedrørende problemer som du ikke skjønner.

FORSIKTIG

24. Bruk ikke rengjøringsmidler som er "aggressive" eller metall-skraper for rengjøring av dørens glass.

- ⊕ Det kan føre til skraper på overflaten, som kan resultere i at glasset knuses.

25. Denne ovnen bør ikke brukes til komersiell catering-bruk.

- ⊕ Feilaktig bruk kan resultere i skader på din ovn.

26. Mikrobølgeovnen må brukes med den dekorative (skapdøren) døren åpen.

- ⊕ Hvis døren er lukket under bruk, vil luftstrømmen bli desto verre og muligens føre til en brann eller skade på din ovn og skap.

27. Avhending av pakningsmatriell.

- ⊕ Din ovn er blitt korrekt pakket for transport. Fjern alt pakkematriell før apparatet blir tatt bruk.
- ⊕ Pakkematerialet kan bli komplett resirkulert. Du kan finne adresser til firmaer som tar i mot matriell for resirkulering hos dine lokale myndigheter.

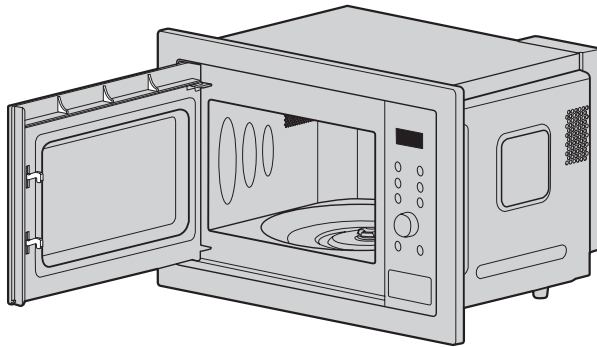
28. Av hensyn til miljøet, må brukte apparater leveres til godkjent mottak.

- ⊕ Apparatet må ikke leveres sammen med annet husholdningssøppel.
- ⊕ Dine lokale myndigheter vil informere deg om tider for avhenting av spesial-avfall eller identifisere offentlige fasiliteter for deg.

Utpakking & Installering

Ved å følge disse grunnleggende steg på disse to sider, vil du hurtig kunne sjekke at din ovn fungerer korrekt. Vennligst legg spesielt merke til henvisninger på hvor din ovn kan installeres. Når du pakker opp din ovn, så vær sikker på at du fjerner alle deler og pakningsmatriell. Sjekk at din ovn ikke har blitt skadet under forsendelsen.

- 1** Pakk ut din ovn og plasser den på en slett overflate. Sjekk grundig etter tegn på skader.



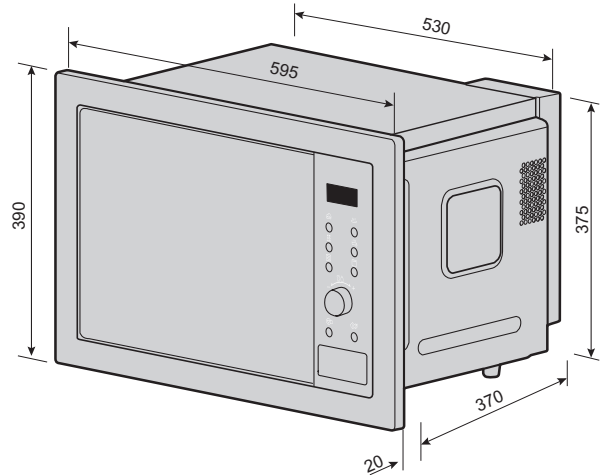
Glassbrett

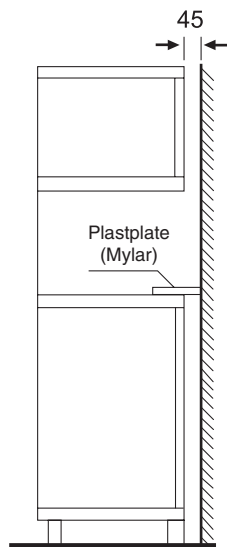
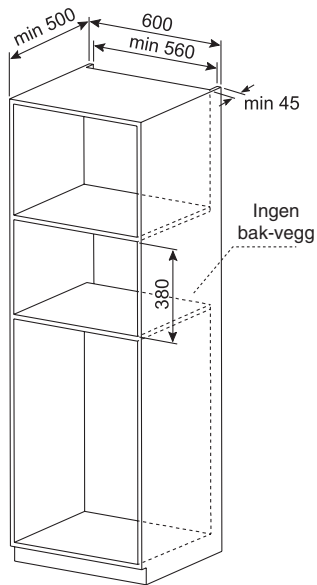


Roterende ring

* 4 fikserte skruer (ikke vist).

- 2** Denne ovnen må kun bli installert av en autorisert elektriker. Denne ovnen er designet for å passe inn i et 380mm. høyt skap som standard. Ovn-dimensjoner og kjøkkenskap-dimensjoner er vist på diagrammet under.

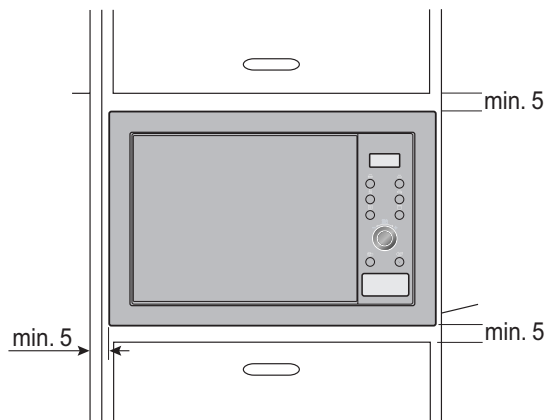




- * Kjøkkenskap som er i kontakt med ovnen må være varmerisistant opp til 90 ° C, og skapdør i front opp til minst 70 ° C.
- * Hvis mikrobølgeovnen skal plasseres over en ordinær ovn, så bruk plastplaten (Mylar) for å dekke skorsteinen for beskyttelse av ovnen.
- Plasser ovnen inn i kjøkkenskapet sakte, og uten bruk av kraft, inntil ovenns frontrammetetning møter frontåpningen av skapet.
- Vær sikker på at den står stabilt og rett og ikke skjevt.

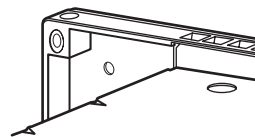
For Ventilasjon

For korrekt ventilasjon, må ventilasjonens-åpningen på 45mm være mellom bakveggen og og bunnen i installasjons-skapet, installasjons-gap på 5mm nødvendig mellom ovenns toppkant og skapdøren, mellom ovenns venstre sidekant, mellom ovenns nedre kant og skapdøren (eller konvensjonell ovns toppkant), disse åpninger må ikke på noen måte bli lukket. Så vær sikker på at sidene ikke berører frontkantene på kabinettet.



Sett fast ovnen i rett posisjon med vedlagte skruer. Fastgjørings-steder er lokalisert på toppen og bunn-hjørner på ovnen (se diagram).

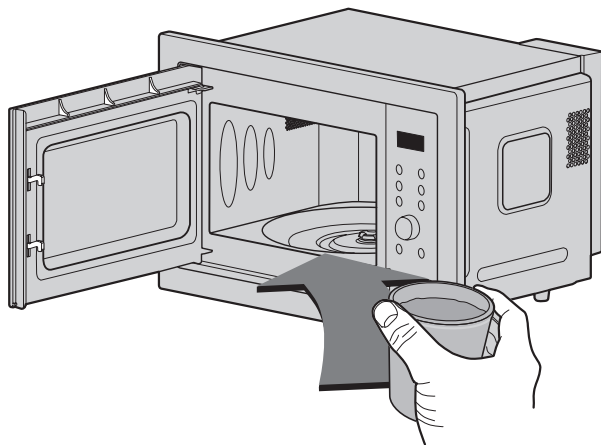
- * Det er viktig å sikre at installasjonen av dette produktet tilpasses de angitte instruksjoner i denne brukermanualen og produsenten's konvensjonelle installasjons-instruksjoner.



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 din ovnsdør ved å trykke på Frigjørings-Knappen. Plasser den ROTERENDE 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 97.



6 Trykk på **Stop/Clear** knappen, og trykk på **Start/Quick 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.**



OVNEN DIN ER NÅ INNSTALLERT

8 Innholdet i tåteflasker og barnemat-glass bør ristes eller omrøres og temperaturen må sjekkes før det konsumeres for å unngå forbrenning.

Innstilling Av Klokken



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.

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.

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

Trykk **STOP/CLEAR**.



Trykk **KLOKKEN** en gang.

DIAL vil blinke.

(Hvis du ønsker et annet alternativ, trykk **KLOKKEN** en gang til. Hvis du ønsker å bytte til et annet alternativ etter at du har stilt klokken, må du trekke ut ledningspluggen fra stikkontakten og sette den inn igjen.)



Skrü **DIAL** til displayet viser "14: ".

START vil blinke.

Trykk **START** for time bekreftelse.



Skrü **DIAL** til displayet viser "14:35 ".

START vil blinke

Trykk **START**.

Klokken begynner å telle ned.



I følgende eksempel vil jeg vise deg hvordan man setter opp barnelåsen.



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 PIPER-lyd.

BARNELÅSEN er nå aktivert.

Tiden vises på displayet hvis du har stillt inn klokken.



"L" vil vises på displayet når du trykker på en av knappene og lar deg vite at **BARNELÅSEN** er på.



Zum Deaktivieren der **KINDERSICHERUNG** drücken Sie die Taste **STOP/LÖSCHEN**. und halten sie gedrückt, bis die Meldung "L" ausgeblendet ist.

Du vil høre et PIPER når den er frigjort.



Mikro Effekt

Koking

I følgende eksempel vil jeg vise deg hvordan koke litt mat på 80% effekt i 5 minutter og 30 sekunder.



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

EFFEKTNIVÅ	%	UTGANGSEFFEKT
HØY MAKS	100%	850W
MIDDELS HØY	80%	680W
MIDDELS	60%	510W
TINING MIDDELS	40%	340W
LAV	20%	170W

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

Trykk **STOP/CLEAR**.



Trykk **MIKRO** to ganger for å velge 80% effekt.

"680" vises på displayet.

DIAL vil blinke.



Skru **DIAL** til displayet viser "5:30".

START vil blinke.



Trykk **START**.



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



EFFEKTNIVÅ	BRUK	EFFEKT (%)	UTGANGSEFFEKT
HØY MAKS	<ul style="list-style-type: none"> * Koke vann * Brune kjøttdeig * Koke fjærfe i stykker, fisk, grønnsaker * Koke møre biter av kjøtt 	100%	850W
MIDDELS HØY	<ul style="list-style-type: none"> * All oppvarming * Steke kjøtt og fjærfe * Koke sopp og skaldyr * Koke mat som inneholder ost og egg 	80%	680 W
MIDDELS	<ul style="list-style-type: none"> * Bake kaker og kjeks * Koke egg * Koke sauser og kremer * Koke ris, suppe 	60%	510 W
TINING MIDDELS	<ul style="list-style-type: none"> * All tining * Smelte smør og sjokolade * Koke mindre møre biter av kjøtt 	40%	340 W
LAV	<ul style="list-style-type: none"> * Mykne smør og ost * Mykne iskrem * Heve gjærdeig 	20%	170 W

To Steps Koking

I følgende eksempel vil jeg vise deg hvordan man koker litt mat i to steg.
Første steget vil koke din mat i 11 minutter på HIGH (HØY); det andre i 35 minutter på 340W.



I løpet av to stegs koking kan ovnsdøren åpnes for å sjekke maten. Lukk ovnsdøren og trykk **START** og kokingen vil fortsette.

På slutten av steg 1, høres PIPE-lyd og steg 2 påbegynnes.

Hvis du ønsker å frigjøre programmet så trykk **STOP/CLEAR** to ganger.

Trykk **STOP/CLEAR**.



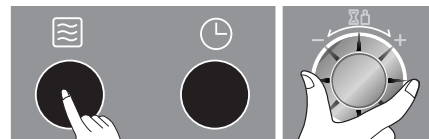
Still effekten og koketiden for **steg 1**.

(Du kan utelate denne prosessen for HØY- effekt.)

Trykk **MIKRO** en gang for å velge HØY- effekt.

DIAL vil blinke.

Skrü **DIAL** til displayet viser "11:00".



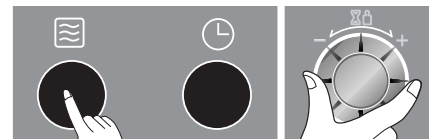
Still effekt og koketid for **steg 2**.

Trykk **MIKRO** fire ganger for å velge 340W effekt.

DIAL vil blinke.

Skrü **DIAL** til displayet viser "35:00".

START vil blinke.



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 **START** knappen.

Trykk **STOP/CLEAR**.



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



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



Auto Koking

I følgende eksempel vil jeg vise deg hvordan man koker 0,6 kg Ferske Grønnsaker.



AUTO KOKING gjør det mulig for deg å koke det meste av din favorittmat ved ganske enkelt å velge type mat og registrere vekten på maten.

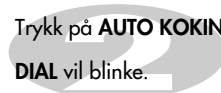
Kategori	Trykk AUTO KOKING
Skrellede Poteter	1 gang
Ferske Grønnsaker	2 ganger
Frossde Grønnsaker	3 ganger
Ris	4 ganger
Fersk Fisk	5 ganger

Trykk **STOP/CLEAR**.



Trykk på **AUTO KOKING** to ganger for valg av **Ferske Grønnsaker**.

DIAL vil blinke.



Skrü **DIAL** til displayet viser "0.6".

START vil blinke.

Trykk **START**.



KATEGORI	MAT TEMP.	REDSKAPER	VEKTBEGRENSNING	INSTRUKSJONER										
Skrellede Poteter	Rom	På glasskål	0,2 ~ 1,0 kg	Velg medium størrelse poteter 170-200 gr. Vask og tørk poteter. Stikk i potetene flere ganger med gaffel. Legg potetene på glasskålen. Juster vekten og trykk start. Etter koking, ta potetene ut av ovnen. La de stå tildekket med folie i 5 minutter.										
Ferske Grønnsaker	Rom	Mikrobølgeovn-sikker bolle	0,2 ~ 0,8 kg	Legg grønnsaker i en mikrobølgeovn-sikker skål. Tilsett vann. Dekk til med lokk, e.l. Etter koking, rør om og la stå i 2 minutter. Tilsett vann avpasset til mengden. ** 0.2kg - 0.4kg: 2 spiseskjeer ** 0.5kg - 0.8kg: 4 spiseskjeer										
Frossde Grønnsaker	Frossen	Mikrobølgeovn-sikker bolle	0,2 ~ 0,8 kg	Legg grønnsaker i en mikrobølgeovn-sikker skål. Tilsett vann. Dekk til med lokk, e.l. Etter koking, rør om og la stå i 2 minutter. Tilsett vann avpasset til mengden. ** 0.2kg - 0.4kg: 2 spiseskjeer ** 0.5kg - 0.8kg: 4 spiseskjeer										
Ris	Rom	Mikrobølgeovn-sikker bolle	0,1 ~ 0,3 kg	Vask ris. Sil bort vann. Legg ris og kokevann i en dyp og stor bolle. <table border="1" data-bbox="916 680 1513 745"> <tr> <td>Vekt</td> <td>100gr</td> <td>200gr</td> <td>300gr</td> <td>Dekk til</td> </tr> <tr> <td>Kokevann</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Ja/luft hjørne</td> </tr> </table> <p>Ris- Etter koking, la stå tildekket i 5 minutter eller inntil vannet er absorbert.</p>	Vekt	100gr	200gr	300gr	Dekk til	Kokevann	200ml	400ml	600ml	Ja/luft hjørne
Vekt	100gr	200gr	300gr	Dekk til										
Kokevann	200ml	400ml	600ml	Ja/luft hjørne										
Fersk Fisk	Nedfrost	Mikrobølgeovn-sikker bolle	0,2 ~ 0,6 kg	Hel fisk, biffer - Fet fisk: laks, makrell - Hvit fisk: torsk, kolje/hyse Plasseres på et separate fat i et stort mikrobølgeovn-sikkert fat. Dekk fatet tett til med plast-innpakning og lag hull på diverse steder. Plasser på dreiefatet. Juster vekt og trykk start. Etter koking, fjern fatet fra ovnen. La gjerne stå i 3 minutter før servering.										

Auto

Gjennoppvarming

I følgende eksempel vil jeg vise deg hvordan man koker et 0,6 kg Frosset Måltid.



AUTO GJENNOPPVARMING gjør det mulig for deg og gjennoppvarme mat enkelt ved å velge mattype og sette inn vekten på maten.

Kategori	Trykk AUTO GJENNOPPVARMING
Kaldt Måltid	1 gang
Frosset Måltid	2 ganger
Kaldt Pizza	3 ganger

Trykk **STOP/CLEAR**.



Trykk **AUTO GJENNOPPVARMING** to ganger for valg av **Frosset Måltid**.

"rh-2" vises på displayet.

DIAL vil blinke.



Skru **DIAL** til displayet viser "0.6".

START vil blinke.



Trykk **START**.



KATEGORI	MAT TEMP.	REDSKAPER	VEKTBEGRENSNING	INSTRUKSJONER
Kaldt Måltid	Nedfryst	Ovn brett	0,3 ~ 0,6 kg	<p>Gjennomhull med et stekespidd på overflaten Plasser maten på glass-dreainingsplaten. Etter koking, la stå i 2-3 minutter før Servering. - Spennende f. eks.: Spagetti Bolognese, Biffstuing - Ikke spennende f.eks.: Lasagne, Ostekake</p> <p>Bemerk: For mat oppbevart i pose(r), lag hull i måltidsporsjoner og ris/pasta porsjoner, etc. - For porsjoner som skal omrøres, rør ved piper. - For porsjoner som ikke må omrøres, er det ikke nødvendig å røre ved piper.</p>
Frosset Måltid	Frossen	Ovn brett	0,3 ~ 0,6 kg	Samme som over.
Kaldt Pizza	Nedfryst	Ovn brett	0,2 ~ 0,4 kg	<p>Funksjonen for oppvarming for rester av frossen pizza. Plasser frossen pizza på Ovn brett. Etter koking, ta maten ut umiddelbart. La stå i 2~3 minutter.</p>

Auto Opptiner



Ovnen har tre innstillinger for mikrobølgetining:- **Kjøtt, Fjærfe, Fisk** og **Brød**; og hver tinekategori har sine egne effektinnstillinger. Gjentatte trykk på **AUTO OPPTINER** knappen vil velge en forskjellig regulering.

Kategori	Trykk
Kjøtt	1 gang
Fjærfe	2 ganger
Fisk	3 ganger
Brød	4 ganger

Temperaturen og tettheten på mat varierer, så jeg vil anbefale at maten sjekkes før koking påbegynnes. Legg spesielt merke til store deler på kjøtt og kylling, da noe mat ikke bør opptines fullstendig før koking. BRØD-programmet er passende for opptining av små rundstykker eller små brød. Dette vil kreve en fast tid for å tillate midten til å tine. I følgende eksempel vil jeg vise deg hvordan man opptiner en 1,4 kg Frosset Fjærfe.

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 OPPTINER** to ganger for å velge **Fjærfe** opptinings-program.

DIAL vil blinke.



Sett inn vekten på den fryste maten som skal opptines.

Skru **DIAL** til displayet viser "1.4".

START vil blinke.



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 det PIPER, ta maten ut fra mikrobølgeovnen, vend maten rundt og sett tilbake i ovnen. Trykk start for å fortsette. På slutten av programmet, fjern maten fra ovnen, dekk til med folie og la stå til komplett opptinet. For total opptining, må f.eks kjøttstykker og hel kylling STÅ i min. 1 time før koking.

KATEGORI	VEKTBEGRENSNING	REDSKAPER	MATVARE
Kjøtt Fjærfe Fisk	0,1~4,0 kg	Mikrobølgeovn steintøy (Slett tallerken)	Kjøtt Kjøttdeig, biff, fileter, grytekjøtt, mørbrad, grytestek, skinkestek, hamburgere og karbonader, svineog 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 ovnen gir fra seg et lydsignal. La matvarene hvile i 20 ~ 30 minutter etter opptining. Fisk Fileter, skiver, hel fisk, skalldyr Snu matvarene når ovnen gir fra seg et lydsignal. La matvarene hvile i 5 ~ 15 minutter etter opptining.
Brød	0,1~0,5 kg	Tørkepapir eller slett tallerken	Oppskåret brød, boller, rundstykker, baguetter osv. Separer stykker og plasser mellom tørkle eller slett tallerken. Snu matvarene når ovnen gir fra seg et lydsignal. La matvarene hvile i 1 ~ 2 minutter etter opptining.

Hurtig Opptiner



Ovnen din har **HURTIG OPPTINER**
en funksjon for hurtigtining av
(Kjøtt).

*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.*

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 **HURTIG OPPTINER**.

For å velge opptinningsprogrammet.



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

Hurtigopptining

* 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 gjennomfnet.

KATEGORI	VEKTBEGRENSNING	REDSKAPER	INSTRUKSJONER
Kjøttdeig	0.5 kg	Mikrobølgeovn steintøy (Slett tallerken)	Kjøttdeig Snu matvarene når ovnen gir fra seg et lydsignal. La matvarene hvile i 5–15 minutter etter opptining.

Mer Eller Mindre Koking

I følgende eksempel vil jeg vise deg hvordan du kan forandre forhåndssette **AUTO KOKING** programmer for en lengre eller kortere koketid.



Hvis din mat er for mye eller for lite kokt når du bruker **AUTO KOKING** programmet, kan du øke eller minske koketiden ved å snu/dreie på **DIAL**.

Ved koking med auto og manuell funksjon, kan du forlenge eller forkorte koketiden til enhver tid ved å bruke **DIAL**.
Det er ikke nødvendig å stoppe kokeprosessen.

Trykk **STOP/CLEAR**.



Still inn nødvendig **AUTO KOKING** program.

Velg vekten på maten.

Trykk **START**.



Snu **DIAL** med urviseren.

Koketiden vil øke med 10 sekunder for hvert trykk på tasten.

Snu **DIAL** mot urviseren.

Koketiden vil minske med 10 sekunder for hvert trykk på tasten.



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

Oppvarmingsveiledning

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

Matvaretype	Tilberedningstid (HØY effekt)	Instruksjoner
Potemos 1 kopp 4 kopper	2 1/2-3 1/2-minutter 6-9 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halvveis i tilberedningen.
Tomatbønner 1 kopp	1 1/2-3 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halvveis i tilberedningen.
Ravioli eller pasta med saus 1 kopp 4 kopper	2 1/2-4 minutter 7 1/2-11 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halvveis i tilberedningen.
Ris 1 kopp 4 kopper	1-1 1/2 minutter 3 1/2-5 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halvveis i tilberedningen.
Brødskive eller hamburgerbrød 1 hamburgerbrød	15-30 minutter	Pakk inn i papirservietter og plasser på glasskål.
Grønnsaker 1 kopp 4 kopper	1 1/2-2 1/2 minutter 3 1/2-5 1/2 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halvveis i tilberedningen.
Suppe 1 porsjon (1/4 l)	1 1/2-2 minutter	TILBERED tildekket i en dyp mikrobølgesikker tallerken. Rør om én gang halvveis i tilberedningen.

Friske Grønnsaker

Veiledning

Grønnsaker	Mengde	Steketid (HØY effekt)	Fremgangsmåte	Hviletid
Artisjokker (230 g hver)	2 medium 4 medium	4 ¹ / ₂ -7 10-12	Rens. Tilsett 2 ts vann og 2 ts sitronsaft. Dekk til.	2~3 minutter
Asparagus, friske, stilker	450g	2 ¹ / ₂ -6	Tilsett 2,5 dl vann. Dekk over.	2~3 minutter
Grønne bønner	450g	7-11	Tilsett 1,2 dl vann i 1,5 liters ildfast form. Rør om etter halv steketid.	2~3 minutter
Rødbeter, friske	450g	11-16	Tilsett 1,2 dl vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Flytt på rødbetene etter halv steketid.	2~3 minutter
Brokkoli, friske, stilker	450g	5-8	Legg brokkolien i en ildfast form. Tilsett 1,2 dl vann.	2~3 minutter
Kål, frisk, hakket	450g	5 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂	Tilsett 1,2 dl vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 minutter
Gulrøtter, friske, oppskåret	200g	2-3	Tilsett 0,5 dl vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 minutter
Blomkål, friske, hele	450g	5-7	Rens blomkålen. Tilsett 0,5 vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 minutter
Frisk selleri, oppskåret	2 liter 4 liter	11-16	Skjær opp i stykker. Tilsett 0,5 dl vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 minutter

Grønnsaker	Mengde	Steketid (HØY effekt)	Fremgangsmåte	Hviletid
Mais, frisk	2 kolber	4-8	Rens maisen. Tilsett 2 ss vann i 1,5 liters ildfast form. Dekk over.	2~3 minutter
Sopp, friske, oppskåret	230 g	1 ¹ / ₂ -2 ¹ / ₂	Legg soppen i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 minutter
Pastinakk, friske, oppskåret	450 g	4-7	Tilsett 1,2 dl vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 minutter
Erter, grønne, friske	1 liter	6-9	Tilsett 1,2 dl vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 minutter
Søtpoteter hele bakte poteter (170~230 g hver)	2 medium 4 medium	4-9 6-12	Stikk potetene flere ganger med en gaffel. Legg på 2 papirhåndklær. Vend etter halv steketid.	2~3 minutter
Bakte poteter, hvite hele poteter (170~230 g hver)	2 poteter 4 poteter	5 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂ 9 ¹ / ₂ -14	Stikk potetene flere ganger med en gaffel. Legg på 2 stk. papirhåndklær. Vend etter halv steketid.	2~3 minutter
Spinat, frisk, blad	450 g	4 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂	Tilsett 1,2 dl vann i 2 liters ildfast form med lokk.	2~3 minutter
Squash, friske, oppskåret	450 g	4 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂	Tilsett 1,2 dl vann i 1,5 liters ildfast form med lokk. Rør om etter halv steketid.	2~3 minutter
Squash, friske, hele	450 g	6~9	Stikk med gaffel. Legg på 2 stk. papirhåndklær. Vend squashen etter halv steketid.	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 avispapir i stedet for tørkerull ved matlaging.
6. Bruk ikke beholdere av tre. De kan overopphetes og forkulle. Bruk ikke keramiske beholdere med innlegg av metall (f.eks. gull eller sølv). Fjern alltid metallklips. Metallgjenstander i ovnen kan danne en lysbue som kan forårsake alvorlige skader.
7. Sett ikke noe i spenn mellom døren og ovnen, f.eks. et kjøkkenhåndkle, serviett eller 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 før 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 vifter.
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.

Viktige Sikkerhetsinstruksjoner

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

ADVARSEL

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

- 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.
- 34 Du får tilgang til denne tilkoplingen ved å sørge for at pluggen er tilgjengelig eller ved å installere en bryter i det faste ledningsnett i samsvar med gjeldende forskrifter.
- 35 Ikke bruk sterkt skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre glasset i ovnsdøren da de kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset sprekker.

- 36 Dette apparatet er ikke tilsiktet for bruk av personer (inkl. barn) med redusert psyke, sanselig eller mentale problemer, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de blir holdt under oppsyn eller fått instruksjoner vedrørende bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

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.

ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn bør ikke befinne seg i nærheten.

ADVARSEL: Når apparatet betjenes i kombinasjonsmodus, må barn kun bruke ovnen under overoppsyn av voksne grunnet temperaturene som genereres.

ADVARSEL: Barn skal være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

ADVARSEL: Disse apparatene er ikke ment for bruk med tanke på en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Mikrobølgesikre Kokekar

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. Plasser 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 mikrobølge testen.

Glasstøy

Glasstøy som er ildfast er mikrobølgesikkert. Dette omfatter alle typer kokekar i ovnsherdet 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. Rør 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 somkokekar.

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

Matvarekarakteristikker Og Matlaging i Mikrobølgeovn

Holde 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 overkøkt eller brent. Du vil etter hvert øke din erfaring i å velge koketider og hviletider for de forskjellige rettene du lager.

Matvarens tetthet

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

Høyden på maten

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

Fuktighet i matvarer

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

Bein og fettinnhold i matvarer

Bein leder varme og fett koker raskere enn kjøtt. Det krever forsiktighet ved tilberedelse av kjøttstykker med bein og fett for at de ikke skal kokes ujevnt eller blir overkøkt. 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 er generert på utsiden brer seg innover. Bare den ytre delen av maten kokes med mikrobølgeenergi, resten kokes ved varmeledning. Den aller mest uheldige formen på mat som skal tilberedes med mikrobølger er en tykk kvadratform. Hjørnene vil bli brent lenge før midten er blitt varm. Runde, tynne matvarer og ringformede matvarer blir mest vellykket mikrobølgeovnen.

Tildekking

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

Bruning

Kjøtt og fjærfe som kokes 15 minutter eller lenger brunes lett i sitt eget fett. Matvarer som kokes i kortere tid kan pensles med en brunsaus, som f.eks. worcestersaus, soyasaus eller barbecuesaus for å få en appetittvekkende farge. Ettersom det er relativt små mengder brunsaus 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.

Matvarekarakteristikk Og Matlaging i Mikrobølgeovn

Omrøring

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

Vende maten

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

Plassering av tykkere stykker vendt utover

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

Skjerming

Remser 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 for koking. Dette gjelder matvarer som eggeplomme og -hvite, skjell og østers, hele grønnsaker og frukt.

Prøve om maten er ferdig

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

Hviletid

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

Rengjøring av ovnen

1 Hold innsiden 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 koke tiden. Bruk en fuktig klut og tørk opp alle smuler som har falt mellom døren og rammen. Det er viktig å holde dette området rent for å sikre at døren tetter godt. Fjern fettflekker med en klut med såpe, og skyll og tørk til slutt. Ikke bruk kraftige vaskemidler eller rengjøringsmidler som sliper. Glassbrettet kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskinen.

2 Hold utsiden av ovnen ren

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

- 3 Hvis det samler seg damp inne i og rundt utsiden av ovnsdøren, tørk platene med en myk klut. Dette kan forekomme når mikrobølgeovnen brukes i rom med høy fuktighet, og indikerer på ingen måte noen feil med apparatet.
- 4 Døren og dørpakningen skal holdes rene. Bruk bare varmt såpevann, skyll og tørk godt.
IKKE BRUK SLIPENDE RENGJØRINGSMIDLER, SLIK SOM SKUREPULVER, STÅLULL ELLER PLASTSKUREPUTER.
Metalldele er enklere å holde pene hvis de tørkes av ofte med en fuktig klut.
- 5 Bruk aldri damprensere.

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 sprenses?

Sv Når du baker, steker eller posjerer egg kan plommen sprenge 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 OVNEN STÅ UTEN TILSYN MENS POPCORNET POPPER. 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 jordat.

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

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

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

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

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

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

Teknisk spesifikasjon

	MS2588ZRF
Strøm-inntak	230 V AC / 50Hz
Effekt	850 W (IEC60705 merkedata standard)
Mikrobølge frekvens	2450 MHz
Utside Dimensjoner	595 mm (B) X 390 mm (H) X 410 mm (D)
Strømforbruk mikrobølge	1250 Watt

- * Viste dimensjoner er avrundet.
- * Fordi vi forløpende anstrenger oss for å forbedre våre produkter, kan vi forandre spesifikasjoner uten prioritert informasjon.

<Norsk>

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.



OMISTAJAN OHJEKIRJA

MIKROAALTOUUNI

LUE TÄMÄ OMISTAJAN OHJEKIRJA HUOLELLA ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA.

MS2588ZRF

SUOMI

www.lg.com

Sisällysluettelo

Mikroaaltouunin toimintaperiaate

Mikroaallot ovat radio- ja televisioaaltojen ja tavallisen päivänvalon kaltainen energiamuoto. Tavallisesti mikroaallot levittäytyvät ulospäin niiden kulkiessa ilmakehän läpi ja häviävät ilman seurauksia. Mikroaaltouuneissa on kuitenkin magnetroni, joka on suunniteltu hyödyntämään mikroaaltojen energiaa. Magnetroniputkeen johdettavaa sähköä käytetään mikroaaltoenergian luomiseen.

Nämä mikroaallot kulkeutuvat kypsentämisalueelle uunin sisäpuolella olevien aukkojen läpi. Uunin pohjalla on pyörintäalusta tai lautanen. Mikroaallot eivät pääse kulkemaan uunin metalliseinien läpi, mutta ne pystyvät tunkeutumaan lasin, posliinin ja paperin kaltaisten materiaalien läpi, joita käytetään mikroaaltouunin kestävien keittoastioiden valmistamiseen.

Mikroaallot eivät kuumenna keittoastioita, mutta ruoan aiheuttama lämpö kyllä lopulta kuumentaa ne.

Erittäin turvallinen laite

Tämä mikroaaltouuni on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Se lakkaa automaattisesti tuottamasta mikroaaltoja, kun sen ovi avataan. Mikroaaltoenergia muuntuu kokonaan lämmöksi tunkeutuessaan ruokaan. Siitä ei jää ruokaan minkäänlaista haitallista "jäännösenergiaa".

Sisällysluettelo _____	102
Tärkeitä Turvallisuuskäsitteitä Ohjeet _____	103 ~ 107
Pakkauksen Purkaminen & Laitteen Asennus _____	108 ~ 110
Kellonajan Asettaminen _____	111
Lapsilukko _____	112
Mikroaaltouunin Tehoasetukset _____	113
Mikroaaltouunin Tehoalueet _____	114
Kaksivaiheinen Ruoanlaitto _____	115
Pikakäynnistys _____	116
Automaattinen Kypsentäminen _____	117 ~ 118
Auto-lämmitys _____	119 ~ 120
Automaattinen Sulatus _____	121 ~ 122
Pikasulatus _____	123 ~ 124
Pidempi Tai Lyhyempi Kypsennysaika _____	125
Lämmitysopas _____	126
Tuoret Vihannekset Ohje _____	127
Tärkeitä Turvallisuustietoja _____	128 ~ 129
Mikroaaltouunin Kestävät Astiat _____	130
Ruoka-aineiden Ominaispiirteet &	
Ruoanlaitto Mikroaaltouunia Käyttäen _____	131 ~ 132
Kysymyksiä & Vastauksia _____	133
Tiedot johtimista/Tekniset tiedot _____	134

Pida ohjekirja saatavilla myös myöhempää tarvetta ajatellen. Lue ja noudata kaikkia ohjeita ennen uunin käyttöönottoa estääksesi tulipalon, sähköiskun mahdollisuuden, vammautumisen tai muut vahingot uunin käytön yhteydessä. Tämä ohjekirja ei kata kaikkia mahdollisia tilanteita. Ota välittömästi yhteyttä huoltoliikkeeseen tai valmistajaan, mikäli sinulle käsittämättömiä ongelmia ilmenee.

Tärkeitä Turvallisuuskäyttökohtia

Ohjeet



Tämä on käyttämämme turvallisuuteen liittyvä huomiosymboli. Tällä symbolilla haluamme kiinnittää käyttäjän huomion mahdollisiin vaaratekijöihin, joissa on kyse joko kuolemanvaarasta tai loukkaantumisvaarasta. Turvallisuusohjeet seuraavat turvallisuuteen liittyvää huomiosymbolia ja lisäksi on sana "VAARA" tai "VAROITUS". Näiden sanojen merkitykset ovat seuraavat:



VAROITUS

Tämä symboli on tarkoitettu kiinnittämään lukijan huomio niihin vaaroihin tai epäturvallisiin käyttötapoihin, joista voi seurata vakava ruumiillinen vamma tai kuolema.



VAARA

Tämä symboli on tarkoitettu kiinnittämään lukijan huomio niihin vaaroihin tai epäturvallisiin käyttötapoihin, joista voi seurata ruumiillinen vamma tai aineellista vahinkoa.



VAROITUS

1. Älä kajoa laitteeseen tai tee mitään säätöjä tai korjauksia laitteen luukulle, luukun tiivisteille, ohjauspaneelille, turvalukituskytkimille tai muille uunin osille, siten että kyse olisi jonkin mikrosäteilyltä suojaavan katteen poistamisesta. Älä käytä uunia jos sen luukun tiivisteet ja oheisosat ovat viallisia. Korjaukset tulee teettää päteväällä huoltohenkilöllä.
 - Mikroaaltouunit poikkeavat muista kodin koneista siinä, että mikroaaltouuni on korkeajännite- ja korkeavirtalaitte. Virheellinen käyttö tai korjaustoimenpide voi johtaa haitalliseen altistumiseen liialliselle mikroaaltosäteilylle tai sähköiskuun.
2. Älä käytä uunia kuivatustarkoitukseen. (esim. älä käytä mikroaaltouunia kuivattaaksesi märkiä sanomalehtiä, märkiä vaatteita, märkiä leluja, märkiä sähkölaitteita, märkää lemmikkiä, märkää lasta, ym.)
 - Sellaisesta voi aiheutua vakava vahinko, mm. tulipalo, palovamma tai äkillinen sähköiskun aiheuttama kuolema.
3. Tämä laite ei ole tarkoitettu pikkulasten tai vanhusten käyttöön. Salli lasten käyttää uunia ilman aikuisen valvontaa vain silloin, kun lapselle on annettu riittävät ohjeet uunin turvallisesta käytöstä ja kun lapsi ymmärtää virheelliseen käyttöön liittyvät vaarat.

- Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vahinkoa esim. tulipalon, sähköiskun tai palovamman muodossa.
4. Esillä olevat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pikkulapset tulisi pitää loitolla.
 - He saattavat polttaa ihonsa.
 5. Nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa astioissa, sillä astiat voivat räjähtää. Poista muovikärrät ruokatuotteista ennen kuin ryhdyt valmistamaan ruokaa niistä. Huomaa kuitenkin, että joissakin tapauksissa ruoka tulee peittää muovikalvolla ennen sen kuumentamista.
 - Ne voivat haljeta.
 6. Lapset eivät saa leikkiä lisävarusteilla eivätkä roikkua uunin luukun kädensijasta.
 - He saattavat satuttaa itseään.
 7. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilöiden toimesta (mukaan lukien lapset), joilla on rajoittuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja tiedon puute, ilman heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön opastusta ja valvontaa.

Tärkeitä Turvallisuusnäkökohtia

Ohjeet

Pidä ohjekirja saatavilla myös myöhempää tarvetta ajatellen. Lue ja noudata kaikkia ohjeita ennen uunin käyttöönottoa estääksesi tulipalon, sähköiskun mahdollisuuden, vammautumisen tai muut vahingot uunin käytön yhteydessä. Tämä ohjekirja ei kata kaikkia mahdollisia tilanteita. Ota välittömästi yhteyttä huoltoliikkeeseen tai valmistajaan, mikäli sinulle käsittämättömiä ongelmia ilmenee.

VAARA

1. Kaikki sähköasennustyöt on teetettävä pätevällä alan ammattihenkilöllä.

* Asentaja on vastuussa oikein suoritetusta sähköliittännästä, Kodinkoneet ja niihin liittyvien turvallisuussuositusten noudattaminen.

* Tämä sähkölaite on asennettava ohjeita noudattaen, jotta vahinkoja ei tapahtuisi. Irrota uuni sähköverkosta ennen sen asentamista tai huoltoa.

* Mikrovägsugnen måste anslutas till ett jordat nätuttag.

- ⦿ Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vakavaa vahinkoa esim. tulipalon tai sähköiskun muodossa.

2. Uunia ei voi käyttää sen luukun ollessa auki, koska luukun mekanismiin on sisäänrakennettuna turvalukitus. Turvalukitukseen ei saa kajota.

- ⦿ Siitä voisi seurata haitallista altistumista liialliselle mikroaaltoasteilylle. (Turvalukitukset kytkevät automaattisesti pois kaiken ruoanvalmistustoiminnan, kun luukku avataan.)

3. Älä sijoita mitään esineitä (mm. fiskiliinoja, paperinenäliinoja, yms.) uunin luukun väliin äläkä anna ruokatähteiden kerääntyä tiivistepinnoille.

- ⦿ Siitä voisi seurata haitallista altistumista liialliselle mikroaaltoasteilylle.

4. Älä käytä uunia, jos se on vaurioitunut. On erityisen tärkeää, että uunin luukku sulkeutuu kunnolla ja että seuraavat osat ovat ehjiä: (1) luukku (ei ole vääristynyt), (2) saranat ja hakaset (eivät ole rikkoutuneet tai löystyneet), (3) luukun tiivisteet ja tiivisteiden pinnat.

- ⦿ Siitä voisi seurata haitallista altistumista liialliselle mikroaaltoasteilylle.

5. Varmista, että ruoanlaittoajat on oikein asetettu. Pieniä ruokamääriä tarvitsee kuumentaa vähemmän aikaa.

- ⦿ Ylikuumentaminen voi aiheuttaa ruoan syttymisen ja sitä kautta uunin vaurioitumisen.

6. Kun kuumentat nesteitä, esim. keittoja, kastikkeita ja juomia, mikroaaltouunissa,

* Vältä suoraseinämillisiä astioita, joissa on kapea kaulaosa.

* Älä ylikuenna.

* Hämmennä nestettä ennen kuin asetat sitä sisältävän astian uuniin ja hämmennä uudelleen puolivälissä sille varattua kuumentamisaikaa.

* Kuumentamisen jälkeen anna astian sisältöineen viipyä uunissa jonkin aikaa. Hämmennä tai ravista ruoka-annosta varovasti ja tarkista sen lämpötila ennen kuin ryhdyt syömään sitä, jotta et polttaisi suutasi (erityisesti tämä koskee syöttöpulloja ja vauvanruokapurkkeja).

- ⦿ Käsittele uunissa ollutta astiaa varoen Juomien kuumentamine mikroaaltouunissa voi johtaa viiveellä tapahtuvaan purkautuvaan kiehumiseen ilman havaittavaa kuplimista. Tämä voi vuorostaan johtaa kuumen nesteen äkilliseen reunojen yli kiehumiseen.

7. Uunin yläpinnassa, pohjalla tai sivulla on poistoilmakohta. Älä peitä tätä kohtaa.

- ⦿ Jos se peitetään, voi tuloksena olla uunin vaurioituminen ja ruoanlaiton epäonnistuminen.

8. Älä käytä uunia sen ollessa tyhjä. On parasta jättää lasillinen vettä uuniin silloin, kun se ei ole käytössä. Vesi imee kaiken mikroaaltoasteilyn itsensä, mikäli uuni epähuomiossa kytketään päälle.

- ⦿ Virheellinen käyttö voi johtaa uunin vaurioitumiseen.

Pidä ohjekirja saatavilla myös myöhempää tarvetta ajatellen. Lue ja noudata kaikkia ohjeita ennen uunin käyttöönottoa estääksesi tulipalon, sähköiskun mahdollisuuden, vammautumisen tai muut vahingot uunin käytön yhteydessä. Tämä ohjekirja ei kata kaikkia mahdollisia tilanteita. Ota välittömästi yhteyttä huoltoliikkeeseen tai valmistajaan, mikäli sinulle käsittämättömiä ongelmia ilmenee.

Tärkeitä Turvallisuuskäyttöohjeita

Ohjeet



VAARA

9. Älä kuumenna talouspaperiin käärittyä ruokaa mikroaaltouunissa ellei ruoanlaitto-ohjeissasi ole ohjeet juuri ko. ruokaerälle. Älä myöskään käytä sanomalehtipaperia talouspaperin sijasta ruoanlaitossa.

⊖ Virheellinen käyttö voi aiheuttaa räjähdysten tai tulipalon.

10. Älä käytä puisia astioita tai metallia (esim. kultaa tai hopeaa) sisältäviä keraamisia astioita. Muista poistaa metalliset siteet. Varmista etukäteen, että ruoanlaittovälineet soveltuvat mikroaaltouunikäyttöön.

⊖ Ne saattavat ylikuumentua ja hiiltä. Erityisesti metalliesineet saattavat aiheuttaa kaari-ilmiön, jolloin seurauksena voi olla paha vaurioituminen.

11. Älä käytä kierrätettyjä paperituotteita.

⊖ Ne saattavat sisältää epäpuhtauksia, jotka aiheuttavat kipinäintiä ja/tai tulipalon ruoanlaiton yhteydessä.

12. Älä huuhtelee mikroaaltouunin tasoa ja telinettä asettamalla niitä veteen heti ruoanlaiton päätyttyä. Ne saattavat rikkoontua.

⊖ Virheellinen käyttö voi johtaa uunin vaurioitumiseen.

13. Ennen kuin aloitat ruoan kypsytämisen, puhkaise perunan, omenan tai muiden vihannesten ja hedelmien kuori.

⊖ Ne voivat haljeta.

14. Älä kuumenna munia kuorineen. Kuorellisia munia ja kokonaisia kovaksikeitettyjä munia ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää, senkin jälkeen kun mikroaaltokuumennus on päättynyt.

⊖ Munan sisälle saattaa kasaantua painetta, joka lopulta aiheuttaa munan halkeamisen.

15. Älä yritä uppoaistoa mikroaaltouunissa.

⊖ Tämä voi johtaa kuumen nesteeseen äkilliseen reunojen yli kiehumiseen.

16. Mikäli havaitset savua, sammuta mikroaaltouuni tai irrota se sähköverkosta ja pidä uunin luukku suljettuna vaimentaaksesi liekit.

⊖ Tilanne voi johtaa vakavaa vaurioitumiseen, esim. tulipaloon tai sähköiskuun.

17. Kun valmistat tai kuumennat ruokaa muovista, paperista tai muusta palavasta materiaalista valmistetuissa kertakäyttöastioissa, tarkkaile uunia lyhyin välein.

⊖ Astiassa oleva ruoka on saattanut valua ulos astian pettäessä ja tästä voi seurata sen leimahtaminen liekkeihin.

18. Uunin ulkopinnat saattavat kuumentua, kun sitä käytetään.

Älä kosketa uunin luukkuja, ulkokuorta, uunin sisäpintaa, lisävarusteita tai sen sisällä olevia astioita grillaustilassa, kiertoilmauunitilassa tai automaattisessa tilassa ennen kuin olet varmistanut, että ne eivät enää ole kuumia.

⊖ Niiden kuumentuessa on olemassa vaara, että poltat kätesi ellet käytä paksuja suojakäsineitä.

Tärkeitä Turvallisuuskäyttökohtia

Ohjeet

Pidä ohjekirja saatavilla myös myöhempää tarvetta ajatellen. Lue ja noudata kaikkia ohjeita ennen uunin käyttöönottoa estääksesi tulipalon, sähköiskun mahdollisuuden, vammautumisen tai muut vahingot uunin käytön yhteydessä. Tämä ohjekirja ei kata kaikkia mahdollisia tilanteita. Ota välittömästi yhteyttä huoltoliikkeeseen tai valmistajaan, mikäli sinulle käsittämättömiä ongelmia ilmenee.



VAARA

19. Uuni on puhdistettava säännöllisin välein ja mahdolliset ruokajäänteet on poistettava uunista.

- ☉ Uunin puhtaana pitämisen laiminlyönti voi aiheuttaa sen pintojen rappeutumisen. Tämä voi vuorostaan lyhentää laitteen käyttöikää sekä aiheuttaa vaaratilanteita.

20. Mikäli käytössä on kuumennuselementtejä, laite kuumenee käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia kuumennuselementtejä.

- ☉ On olemassa vaara, että poltat kätesi.

21. Noudata kunkin valmistajan ohjeita liittyen valmistajien popcorn-tuotteisiin. Älä jätä uunia valvomatta valmistaessasi popcornia. Mikäli popcorn ei valmiistu asetetun ajan kuluessa, lopeta sen kuumentaminen. Älä koskaan käytä ruskeaa paperipussia popcornin valmistukseen. Älä koskaan yritä saada tähteeksi jääneitä maissin jyvii pokahtamaan.

- ☉ Ylikuumentaminen voi aiheuttaa maissin jyvien leimahtamisen liekkeihin.

22. Uunin irrottaminen verkosta onnistuu mm. siten, että pidät uunin pistokkeen käden ulottuvilla tai asennuttamalla katkaisijan uunin johdotukseen siten, että asennus noudattaa asiamukaisia sähköturvallisuussääntöjä.

- ☉ Virheellisen pistokkeen tai katkaisijan käyttö voi sähköiskun tai tulipalon.

23. Tämä laite on maadoitettava.

Verkkojohdon johtimien värikoodaus noudattaa seuraava mallia:
SININEN ~ nollajohdin

RUSKEA ~ jännitteellinen johdin

VIHREÄ ja KELTAINEN ~ maajohdin

Koska on mahdollista, että tämän laitteen verkkojohdon johtimien värikoodaus ei vastaa käyttämäsi pistokkeen napojen merkintää, on noudatettava seuraava menettelytapaa:

SININEN johdin on kytkettävä napaan, joka on merkitty kirjaimella 'N' tai joka on väriltään MUSTA.

RUSKEA johdin on kytkettävä napaan, joka on merkitty kirjaimella 'L' tai joka on väriltään PUNAINEN.

VIHREÄ ja KELTAINEN johdin tai VIHREÄ johdin on kytkettävä napaan, joka on merkitty kirjaimella 'E' tai $\frac{E}{-}$.

Mikäli tämän valaisimen virtajohto rikkoutuu, se on toimitettava valmistajalle, huoltoedustajalle tai vastaavalle taholle vaihdettavaksi uuteen vaaratilanteiden välttämiseksi.

- ☉ Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vakavaa sähkörakenteiden vaurioitumista.

Pidä ohjekirja saatavilla myös myöhempää tarvetta ajatellen. Lue ja noudata kaikkia ohjeita ennen uunin käyttöönottoa estääksesi tulipalon, sähköiskun mahdollisuuden, vammautumisen tai muut vahingot uunin käytön yhteydessä. Tämä ohjekirja ei kata kaikkia mahdollisia tilanteita. Ota välittömästi yhteyttä huoltoliikkeeseen tai valmistajaan, mikäli sinulle käsittämättömiä ongelmia ilmenee.

Tärkeitä Turvallisuuskäyttökohtia

Ohjeet



FÖRSIKTIGHET

24. Älä käytä karkeita hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallisia raaputtimia puhdistaussasi uunin luukun lasia.

- ☉ Ne voivat naarmuttaa lasin pintaa ja siten aiheuttaa lasin pirstoutumisen.

25. Tämä uuni ei ole tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön.

- ☉ Virheellinen käyttö voi johtaa uunin vaurioitumiseen.

26. Mikroaaltouunia on käytettävä siten, että koristeellinen ovi on auki.

- ☉ Mikäli koristeellinen luukku suljetaan uunin ollessa käynnissä, ilman virtaus heikkenee ja voi aiheuttaa tulipalon tai vaurioittaa uunia ja sitä ympäröivää kalustetta.

27. Pakkausmateriaalin hävittäminen

- ☉ Tämä mikroaaltouuni on asianmukaisesti pakattu kuljetusta varten. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen kuin käynnistät laitteen.
- ☉ Pakkausmateriaali soveltuu kierrätettäväksi kokonaisuudessaan. Paikallisilta viranomaisilta saat lähiseudun kierrätyskeskusten yhteystiedot.

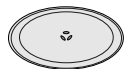
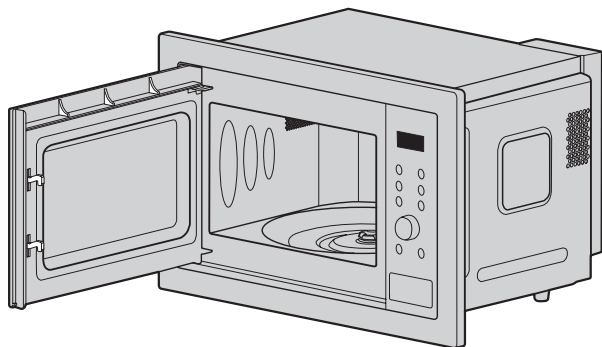
28. Ympäristön suojele edellyttäen, että käytetyt laitteet tulevat asianmukaisesti hävitetyiksi.

- ☉ Laitetta ei saa hävittää tavanomaisen kotitalousjätteen mukana.
- ☉ Paikallisilta viranomaisilta saata tiedot erityisjätteen keräysajoista ja keräyspisteistä.

Pakkauksen Purkaminen & Laitteen Asennus

Noudattamalla näillä kahdella sivulla esitettyjä perusvaiheita voi helposti todeta, toimiiko uuni oikealla tavalla. Kiinnitä erityistä huomiota ohjeisiin koskien uunin asennuspaikkaa. Purkaessasi uunia sen kuljetuspakkauksesta, varmista, että poistat sen sisältä kaikki sen varusteet ja pakkausmateriaalit. Varmista, että uuni ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana.

- 1** Ota uuni pois pakkauksestaan ja aseta se tasaiselle pinnalle. Tarkista laite huolella vaurioiden varalta.



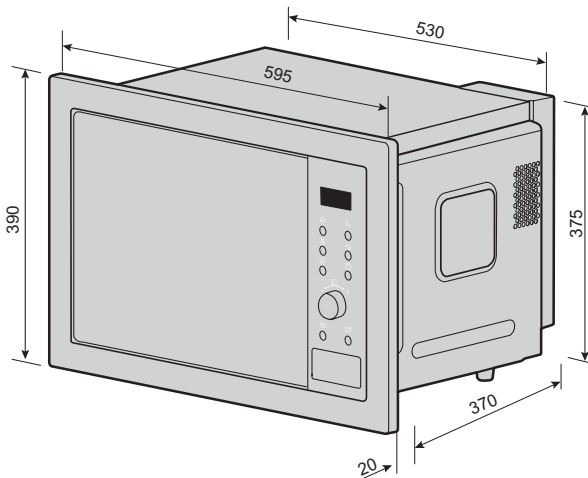
Lasinen taso

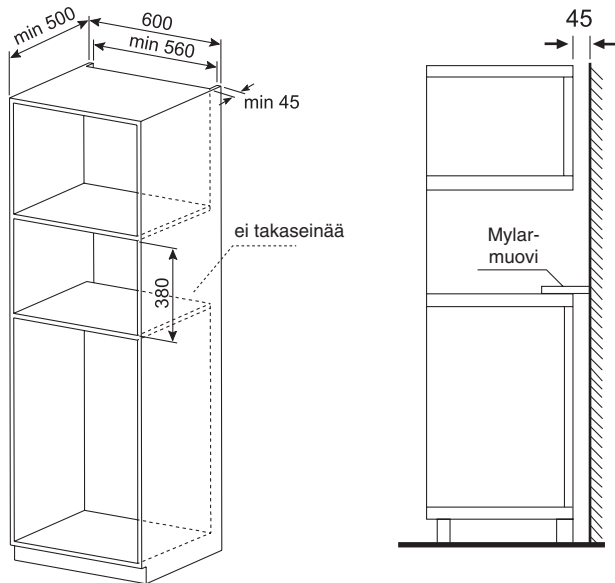


Pyörivä rengas

* 4 kiinnitysruuvia (ei näytetty kuvassa)

- 2** Tämän uunin asennus on teetettävä ammatillisesti pätevällä sähköasentajalla. Tämä uuni on suunniteltu mahtumaan vakiomalliseen kalusteeseen, jonka korkeus on 380 mm. Uunin mitat ja keittiökaluksen mitat on esitetty ohjeisessa kaaviossa.

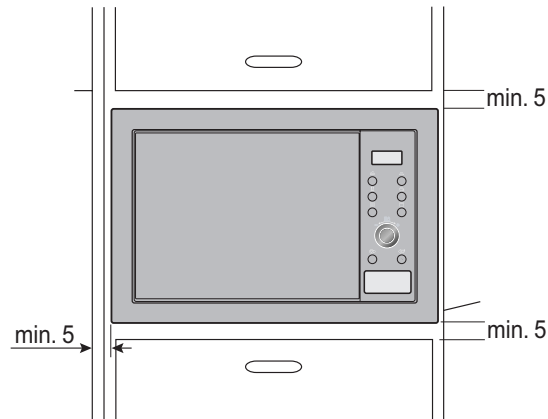




- * Uunin kanssa kosketuksessa oleva keittiökaluksen on oltava 90°C kuumuutta kestävä ja suljetun kalusteen etuseinämän on kestävä vähintään 70°C lämpötila.
- * Mikäli aiot sijoittaa mikroaaltouunin tavanomaisen uunin yläpuolelle, käytä Mylar-muovia piipun (hormin) peittämiseen suojataksesi uunia.
- * Aseta mikroaaltouuni keittiökalusteeseen hitaasti ja voimaa käyttämättä kunnes uunin etukehys tiivistyy kalusteen etuaukkoa vasten.
- * Varmista, että laite on vakaa ja että se ei ole kallellaan mihinkään suuntaan.

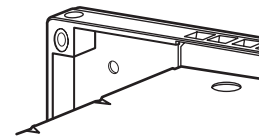
Ilmanvaihto

Riittävä ilmanvaihto edellyttää vähintään 45 mm rakoa kalusteen takaseinään ja pohjaan nähden. Uunin yläreunan ja kalusteen oven välille, uunin vasemman reunan ja kalusteen oven välille, ja uunin alareunan ja kalusteen oven välille (tai uunin alareunan ja tavanomaisen uunin yläreunan välille) on jätävä 5 mm ilmanvaihtorako. Näitä rakoja ei saa peittää. Näin ollen on syytä varmistaa, että mikroaaltouunin sivut eivät kosketa kalusteen etusivuja.



Kiinnitä mikroaaltouuni paikalleen pakkaukseen sisältyvillä ruuveilla. Kiinnityspisteet sijaitsevat uunin ylä- ja alanurkissa (ks. kaavio).

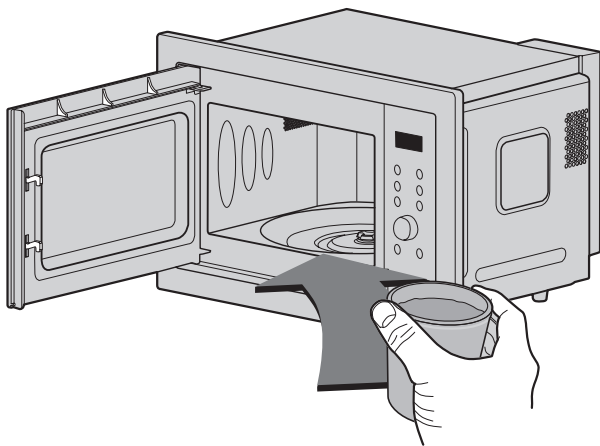
- * On tärkeää varmistaa, että tämän tuotteen asennuksessa noudatetaan käyttöohjeessa annettuja ohjeita ja tavanomaisen uunin valmistajan asennusohjeita.



3 Liitä mikroaaltouuni tavalliseen pistorasiaan. Varmista, että pistorasiaan ei ole kytketty muita laitteita. **Mikäli uuni ei toimi kunnolla, irrota kosketin pistorasiasta ja liitä sitten uudelleen takaisin pistorasiaan.**

4 Avaa uunin luukku painamalla avauspainiketta. Aseta PYÖRIVÄ RENGAS uuniin ja sijoita LASINEN TASO päälle.

5 Kaada mikroaaltouunin kestäväään astiaan 3 dl vettä, pane astia LASINEN TASO päälle ja sulje uunin ovi. Lisätietoja mikroaaltouuniin soveltuvista astioista löydät sivulta 130.



6 Paina **PYSÄYTYS**-painiketta ja 1 kerran **K.YNNISTYS**-painiketta asettaaksesi 30 sekuntia kypsennysajan.



7 **NÄYTÖLTÄ** näet ajan kulumisen 30 sekuntia alaspäin. Kun kellonaika näyttää nollaa, kuuluu PIIP-ääniä. Avaa mikroaaltouunin ovi ja tarkista veden lämpötila. **Mikäli uuni toimii, veden tulisi olla lämmintä. Poista astia varovasti, sillä se saattaa olla kuuma.**



MIKROAALTOUUNIN ASENNUS ON NYT VALMIS

8 Syöttöpullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on hämmennettävä tai ravisteltava ja sisällön lämpötila on tarkistettava ennen nauttimista, jotta vällyttäisiin ylikuuman ruoan aiheuttamilta vahingoilta.

Kellonajan Asettaminen

Voit valita joko 12 tai 24 tunnin kellon.

Seuraavassa esimerkissä asetetaan kellonajaksi 14:35 käyttämällä 24 tunnin kelloa.

Varmista, että olet poistanut uunista kaikki pakkausmateriaalit.



Kun mikroaaltouuni kytketään ensimmäisen kerran pistorasiaan tai kun sähkövirta tulee päälle sähkökatkoksen jälkeen, näytöllä on "0". Kello on tällöin asetettava aikaan.

Mikäli kellosa (tai näytöllä) on oudonnäköisiä symboleita, irrota mikroaaltouuni pistorasiasta, kytke uudelleen pistorasiaan ja aseta kellonaika uudelleen.

Varmista, että uuni on asetettu paikoilleen edellä olevien ohjeiden mukaisesti.

Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**.



Paina kerran **KELLO**-painiketta.

SÄÄTÖNUPPA vilkkuu.

(Halutessasi muuttaa valintaa, paina vielä kerran **KELLO**-painiketta. Mikäli haluat kellonajan asettamisen jälkeen muuttaa valintaa, irrota mikroaaltouuni pistorasiasta ja kytke uudelleen pistorasiaan.)



Kierrä **SÄÄTÖNUPPIA** kunnes näytössä näkyy "14:".

START vilkkuu.

Paina **START** tuntiiedon vahvistamiseksi.



Kierrä **SÄÄTÖNUPPIA** kunnes näytössä näkyy "14:35".

START vilkkuu.

Paina **KÄYNNISTYS**.

Tällöin kello alkaa käydä.



Lapsilukko



Unissa oleva turvatoiminto estää uunin käynnistymisen vahingossa. Kun lapsilukko on kytkettynä, uuni ei toimi eikä sitä voida käyttää paistamiseen. Lapsi voi kuitenkin edelleen avata mikroaaltouunin oven.

Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**.

1



Paina ja pidä alhaalla **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta, kunnes näyttöön tulee kirjain "L" ja kuulet PIIP-äänen.

LAPSILUKKO on tällöin kytketty päälle.

Mikäli kellonaika on asetettu, se häviää näytöltä.



Näytölle jää kirjain "L" sen merkiksi, että **LAPSILUKKO** on kytketty.

3



LAPSILUKKO kytketään pois päältä painamalla ja pitämällä alhaalla **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta, kunnes "L" häviää näytöltä. Kun päästät irti painikkeesta, kuulet PIIP-äänen.



Seuraavassa esimerkissä esitämme, kuinka ruoanlaitto onnistuu 80 % teholla ja kestää 5 minuuttia ja 30 sekuntia.



Uunissa on 5 mikroaaltotehoasetusta. Suurteho tulee valituksi automaattisesti, mutta painamalla **TEHONVALINTA**-painiketta toistuvasti voit valita jonkin muun tehotason.

TEHO	%	UUNIN
KORKEA TEHO	100%	850W
KESKIKORKEA TEHO	80%	680W
KESKITEHO	60%	510W
SULATUS KESKIMATALA	40%	340W
MATALA TEHO	20%	170W

Varmista, että uuni on asetettu paikoilleen edellä olevien ohjeiden mukaisesti.

Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**.



Paina **MICRO** kahdesti valitaksesi 80 % tehon.

"680" ilmestyy näytölle.

SÄÄTÖNUPPA vilkkuu.



Kierrä **SÄÄTÖNUPPIA** kunnes näytössä näkyy "5:30".

START vilkkuu.



Paina **KÄYNNISTYS**.



Mikroaaltouunin Tehoalueet

Mikroaaltouunissa on 5 tehoaluetta, joiden ansiosta ruoanlaitto on joustavaa ja helposti valvottavaa. Alla olevassa taulukossa on esimerkkejä ruuista ja niiden kypsentämiseen suositeltavista tehoalueista.

TEHOALUE	KÄYTTÖTARKOITUS	TEHO(%)	UUNIN
KORKEA TEHO	<ul style="list-style-type: none">* Veden keittäminen* Jauhelihan ruskistaminen* Linnun, kalan, vihannesten kypsentäminen* Mureiden lihapalojen kypsentäminen	100%	850W
KESKIKORKEA TEHO	<ul style="list-style-type: none">* Kaikenlainen uudelleen kuumennus* Paahdettu liha ja linnut* Senten ja äyriäisten kypsentäminen* Juustoa ja kananmunia sisältävien ruokien kypsentäminen	80%	680 W
KESKITEHO	<ul style="list-style-type: none">* Kakkujen ja teeleipien leipominen* Kananmunien ruuaksi valmistaminen* Vaniljakastikkeen valmistaminen* Riisi, keitot r	60%	510 W
SULATUS KESKIMATALA	<ul style="list-style-type: none">* Kaikenlainen sulattaminen* Voin ja suklaan sulattaminen* Sitkeätköjen lihapalojen kypsentäminen	40%	340 W
MATALA TEHO	<ul style="list-style-type: none">* Voin ja juuston pehmentäminen* Jäätelön pehmentäminen* Hiivataikinan kohottaminen	20%	170 W



Kaksivaiheinen Ruoanlaitto

Seuraavassa esimerkissä esitämme, kuinka ruoanlaitto onnistuu kahdessa vaiheessa. Ensimmäisessä vaiheessa ruokaa kypsytetään 11 minuuttia HIGH-asennossa ja toisessa vaiheessa 35 minuuttia 340 W teholla.



Kaksivaiheisessa ruoanlaitossa uunin luukun voi avata ja tarkistaa ruoan tilan. Suljet uunin luukku ja paina **KÄYNNISTYS**-painiketta, jolloin ko. vaihe jatkuu.

Vaiheen 1 lopussa uunista kuuluu PIIP-ääni ja vaihe 2 käynnistyy.

Mikäli haluat tyhjentää ohjelman, paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta kahdesti.

Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**.

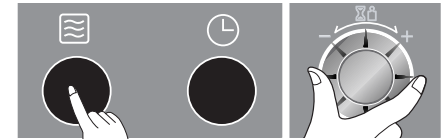
1



Aseta teho ja kypsennysaika **vaiheelle 1**.
(Voit ohittaa tämän toimenpiteen valitessasi HIGH-tehon.)
Paina **MICRO** kerran valitaksesi HIGH-tehon.

SÄÄTÖNUPPIA vilkkuu.

Kierrä **SÄÄTÖNUPPIA** kunnes näytössä näkyy "11:00".



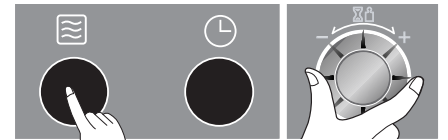
Aseta teho ja kypsennysaika **vaiheelle 2**.

Paina **MICRO** neljästi valitaksesi 340 W tehon.

SÄÄTÖNUPPIA vilkkuu.

Kierrä **SÄÄTÖNUPPIA** kunnes näytössä näkyy "35:00".

START vilkkuu.



Paina **KÄYNNISTYS**.

4



Pikakäynnistys

Seuraavassa on esimerkki kypsennyksestä 2 minuutin ajan korkealla teholla.



PIKAKÄYNNISTYS on ominaisuus, jolla voidaan asettaa 30 sekunnin pituisia korkean tehon kypsennysjaksoja **KÄYNNISTYS**-painiketta painamalla.

Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**.



Paina neljä kertaa **KÄYNNISTYS**-painiketta valitaksesi kahden minuutin kypsennyksen korkealla teholla. Mikroaaltouuni käynnistyy ennen neljättä painallusta.



PIKAKÄYNNISTYS aikana paistoaikaa voidaan pidentää asti painamalla toistuvasti **KÄYNNISTYS**-painiketta.



Seuraavassa esimerkissä selostan, kuinka valmistat 0,6 kg Tuoreet Vihannekset.

Automaattinen Kypsentäminen



AUTOMAATTINEN KYPSENTÄMINEN

-toiminnolla voit valmistaa useimmat mieliruokasi helposti valitsemalla ruokatyyppin ja syöttämällä ruuan painon.

Paina
Ryhmä AUTOMAATTINEN KYPSENTÄMINEN

Kuorelliset Perunat **1** kerran

Tuoreet Vihannekset **2** kertaa

Pakaste Vihannekset **3** kertaa

Riisi **4** kertaa

Tuore Kala **5** kertaa

Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS.**



Valitse **Tuoreet Vihannekset** tuoreet vihannekset painamalla **AUTOMAATTINEN KYPSENTÄMINEN** kahdesti.

SÄÄTÖNUPPIA vilkkuu.



Kierrä **SÄÄTÖNUPPIA** kunnes näytössä näkyy "0.6".

START vilkkuu.

Paina **KÄYNNISTYS.**



RUOKARYHMÄ	RUOAN LÄMP.	ASTIAT	PAINORAJAT	OHJEET										
Kuorelliset Perunat	Huone	Lasivati	0,2~1,0 kg	Valitse keskikokoisia perunoita 170-200 g. Pese ja kuivaa perunat. Pistele perunoita useita kertoja haarukalla. Aseta perunat lasivadille. Säädä paino ja paina start. Valmistuksen jälkeen ota perunat uunista. Anna seistä folion alla 5 minuuttia.										
Tuoret Vihannekset	Huone	Mikroaallon kestävä kulho	0,2~0,8 kg	Aseta vihannekset mikroaaltoja kestävään kulhoon. Lisää vettä. Peitä kelmuilla. Valmistuksen jälkeen hämmennä ja anna seistä 2 minuuttia. Lisää vettä määrän mukaan. ** 0,2kg -0,4kg : 2 ruokalusikallista ** 0,5 kg -0,8 kg : 4 ruokalusikallista										
Pakaste Vihannekset	Pakaste	Mikroaallon kestävä kulho	0,2~0,8 kg	Aseta vihannekset mikroaaltoja kestävään kulhoon. Lisää vettä. Peitä kelmuilla. Valmistuksen jälkeen hämmennä ja anna seistä 2 minuuttia. Lisää vettä määrän mukaan. ** 0,2kg -0,4kg : 2 ruokalusikallista ** 0,5 kg -0,8 kg : 4 ruokalusikallista										
Riisi	Huone	Mikroaallon kestävä kulho	0,1~0,3 kg	Pese riisit. Valuta vesi. Laita riisit ja vesi syvään ja laajaan kulhoon. <table border="1" data-bbox="847 661 1509 723"> <tr> <td>Paino</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Kansi päälle</td> </tr> <tr> <td>Kiehuva vesi</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Kyllä/Tuuletusnurkka</td> </tr> </table> ** Riisi- Valmistuksen päätyttyä pidä kannen alla 5 minuuttia tai kunnes vesi on imeytynyt.	Paino	100g	200g	300g	Kansi päälle	Kiehuva vesi	200ml	400ml	600ml	Kyllä/Tuuletusnurkka
Paino	100g	200g	300g	Kansi päälle										
Kiehuva vesi	200ml	400ml	600ml	Kyllä/Tuuletusnurkka										
Tuore Kala	Jääkaappikylmä	Mikroaallon kestävä kulho	0,2~0,6 kg	Kokonainen kala, fileet - Rasvainen kala : lohi, makrilli - Valkoinen kala : turska, kolja Asettele yhdeksi kerrokseksi mikrouunin kestäväälle laakelle vadille. Peitä kala tiukasti muovikelmuun, pistele puhki useasta paikasta. Aseta lasiselle kiertoalustalle. Säädä paino ja paina start. Valmistuttua poista kala uunista. Anna seistä 3 minuuttia ennen tarjoilua.										

Auto- lämmitys

I följande exempel visas tillagning av 0,6 kg Pakastettu Ateria.



AUTOLÄMMITYS tekee ruuan lämmityksestä mukavaa ja on helppo käyttää. Uuni on esiohjelmoitu lämmittämään ruuan automaattisesti.

Ryhmä	Paina AUTOLÄMMITYS
Jäähtynyt Ateria	1 kerran
Pakastettu Ateria	2 kertaa
Jäähtynyt Pizza	3 kertaa

Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**.

1



Valitse **Pakastettu Ateria** painamalla **AUTOLÄMMITYS**.
"rh-2" ilmestyy näytölle.
SÄÄTÖNUPPI vilkkuu.



Kierrä **SÄÄTÖNUPPIA** kunnes näytössä näkyy "0.6".
START vilkkuu.

2



Paina **KÄYNNISTYS**.

3



RUOKARYHMÄ	RUOAN LÄMP.	ASTIAT	PAINORAJAT	OHJEET
Jäähtynyt Ateria	Jääkaappikylmä	Mikroaaltouuninkestävä lautanen	0,3 ~ 0,6 kg	<p>Pistele pintaan reikiä haarukalla. Pane astia lasilautaselle. Anna vetäytyä kypsennyksen jälkeen 2-3 minuuttia ennen tarjoilua.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sekoitettavat ruoat, esim. spagetti ja jauhelihakastike, pataruoat. - Ei-sekoitettavat ruoat, esim. lasagne, piiraat. <p>Huomaa: Jos liha-, pasta-tai riisiruoka on pakattu pussiin, pistele pussiin reikiä.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sekoita sekoitettavia ruokia mikroaaltouunin antaessa äänimerkin. - Ei-sekoitettavia ruokia ei tarvitse sekoittaa mikroaaltouunin antaessa äänimerkin.
Pakastettu Ateria	Pakaste	Mikroaaltouuninkestävä lautanen	0,3 ~ 0,6 kg	Kuten edellä.
Jäähtynyt Pizza	Jääkaappikylmä	Mikroaaltouuninkestävä lautanen	0,2 ~ 0,4 kg	<p>Toiminto on tarkoitettu kylmän pizza lämmittämiseen. Pane pizza matalalle riitilälle metallilautasen päälle. Ota ruoka mikroaaltouunista välittömästi lämmityksen jälkeen. Anna vetäytyä 2-3 minuuttia.</p>

Ruuan lämpötila ja tiiviys vaihtelee, ja siksi on suositeltavaa tarkistaa ruoka ennen kypsytämisen aloittamista. Erityisesti kannattaa kiinnittää huomiota suuriin lihaja kanapaloihin eikä kaikkia ruokaaineita pidä sulattaa kokonaan ennen niiden kypsytämistä. LEIPÄ-ohjelma soveltuu hyvin pienten erien sulattamiseen, esimerkkinä kääryleet tai pienet murekkeet. Seisottamisajan avulla nämä ruuat saadaan sulamaan myös sisäلتä. Seuraavassa on esimerkki 1,4 kg painoisen pakastekanan sulattamisesta.

Automaattinen Sulatus



Mikroaaltouunissa on kolme sulatusasetusta: - **Liha, Linnut, Kala** ja **Leipä**, ja kaikilla on omat tehoasetuksensa. Toistamalla **AUTOMAATTINEN SULATUS** painikkeen painalluksia voit valita eri sulatusasteen.

Paina

Ryhmä AUTOMAATTINEN SULATUS

Liha	1	kerran
Linnut	2	kertaa
Kala	3	kertaa
Leipä	4	kertaa

Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**.

Punnitse sulatettava ruoka-aine. Poista metallia sisältävät sulkijat ja kääreet, pane ruoka mikroon ja sulje ovi.



Valitse painamalla **AUTOMAATTINEN SULATUS**-painiketta kahdesti. **SÄÄTÖNUPPIA** vilkkuu.



Syötä näytölle sulatettavan pakasteen paino.

Kierrä **SÄÄTÖNUPPIA** kunnes näytössä näkyy "1.4".

START vilkkuu.



Paina **KÄYNNISTYS**.

4



Sulatuksen aikana uuni antaa äänimerkin, mikä tarkoittaa sitä, että ruoka tulee kääntää ja erotella tasaisen sulamisen varmistamiseksi. Poista tällöin myös kaikki sulaneet osat tai suojaa ne sulamisen hidastamiseksi.

Sulje tämän jälkeen ovi ja paina **KÄYNNISTYS**-painiketta sulatuksen jatkamiseksi.

Sulatustoiminto jatkuu (merkkiäänestä huolimatta), kunnes ovi avataan.

Sulatusopas

- * Pane sulatettava ruoka sopivaan, mikroaaltouunin kestävään astiaan ja aseta peittämätön astia uunin lasialustalle.
- * Voit tarpeen tullen suojata pieniä alueita lihasta tai kanasta foliolla. Tämä estää ohuiden kohtien lämpenemisen sulatuksen aikana. Varmista, että folio ei kosketa uunin seiniä.
- * Erottele ruoan (esim. jauheliha, porsaankyljykset, makkarat, pekoniisivut) osia toisistaan mahdollisimman nopeasti. Kuultuasi äänimerkin käännä ruokaa. Poista sulaneet ruoan osat ja jatka muiden osien sulatusta. Sulattamisen jälkeen anna ruoan seistä, kunnes se on kokonaan sulanut. Esimerkiksi paistin ja kokonaisen kanan tulisi seistä vähintään tunti ennen kypsennystä.

RUOKARYHMÄ	PAINORAJAT	ASTIAT	RUOKA
Liha Linnut Kala	0,1 ~ 0,4 kg	Mikroaaltouunin kestävä (matala lautanen)	Liha Jauheliha, häränseläke, palapaisti, sisäpaisti, patapaisti, takapaisti, hampurilainen, porsaankyljykset, lampaankyljykset, rullapaisti, makkarat, kyljykset (2 cm). Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 5–15 minuuttia sulatuksen jälkeen. Linnut Kokonainen kana, koipi-reisipalat, rintaleikkeet, kalkkunan rintaleikkeet (alle 2 kg) Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 20–30 minuuttia sulatuksen jälkeen. Kala Fileet, pihvit, kokonainen kala, äyriäiset. Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 10–20 minuuttia sulatuksen jälkeen.
Leipä	0,1 ~ 0,5 kg	Paperipyyhe tai matala lautanen	Viipaloitu leipä, sämpylät, patonki jne.

Käytä tätä toimintoa ainoastaan 0,5 kg painavien jauhelihan, kanapalojen tai kalafileiden nopeaan sulattamiseen. Tässä tarvitaan seisonta-aikaa, jotta ne sulavat myös keskeltä. Seuraavassa on esimerkki siitä, miten sulatetaan 0,5 kg painavien jauhelihan.



Mikroaaltouunissa on kolme sulatusasetusta. (Liha)

Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**.

Punnitse sulatettava ruoka-aine. Poista metallia sisältävät sulkiijat ja kääreet, pane ruoka mikroon ja sulje ovi.



Valitse LIHAN sulatusohjelma painamalla **PIKASULATUS**-painiketta.



Sulatuksen aikana uuni antaa äänimerkin, mikä tarkoittaa sitä, että ruoka tulee kääntää ja erotella tasaisen sulamisen varmistamiseksi. Poista tällöin myös kaikki sulaneet osat tai suoja ne sulamisen hidastamiseksi. Sulje tämän jälkeen ovi ja paina **KÄYNNISTYS**-painiketta sulatuksen jatkamiseksi. **Sulatustoiminto jatkuu (merkkiäänestä huolimatta), kunnes ovi avataan.**

Pikasulatusopas

* Tämän ohjeen mukaan voit sulattaa nopeasti jauhelihaa.

* Poista liha pakkauksesta ja aseta se mikroaaltouunin kestävään astiaan. Kun uuni antaa äänimerkin, poista jauheliha uunista, käännä se toisin päin ja pane takaisin uuniin. Paina käynnistys-painiketta, jolloin uuni jatkaa sulatusta. Kun sulatusohjelma on päättynyt, ota jauheliha uunista ja peitä se foliolla. Anna jauhelihan vetäytyä 5–15 minuuttia tai kunnes se on kokonaan sulanut.

RUOKARYHMÄ	PAINORAJAT	ASTIAT	OHJEET
Jauheliha	0,5 kg	Mikroaaltouunin kestävä (matala lautanen)	Jauheliha Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 5–15 minuuttia sulatuksen jälkeen.

Pidempi Tai Lyhyempi Kypsennysaika

Seuraavassa esimerkissä esitämme, kuinka voit muuttaa esiasetetun AUTOMAATTINEN KYPSENTÄMINEN ohjelman pidemmälle tai lyhyemmälle kestolle.



Jos toteat, että ruoka-annos on yli- tai alikypsä käytettyäsi **AUTOMAATTINEN KYPSENTÄMINEN** ohjelmaa, voit lyhentää tai pidentää kypsennysaikaa **SÄÄTÖNUPPIA** kiertämällä.

Kun käytät uunin automaattista tai käsinohjausta, voit lyhentää tai pidentää kypsennysaikaa milloin tahansa **SÄÄTÖNUPPIA** kiertämällä. Kypsennystoimintoa ei tarvitse tätä varten pysäyttää.

Tryck på **STOP/CLEAR**.

Aseta haluamasi **AUTOMAATTINEN KYPSENTÄMINEN** - automaattiohjelma.

Valitse ruokaerän paino.

Paina **KÄYNNISTYS**.

Kierrä **SÄÄTÖNUPPIA** myötäpäivään.

Ruoan kypsennysaika lisääntyy 10 sekunnilla jokaisella painalluksella.

Kierrä **SÄÄTÖNUPPIA** vastapäivään.

Ruoan kypsennysaika lyhenee 10 sekunnilla jokaisella painalluksella.



Lämmitysopas

Jotta mikroaaltouunissa lämmittäminen onnistuisi, on tärkeää noudattaa seuraavia ohjeita: Mittaa tai punnitse ruoan määrä, jotta saadaan selville lämmittämiseen tarvittava aika. Ruoka on syytä asettaa ympyrän muotoon, jolloin saavutetaan paras tulos. Huoneenlämpöinen ruoka lämpenee nopeammin kuin jääkaappikylmä ruoka. Tölkkiruokat tulee poistaa tölkestä ja lämmittää mikroaaltouunin kestävässä astiassa. Ruoka lämpenee tasaisemmin, kun käytetään mikroaaltouunin kestävää kantta tai reiällistä muovikelmua. Poista kansi varovasti, niin vältyt höyryn aiheuttamat palovammat. Alla olevaa taulukkoa voidaan käyttää apuna ruoan lämmittämisajan määrityksessä.

Ruokalaji	Lämmitysaika (täydellä teholla)	Erityisohjeet
Viiपालoitu liha 3 viipaletta (0,5 cm:n paksuisia)	1~2 minuter	Aseta lihaviipaleet mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla. Huomaa: Kastike estää lihaa kuivumasta.
Kana 1 rintaleike 1 koiپی-reisileike	2~3 minuter 3~3½ minuter	Aseta liha mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Kalafilee (170-230g)	1~2 minuter	Aseta kala mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Lasagne 1 annos (300g)	4~6 minuter	Aseta lasagne mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Laatikkoruoat n. 2,5 dl n. 10 dl	1½~3 minuter 4½~7 minuter	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Kermaa tai juustoa sisältävät laatikkoruoat n. 2,5 dl n. 10 dl	1~2½ minuter 3½~6 minuter	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.

Ruokalaji	Lämmitysaika (täydellä teholla)	Erityisohjeet
Perunamuusi n. 2,5 dl n. 10 dl	2½~3½ minutes 6~9 minutes	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Pavut tomaattikastikkeessa n. 2,5 dl	1½~3 minutes	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Ravioli tai pasta ja kastike n. 2,5 dl n. 10 dl	2½~4 minutes 7½~11 minutes	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Riisi n. 2,5 dl n. 10 dl	1~1½ minutes 3½~5 minutes	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Sämpylä 1 kpl	15~30 sekuntia	Kiedo talouspaperiin ja aseta lasilautaselle.
Vihannekset n. 2,5 dl n. 10 dl	1½~2½ minutes 3½~5½ minutes	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Keitto 1 annos (n. 2,5 dl)	1½~2 minutes	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.

Tuoreet vihannekset

Ohje

Vihannes	Määrä	Kypsennysaika (täysi teho)	Ohje	Vetäytymisaika
Artisokat (230 g/kpl)	2 keskikokoista 4 keskikokoista	4 1/2-7 10-12	Puhdista artisokat. Lisää 2 tl vettä ja 2 tl sitruunamehua. Peitä.	2~3 min
Tuoreet parsatangot	450 g	2 1/2-6	Lisää 2,4 dl vettä. Peitä.	2~3 min
Vihreät pavut	450 g	7-11	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuoreet punajuuret	450 g	11-16	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore parsakaali, kokonainen	450 g	5-8	Pane parsakaalit vuokaan. Lisää n. 1,2 dl vettä.	2~3 min
Tuore kaalisilppu	450 g	5 1/2-7 1/2	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore porkkana, viipaloitu	200 g	2-3	Lisää n. 0,5 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore kukkakaali, kokonainen	450 g	5-7	Puhdista kukkakaali. Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuoreet parsa- tai kukkakaalin kukkanuput, tuore selleri, viipaloitu	vajaa 5 dl n. 9,5 dl	11-16	Paloittele vihannekset. Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min

Vihannes	Määrä	Kypsennysaika (täysi teho)	Ohje	Vetäytymisaika
Tuore maissi	2 tähkää	4-8	Riivi maissit. Lisää 2 tl vettä 1,5 litran vuokaan. Peitä.	2~3 min
Tuoreet sienet, viipaloitunut	230 g	1 1/2-2 1/2	Pane sienet 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore palsternakka, viipaloitu	450 g n.	4-7	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuoreet vihreät herneet	9,5 dl	6-9	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Bataatti, kokonainen (170-230 g/kpl)	2 keskikokoista 4 keskikokoista	4-9 6-12	Pistele bataatteihin reikiä haarukalla. Aseta kahden talouspaperi-palan päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Peruna, kokonainen (170-230 g/kpl)	2 perunaa 4 perunaa	5 1/2-7 1/2 9 1/2-14	Pistele perunoihin reikiä haarukalla. Aseta kahden talouspaperi-palan päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore pinaatti, lehtinä	450 g	4 1/2-7 1/2	Lisää n. 1,2 dl vettä 2 litran peitettyyn vuokaan.	2~3 min
Tuore kesäkurpitsa, viipaloitu	450 g	4 1/2-7 1/2	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore kesäkurpitsa, kokonainen	450 g	6-9	Pistele kurpitsaan reikiä. Aseta kahden talouspaperi-palan päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min

Tärkeitä Turvallisuustietoja

Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalta

VAARA

Varmista aina, että kypsennysaika on asetettu oikein.

Liian pitkän kypsennysajan seurauksena ruoka saattaa syttyä PALAMAAN, mikä voi VAHINGOITTA A UUNIA.

- 1 Älä yritä muuttaa, säätää tai korjata luukkuja, ohjauspaneelia, luukun lukituksia tai uunin muita osia. Suojusten poistaminen altistaa mikroaaltosäteilylle. Uuni on toimitettava korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- 2 Älä käytä uunia tyhjänä. Jätä uuniin aina lasillinen vettä. Vesi imee mikroaaltosäteilyn turvallisesti, jos uuni käynnistetään vahingossa.
- 3 Älä kuivata pyykkiä mikroaaltouunissa. Vaatteet saattavat mustua tai syttyä palamaan.
- 4 Älä kypsennä elintarvikkeita paperiin käärittynä, ellei ohjeissa neuvota näin tekemään.
- 5 Käytä vain talouspaperia, älä sanomalehteä.
- 6 Älä käytä puuastioita. Ne voivat kuumentua ja mustua. Älä käytä metalleja (esim. kultaa tai hopeaa) sisältäviä keraamisia esineitä. Poista metallisulkimet aina. Metalliesineet voivat uuniin jäätyään aiheuttaa kipinöintiä ja vahingoittaa uunia.
- 7 Älä estä uunin luukkuja sulkeutumasta panemalla esteitä uunin luukun ja etureunan väliin. Uunista saattaa vuotaa haitallista mikroaaltosäteilyä.
- 8 Älä käytä uusiopaperituotteita, koska niiden sisältämät epäpuhtaudet saattavat aiheuttaa kipinöintiä tai tulipalon.
- 9 Käytä patakintaita poistaessasi astiaa ja metallialustaa uunista kypsennyksen päätyttyä, sillä ne kuumenevat kypsennyksen aikana.
- 10 Pienet annokset kypsyvät tai lämpenevät nopeammin. Jos käytät normaalia aikaa, ruoka saattaa kuumentua liikaa ja palaa.
- 11 Aseta uuni vähintään 8 cm:n päähän tason etureunasta ja siten, että sen taakse jää 22 cm, jotta uuni ei putoa vahingossa.
- 12 Pistele perunoiden, omenien ja muiden hedelmien tai vihannesten kuoriin reikiä ennen kypsentämistä.
- 13 Älä keitä kananmunia kuorineen. Kuoren alle muodostuva paine aiheuttaa munan rikkoutumisen.
- 14 Älä yritä käyttää uunia uppoaistamiseen (friteeraukseen).
- 15 Poista muovikääreet ennen kypsentämistä tai sulattamista. Huomaa kuitenkin, että ruoka on joissakin tapauksissa peitettävä muovikelmulla lämmityksen tai kypsennyksen ajaksi.
- 16 Jos uunin luukku tai sen tiivisteet ovat vahingoittuneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin sen on korjannut koulutettu ammattihenkilö.
- 17 Jos havaitset savua, katkaise virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna, jotta liekit tukahtuvat.
- 18 Kun lämmität tai kypsennät muoviseen, paperiseen tai muusta palavasta materiaalista valmistettuun pakkaukseen pakattua tuotetta, tarkista säännöllisesti, että pakkaus ei syty palamaan.
- 19 Opeta lapsille uunin turvallinen käyttö ennen kuin annat heidän käyttää uunia yksin. Varmista, että lapset osaavat käyttää uunia turvallisesti ja FI tuntevat vääärästä käytöstä aiheutuvat vaarat.
- 20 Nesteitä tai muita elintarvikkeita ei saa lämmitellä umpinaisessa astiassa, sillä astia voi räjähtää.
- 21 Jos uuni on kypsennyksen päätyttyä kuuma, se jäähdyttää itsensä tuulettimien avulla.
- 22 Käyttäkää ainoastaan mikroaaltouuneihin soveltuvia astioita.
- 23 Kuumennettaessa ruokia muovisissa tai paperisissa pakkauksissa vahtikaa uunia mahdollisen tuleen syttymisvaaran johdosta.
- 24 Jos havaitaan savua, katkaise laitteen virta pois päältä tai irrottakaa verkkojohdon pistotulppa pistorasiasta, ja tukahduttakaa mahdolliset liekit pitämällä luukku kiinni.

VAARA

Varmista aina, että kypsennysaika on asetettu oikein.

Liian pitkän kypsennysajan seurauksena ruoka saattaa syttyä PALAMAAN, mikä voi VAHINGOITTA AUNIA.

- 25 Juomien kuumennus mikroaalloilla saattaa aiheuttaa viivästyneen äkillisen kiehumisen, ja siksi tulee olla varovainen juoma-astia käsiteltäessä.
- 26 Palovammojen välttämiseksi tuttipullojen ja lastenruokakulhojen sisältöä täytyy hämmentää tai ravistaa ja niiden lämpötila tarkistaa ennen käyttöä.
- 27 Kokonaisia raakoja kananmunia ja kokonaisia kovaksi keitetyjä kananmunia ei tule kuumentaa mikroaaltouuneissa, koska ne saattavat haljeta räjähdysmäisesti vieläpä sen jälkeen, kun kuumennus mikrouunissa on päättynyt.
- 28 Ohjeet luukun tiivisteeseen, uunitilan ja muiden osien puhdistamiseksi.
- 29 Uuni tulee puhdistaa ja kaikki ruokatahrat poistaa säännöllisesti.
- 30 Jos uunia ei pidetä puhtaana, siitä saattaa aiheutua pintojen heikkeneminen tavalla, josta voi johtua laitteen käyttöiän lyheneminen ja mahdollisesti vaarallisia tilanteita.
- 31 Käyttäkää ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia (laitteille, joihin voidaan liittää lämpötila-anturi).
- 32 Jos laitteessa on lämmitysvastukset, niitä käytettäessä laite kuumenee. Tulee huolellisesti välttää koskettamasta lämmitysvastuksia uunin sisällä.
- 33 Laitetta ei ole tarkoitettu nuorten tai vaivaisten henkilöiden käytettäväksi ilman valvontaa.
- 34 Tämä kytkentä voidaan toteuttaa järjestämällä niin, että laitteen pistotulppaan pääsee käsiksi, tai kiinteissä sähköjohdoissa olevalla sähköasennusmääräysten mukaisella katkaisijalla.

Tärkeitä Turvallisuustietoja

Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalta.

- 35 Älä käytä hankausaineita tai terävää metallilastaa uuniluukun lasin puhdistamiseen, sillä ne saattavat naarmuttaa sen pintaa, mikä saattaa johtaa lasin särkymiseen.
- 36 Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilöiden toimesta (mukaan lukien lapset), joilla on rajoittuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja tiedon puute, ilman heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön opastusta ja valvontaa.

VAROITUS: Jos luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin sen on korjannut ammattitaitoinen henkilö.

VAROITUS: Kenenkään muun kuin ammattitaitoisen henkilön on vaarallista suorittaa mitään huoltoja tai korjauksia, joihin sisältyy mikroaalloilta suojaavan koteloinnin irrotus.

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei tule kuumentaa suljetuissa astioissa, koska ne aukeavat räjähdysmäisesti.

VAROITUS: Sallikaa lasten käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, kun he ovat saaneet riittävän opastuksen voidakseen käyttää uunia turvallisella tavalla ja ymmärtävät väärinkäytön vaarat.

VAROITUS: Kosketeltavissa olevat osat saattavat tulla käytön aikana kuumiksi. Pienet lapset tulee pitää etäällä laitteesta.

VAROITUS: Kun laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset voivat käyttää uunia vain aikuisen valvonnassa lämpötiloista johtuen.

VAROITUS: Huolehdi siitä, että lapset eivät pääse leikkimään laitteella.

VAROITUS: Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäohjauksen järjestelmän avulla.

Mikroaaltouunin

Kestävät Astiat

Älä koskaan käytä mikroaaltouunissa metallisia tai metallikoristeisia astioita.

Mikroaallot eivät läpäise metallia, vaan ne ponnahtavat takaisin kaikista metalliesineistä ja saavat aikaan huolestuttavan, salamaa muistuttavan valokaari-ilmiön. Useimpia lämmön kestäviä, ei-metallisia keittoastioita voidaan käyttää mikroaaltouunissa. Jotkut astiat saattavat kuitenkin sisältää aineita, joiden takia niitä ei voida käyttää mikroaaltouunissa. Mikäli et ole varma, onko astia mikroaaltouunin kestävä, tee seuraava yksinkertainen testi. Pane kyseinen astia vedellä täytettynä mikroaaltouunissa olevan lasikulhon viereen ja kuumenna korkealla teholla minuutin ajan. Mikäli vesi kuumenee, mutta astiaa voidaan koskettaa, on astia mikroaaltouunin kestävä. Mikäli taas veden lämpötila ei muutu vaan astia kuumenee, silloin astia imee mikroaallot eikä ole mikroaaltouunin kestävä. Useat jo kotonasi olevat astiat ovat todennäköisesti mikroaaltouunin kestäviä. Tämä selviää seuraavasta luettelosta.

Ruokalautaset

Monenlaiset pöytäastiat ovat mikroaaltouunin kestäviä. Mikäli et ole varma, tarkista valmistajan ohjeet tai tee mikroaaltotesti.

Lasitavarat

Lämmönkestävä lasi on myös mikroaaltouunin kestävä. Tämä tarkoittaa myös kaikenlaatuisia uunissa temperoituja lasitavaroita. Älä kuitenkaan käytä haurasta lasitavaraa, kuten suuria juomalaseja tai viinilaseja, sillä ne saattavat ruuan lämmitessä särkyä.

Muoviset säilytysastiat

Muovisia säilytysastioita voidaan käyttää nopeasti uudelleenlämmitettäviin ruokiin. Niitä ei kuitenkaan tule käyttää pitkäaikaista lämmitystä vaativiin ruokiin, sillä muoviasiat vääntyvät tai sulavat lopulta kuuma ruuan vaikutuksesta.

Paperi

Paperilautasia ja -astioita voidaan turvallisesti käyttää mikroaaltouunissa, mikäli niitä käytetään vähärasvaisen ja vähän nestettä sisältävän ruuan lyhytaikaiseen kumentamiseen. Taluspaperia voidaan käyttää ruuan käärimiseen ja leivontapelttien peittämiseen rasvaisia ruokia kypsennettäessä (esim. pekoni). Älä käytä värillisiä paperituotteita, sillä niiden väri saattaa levitä. Jotkut uusiopaperituotteet saattavat sisältää epäpuhtauksia, jotka voivat aiheuttaa valokaaren tai tulipalon mikroaaltouunissa.

Muoviset paistopussit

Hämmäntäminen on yksi tärkeimmistä mikroaaltouuniteknikoista. Tavanomaisessa ruuanlaitossa hämmäntämisen tarkoituksena on ruoka-aineiden sekoittaminen. Mikroaaltouunissa ruoka-aineita hämmennetään lämmön levittämiseksi ja uudelleenjakamiseksi. Hämmennä ruokaa aina reunoilta keskustaan päin, sillä reunoilla oleva ruoka lämpenee ensin.

Muoviset mikroaaltouuniastiat

Markkinoilla on lukuisia erimuotoisia ja -kokoisia mikroaaltouuniin tarkoitettuja astioita. Suurimmaksi osaksi voit varmasti käyttää jo olemassa olevia astioitasi tarvitsematta hankkia uusia.

Saviastiat, kivitavara ja keramiikka

Nämä soveltuvat tavallisesti erinomaisesti mikroaaltouunikäyttöön, mutta ne kannattaa varmuuden vuoksi testata.

VAARA

Jotkut runsaasi liijyä tai rautaa sisältävät astiat eivät sovellu käytettäväksi keittoastioina.

Tarkista, että astiat soveltuvat mikroaaltouunikäyttöön.

Ruoka-aineiden Ominaispiirteet & Ruuanlaitto Mikroaaltouunia Käyttäen

Seuraa ruuan kypsymistä

Nämä ohjeet on laadittu huolella, mutta onnistunut lopputulos on kuitenkin riippuvainen siitä, miten tarkasti pidät silmällä ruokaa kypsentämisen aikana. Seuraa aina ruuan kypsymistä. Mikroaaltouunissa oleva lamppu syttyy automaattisesti uunin ollessa toiminnassa, jotta uunissa olevaa ruokaa on helppo tarkkailla. Ohjeissa mainittuja nostamis-, hämmentämis- ja muita ohjeita tulee pitää vähimmäissuosituksina. Mikäli näyttää siltä, että ruoka kypsyy epätasaisesti, ryhdy tarvittaviin toimiin asian korjaamiseksi.

Kypsennysaikoihin vaikuttavat tekijät

Moni tekijä vaikuttaa kypsennysaikaan. Ohjeissa mainittujen ruoka-aineiden lämpötilan vaikutus on suuri. Mikäli esimerkiksi kakun leipomisessa käytetään jääkylmää voita, maitoa ja kananmunia, kakun kypsyminen kestää huomattavasti kauemmin kuin huonelämpöisiä raaka-aineita käytettäessä. Kaikissa näissä ohjeissa on mainittu kypsennysaika-rajat. Yleensä ruoka jää raakaiksi, mikäli sitä kypsennetään ohjeessa mainittu vähimmäisaika, ja joskus ruokaa saatetaan joutua kypsentämään mainittua enimmäisaikaa kauemmin, omien mieltymysten mukaan. Tässä kirjassa annettavat kypsennysajat ovat varovaisia arvioita, sillä ylikypsä ruoka on pilalla lopullisesti. Etenkin leipä-, kakku- ja vaniljakastikeohjeissa suositellaan ruuan ottamista pois uunista ennen kuin se on täysin kypsää. Tässä ei ole kyseessä virhe. Kun ruokaa seisotetaan, tavallisesti peitetynä, kypsyminen jatkuu vielä uunin ulkopuolella ruuan ulompaan osaan jääneen lämmön kulkeutuessa vähitellen ruuan sisäosaan. Mikäli ruuan annetaan olla uunissa niin kauan, että se on täysin kypsää, ulommat osat kypsyvät liika tai jopa palavat. Vähitellen opit yhä paremmin arvioimaan erilaisten ruokien kypsymis- ja seisotusajat.

Ruuan kiinteys

Kevyet, huokoiset ruuat, (esimerkiksi kakut ja leivät), kypsyvät nopeammin kuin painavammat, kiinteät ruuat, (esimerkiksi paistit ja pataruuat). Huokoisia ruokia mikroaaltouunissa kypsennettäessä on huolehdittava siitä, ettei ruuan ulkoreunoista tule kuivia ja helposti murenevia.

Ruuan korkeus

Korkean ruuan ylempi osa, etenkin paistien, kypsyy nopeammin kuin alempi. Siksi tällaiset ruuat kannattaa kääntää kypsentämisen aikana, joskus useamman kerran.

Ruuan nestepitoisuus

Koska mikroaaltolämpöillä on taipumus haihduttaa kosteutta, tulee kuivahkot ruoka-aineet, kuten paistit ja jotkut vihannekset, suihkuttaa vedellä ennen kypsentämistä, tai ne on peitettävä kosteuden haihtumisen estämiseksi.

Luut ja ruuan rasvapitoisuus

Luut johtavat lämpöä ja rasva kypsyy lihaa nopeammin. Luisia ja rasvaisia lihapaloja kypsennettäessä on huolehdittava siitä, etteivät ne kypsy epätasaisesti ja liikaa.

Ruuan laatu

Mikroaaltojen lukumäärä pysyy samana kypsennettävästä ruokamäärästä riippumatta. Tämä tarkoittaa sitä, että kypsennysaika on sitä pitempi mitä enemmän ruokaa uunissa kypsennetään. Mikäli valmistat vain puoliannosta, muista lyhentää kypsennysaikaa vähintään kolmanneksella.

Ruuan muoto

Mikroaaltoet tunkeutuvat vain noin 2 cm ruuan sisään. Paksumien ruokien sisäosat kypsyvät ruuan ulomassa osassa kehittyneen lämmön kulkeutuessa sisäosaan. Mikroaaltouunia kypsennetään vain ruuan ulomman osan, muu osa kypsyy lämmön johtamisen seurauksena. Paksu nelionmuotoinen ruoka on pahin mahdollinen muoto mikroaaltouunissa kypsennettäväksi. Sen kulmat palavat paljon ennen kuin keskusta on edes lämmin. Mikroaaltoet kypsennävät hyvin pyöreät, ohuet ja renkaanmuotoiset ruoka-aineet.

Peittäminen

Peite pitää lämmön ja höyryn sisällä, jolloin ruoka kypsyy nopeammin. Hajoaminen voidaan estää käyttämällä kanttia tai mikrokelmua, jonka kulma taitetaan taaksepäin.

Ruskistaminen

15 minuuttia tai kauemmin kypsennettävät lihat ja linnut ruskistuvat kevyesti omassa rasvassaan. Lyhyemmän aikaa kypsennettävien ruokien pinta voidaan värjätä ruskistavalla kastikkeella, esimerkiksi Worcestershire-, soija- tai grillauskastikkeella, houkuttelevan värin aikaansaamiseksi. Koska lisättävän kastikkeen määrä on suhteellisen vähäinen, se ei vaikuta ruuan alkupeiräiseen makuun.

Peittäminen voipaperilla

Voipaperi estää tehokkaasti roiskumisen ja auttaa hiukan ruuan lämmön säilymisessä. Mutta ruoka pööhäsee hiukan kuivumaan, sillä voipaperi ei peitä ruokaa yhtä tiiviisti kuin kansi tai kelmua.

Ryhmittely ja asetelu

Yksittäiset ruoka-aineet, kuten uuniperunat, pienet kakut ja pikkulämpimät, lämpenevät tasaisemmin, mikäli ne pannaan uuniin tasavälein toisistaan, mielellään ympyrän muotoon. Älä koskaan kasaa ruokia päällekkäin.

Ruoka-aineiden Ominaispiirteet & Ruuanlaitto Mikroaaltouunia Käyttäen

Hämmentäminen

Hämmentäminen on yksi tärkeimmistä mikroaaltouuniteknikoista. Tavanomaisessa ruuanlaitossa hämmentämisen tarkoituksena on ruoka-aineiden sekoittaminen. Mikroaaltouunissa ruoka-aineita hämmennetään lämmön levittämiseksi ja uudelleenjakamiseksi. Hämmennä ruokaa aina reunoilta keskustaan päin, sillä reunoilla oleva ruoka lämpenee ensin.

Kääntäminen

Isot, korkeat ruuat, kuten paistit ja kokonaiset kanat, tulee kääntää, jotta sekä ylä- että alapuoli kypsyy tasaisesti. Myös kanapalat ja kyljykset kannattaa kääntää.

Paksumpien osien sijoittaminen ulkoreunaan

Koska mikroaallot tunkeutuvat ruuan uloimpaan osaan, paksut lihapalat, linnut ja kalat kannattaa sijoittaa paistoastian ulkoreunaan. Tällöin ruuan paksuimmat osat saavat suurimman osan mikroaalloista ja ruoka kypsyy tasaisesti.

Suojaaminen

Mikroaaltojen kulun estämiseksi voidaan neliömäisten ja suorakulmaisten ruokien kulmiin tai reunoihin panna alumiinifolioliuskoja liian kypsentämisen estämiseksi. Älä käytä alumiinifoliota liikaa. Varmista myös, että alumiinifolio on kunnolla kiinni ruuassa, jotta se ei aiheuta "valokaarta" uunissa.

Nostaminen

Paksuja tai tiiviitä ruoka-aineita voidaan nostaa niin, että mikroaallot pääsevät myös ruuan alapuolelle ja keskelle.

Pisteleminen

Mikäli kuoren tai kelmun sisällä olevia ruokia ei pistellä, ne saattavat räjähtää. Näihin kuuluvat munanvalkuainen ja -keltuainen, simpukat ja osterit sekä kokonaiset vihannekset ja hedelmät.

Kypsyyden kokeileminen

Ruoka kypsyy mikroaaltouunissa niin nopeasti, että sitä täytyy kokeilla usein. Joidenkin ruokien annetaan olla mikroaaltouunissa niin kauan, että ne ovat täysin kypsiä, mutta useimmat ruuat, mukaan lukien liha ja kana, otetaan pois uunista juuri ennen tätä ja niiden annetaan kypsyä loppuun seisottamisen aikana. Seisottamisen aikana ruokien sisälämpötila nousee 30o C:n ja 80o C:n välille.

Seisottamisaika

Ruokien annetaan usein asetua 3–10 minuutin ajan uunista ottamisen jälkeen. Tällöin ne tavallisesti peitetään lämmön haihtumisen estämiseksi, ellei niiden ole tarkoituksin olla kuivia rakenteeltaan (esimerkiksi tietyt kakut ja keksit). Seisottamisen aikana kypsyminen loppuu ja maut sulautuvat toisiinsa ja kehittyvät.

Mikroaaltouunin puhdistaminen

1 Pidä mikroaaltouunin sisus puhtaana

Roiskeet tai valuneet nesteet kiinnittyvät uunin seinämiin sekä tiivisteiden ja ovipinnan väliin. Ne kannattaa pyyhkiä kostealla liinalla välittömästi. Muruset ja ylivuotamiset imevät mikroaaltoenergiaa ja pidentävät kypsenneisaikaa. Pyyhi oven ja kehyksen väliin pudonneet muruset kostealla liinalla. Tämä alue tulee pitää puhtaana, jotta tiiviste pysyy kireänä. Poista rasvaiset roiskeet saippuaisella liinalla, huuhtelee ja kuivaa. Älä käytä karkeita pesujauheita tai hankaavia puhdistusaineita. Lasinen aluslautanen voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa.

2 Pidä mikroaaltouunin ulkopinta puhtaana

Puhdista uunin ulkopinta pesuainevedellä, huuhtelee sitten puhtaalla vedellä ja kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla tai paperilla. Älä päästä vettä tuuletusaukoihin, jotta uunin sisällä olevat toiminnalliset osat eivät vahingoittuisi. Puhdistaessasi ohjauspaneelia avaa mikroaaltouunin ovi, jotta uuni ei vahingossa käynnisty, pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa välittömästi kuivalla liinalla. Paina puhdistamisen jälkeen PYSÄYTYS/PERUUTUS-painiketta.

3 Mikäli uunin oven sisäpuolelle tai ulkopuolelle oven ympärille muodostuu höyryä, pyyhi paneeli pehmeällä liinalla. Näin saattaa käydä, mikäli mikroaaltouunia käytetään erityisen kosteissa olosuhteissa, eikä se missään nimessä viittaa toimintahäiriöön.

4 Ovi ja oven tiivisteet tulee pitää puhtaina. Käytä ainoastaan lämmintä pesuainevettä, huuhtelee ja kuivaa kunnolla. ÄLÄ KÄYTÄ HANKAAVIA AINEITA, KUTEN PUHDISTUSJAUHEITA TAI TERÄSVILLAA JA HANKAUSSIENIÄ.

Metalliosien kunnossapito helpottuu, mikäli ne pyyhitään säännöllisesti kostealla liinalla.

5 Älä käytä höyrypuhdistinta.

Q Miksi mikroaaltouunin valo ei pala?

A Tähän voi olla useita syitä.
Lamppu on palanut.
Ovi ei ole kiinni.

Q Kulkeeko mikroaaltoenergia ovesa olevan lasin läpi?

A Ei. Aukot ja venttiilit on tehty valon läpikulkemista varten, mutta ne eivät päästä läpi mikroaaltoenergiaa.

Q Miksi PIIP-ääni kuuluu ohjauspaneelin kenttää painettaessa?

A Sillä varmistetaan asetuksen oikea syöttäminen.

Q Vahingoittaako tyhjänä käynnistäminen mikroaaltouunia?

A Kyllä. Älä koskaan käynnistä uunia tyhjänä tai ilman lasista aluslautasta.

Q Miksi kananmunat joskus pokahtavat?

A Kananmunan keltuaisen kalvon sisälle kehittyvä paine saattaa aiheuttaa keltuaisen pokahtamisen kananmunia uunissa kypsennettäessä, paistettaessa tai uppopaistettaessa. Pistele keltuaiset ennen kypsentämistä tämän estämiseksi. Älä koskaan kypsennä kananmunia kuorineen mikroaaltouunissa.

Q Miksi mikroaaltouunissa kypsentämisen jälkeen suositellaan seisottamisaikaa?

A Ruoka kypsyy edelleen uunissa kypsentämisen jälkeisenä seisottamisaikana. Kypsytminen päättyy seisottamisaajan kuluessa tasaisesti kautta ruuan. Seisottamisaajan pituus riippuu ruuan kiinteydestä.

Q Voiko popcornia valmistaa mikroaaltouunissa?

A Kyllä, mikäli käytetään jompaa kumpaa seuraavista menetelmistä: 1 Erityisesti popcornin valmistamiseen mikroaaltouunissa suunniteltuja astioita. 2 Esipakattuja mikroaaltouuniin tarkoitettuja popcorn-maissinjyviä, joissa on mainittu valmistusaika ja tehontarve.

NOUDATA TARKOIN KUNKIN POPCORNIN VALMISTAJAN ANTAMIA OHJEITA. ÄLÄ JÄTÄ MIKROAALTOUUNIA ILMAN VALVONTAA POPCORNIN VALMISTUKSEN AIKANA. MIKÄLI MAISSINJYVÄT EIVÄT POKSAHDA ANNETUN AJAN KULUTTUA, KESKEYTÄ VALMISTUS. MAISSINJYVÄT SAATTAVAT SYTTYÄ PALAMAAN, MIKÄLI OHJEELLISET AJAT YLITETÄÄN.

VAARA

ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ RUSKEATA PAPERIPUSSIA POPCORNIN VALMISTUKSEEN, ÄLÄKÄ KOSKAAN YRITÄ UUELLEENKUUMENTAA POKSAHTAMATTA JÄÄNEITÄ MAISSINJYVIÄ.

Q Miksi minun mikroaaltouunini ei aina kypsennä ruokia ohjeiden mukaisen ajan kuluessa?

A Tarkista uudelleen ohjekirjasta, että olet varmasti noudattanut ohjeita oikein ja se, mistä ero saattaisi johtua. Valmistusajat ja tehoasetukset ovat suosituksia, joiden tarkoituksena on välttää liiakypsentyminen, joka on kaikkein yleisin ongelma mikroaaltouunin käytön opetteluvaiheessa. Eroavaisuudet ruuan määrässä, muodossa, painossa ja mittasuhteissa saattavat edellyttää pidempiä kypsennysaikoja. Kokeile itse ohjekirjan suositusten perusteella, mikä on oikea kypsennysaika, aivan kuten tekisit tavanomaisenkin uunin kanssa.

Tiedot johtimista/ Tekniset tiedot

Varoitus

Tämä laite on maadoitettava.

Pääjohdon johtimien värit ovat seuraavat:

SININEN ~ nollajohdin

RUSKEA ~ vaihe

VIHREÄ & KELTAINEN ~ suojavaadoitus

Koska tämän laitteen pääjohdon johtimien värit eivät ehkä vastaa pistotulppasi liittimien värimerkintöjä, toimi seuraavasti:

SININEN johdin tulee liittää liittimeen, joka on merkitty kirjaimella N tai MUSTALLA värillä.

RUSKEA johdin tulee liittää liittimeen, joka on merkitty kirjaimella L tai PUNAISELLA värillä.

VIHREÄ & KELTAINEN tai VIHREÄ johdin liitetään liittimeen, joka on merkitty kirjaimella E tai \perp .

Mikäli liitäntäjohto on vahingoittunut, valmistajan tai valmistajan valtuuttaman huoltoliikkeen tai muun pätevän henkilön on vaaratilanteen välttämiseksi vaihdettava se uuteen.

Tekniset tiedot

	MS2588ZRF
Ottoteho	230 V AC / 50Hz
Antoteho	850 W (IEC60705 mitoitusstandardi)
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz
Ulkomitat	595 mm (L) x 390 mm (K) x 410 mm (S)
Virrankulutus mikroaaltotilassa	1250 W

* Esitetyt mitat eivät ole aivan tarkkoja mittoja.

* Koska yhtiömme pyrkii jatkuvasti parantamaan tuotteitaan, saatamme muuttaa ilmoittamiamme teknisiä tietoja ilmoittamatta muutoksista etukäteen.

<Suomi>

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.



BETJENINGSVEJLEDNING

MIKROBØLGEOVN

LÆS DENNE BETJENINGSVEJLEDNING GRUNDIGT FØR BRUG.

MS2588ZRF

www.lg.com

DANSK

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.

Indhold _____	135
Vigtigt Sikkerhed Instruktionser _____	136 ~ 140
Udpakning & Installering _____	14 1 ~ 143
Sådan Stilles Uret _____	144
Børnesikring _____	145
Mikrobølgetilber Edning _____	146
Effektniveau _____	147
To-trins-tilberedning _____	148
Hurtig Start _____	149
Automatisk Tilberedning _____	150 ~ 151
Auto Genopvarmning _____	152 ~ 153
Automatisk Optøning _____	154 ~ 155
Hurtig Optøning _____	156 ~ 157
Mere Eller Mindre Tilberedning _____	158
Opvarmning Og Genopvarmning Guide _____	159
Friske Grøntsager Guide _____	160
Vigtige Sikkerhedsinstruktionser _____	161 ~ 162
Mikrobølgesikkert Køkkentøj _____	163
Fødevarer typer Og Mikrobølgetilberedning _____	164 ~ 165
Tips _____	166
Tilslutning/tekniske Specifikationer _____	167

Vigtigt Sikkerhed


Instruktioner

Gem den til fremtidig reference. Læs og følg alle instruktionerne, før du bruger ovnen for at forhindre risiko for ild, elektrisk stød, personskade, eller skade, når du bruger ovnen. Denne vejledning dækker ikke alle forhold, der kan opstå. Kontakt altid din serviceudbyder eller producenten angående problemer, som du ikke forstår.




Dette er et sikkerhedsalarmsymbol. Dette symbol advarer mod potentielle farer, som kan dræbe eller skade dig og andre. Alle sikkerhedsbeskeder vil følge sikkerhedsalarmsymbolet og enten ordet "ADVARSEL" eller "FORSIGTIG". Disse ord betyder:

 **ADVARSEL** Dette symbol vil advare mod farer eller farlige handlinger, som kan forårsage alvorlig legemsbeskadigelse eller død.


 **FORSIGTIG** Dette symbol vil advare mod farer eller farlige handlinger, som kan forårsage legemsbeskadigelse eller skader på ejendom.

ADVARSEL


1. Forsøg ikke at pille ved, eller foretage eventuelle justeringer eller reparationer af lågen, lågetætninger, kontrolpanel, sikkerhedslåseknapper eller enhver anden del af ovnen, som vil medføre fjernelse af enhver beskyttelse mod udsættelse for mikrobølgeenergi. Betjen ikke ovnen, hvis lågetætninger og tilstødende dele af mikrobølgeovnen er defekte. Reparationer må kun udføres af en kvalificeret servicetekniker.

 I modsætning til andet udstyr, er mikrobølgeovnen et stykke udstyr med højspændings og høj strømefektivitet. Forkert brug eller reparation kan resultere i skadelig eksponering for høj mikrobølgeenergi eller elektrisk stød.

2. Brug ikke ovnen til affugtning. (f.eks. Betjening af mikrobølgeovnen med våde aviser, tøj, legetøj, elektriske apparater, kæledyr eller børn osv.)

 Det kan være årsag til alvorlige skader på sikkerheden såsom brand, forbrænding eller en pludselig død som følge af et elektrisk stød.

3. Apparatet er ikke beregnet til brug af små børn og ældre personer. Lad kun børn bruge ovnen uden opsyn, når passende instruktioner er givet, således at barnet er i stand til at bruge ovnen på en sikker måde og forstår faren ved forkert brug.

 Forkert brug kan forårsage skade såsom brand, elektrisk stød eller forbrænding.

4. Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Små børn bør holdes væk.

 De kan blive forbrændte.

5. Væsker eller andre dødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da de kan eksplodere. Fjern plastemballage fra fødevarer før tilberedning eller optøning. Bemærk dog, at fødevarer i nogle tilfælde skal dækkes med plasticfolie ved opvarmning eller tilberedning.

 De kan bryde.

6. Børn bør ikke lege med tilbehøret eller hænge i håndtaget.

 De kan komme til skade.

7. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sans-eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået tilsyn eller instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Gem den til fremtidig reference. Læs og følg alle instruktionerne, før du bruger ovnen for at forhindre risiko for ild, elektrisk stød, personskade, eller skade, når du bruger ovnen. Denne vejledning dækker ikke alle forhold, der kan opstå. Kontakt altid din serviceudbyder eller producenten angående problemer, som du ikke forstår.

Vigtigt Sikkerhed

Instruktioner

FORSIGTIG

1. Enhver elinstallation skal udføres af en kvalificeret elektriker eller en kompetent person.

* Installatøren er ansvarlig for den korrekte elektriske tilslutning for at undgå skader, apparater og overholdelse af de pågældende sikkerhedsanbefalinger.

* Dette elektriske apparat skal installeres ifølge instruktionerne. Denne ovn bør afbrydes fra strømforsyningen før installation eller vedligeholdelse.

* Denne ovn skal altid have jordforbindelse.

- ⦿ Forkert brug kan forårsage alvorlig skade for sikkerhed såsom brand, elektrisk stød.

2. Du kan ikke betjene ovnen med lågen åben på grund af den indbyggede sikkerhedslås i lågemekanismen. Det er vigtigt ikke at pille ved sikkerhedslåsen.

- ⦿ Det kan resultere i skadelig udsættelse for høj mikrobølgeenergi. (Sikkerhedslåse slukker automatisk for enhver tilberedningsaktivitet, når lågen åbnes.)

3. Placer ikke nogen genstand (såsom køkkenruller, servietter, osv.) mellem ovnens front og lågen, og lad ikke fødevarer- eller rengøringsrester ophobe sig på tætningsoverflader.

- ⦿ Det kan resultere i skadelig udsættelse for høj mikrobølgeenergi.

4. Betjen ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Det er især vigtigt, at ovnlågen lukker ordentligt, og at der ikke er nogen skader på: (1) låge (bøjlet), (2) hængsler og låse (itu eller løse), (3) lågetætninger eller tætningsoverflader.

- ⦿ Det kan resultere i skadelig udsættelse for høj mikrobølgeenergi.

5. Vær sikker på at tilberedningstiden er indstillet korrekt. Små mængder fødevarer kræver kortere tilberednings- eller opvarmningstid.

- ⦿ For lang tilberedning kan resultere i, at der går ild i fødevarerne og efterfølgende skader på ovnen.

6. Ved opvarmning af væsker, f.eks. supper, saucer og drikkevarer i mikrobølgeovnen,

* Skal du undgå at bruge ligesidede beholdere med smalle halse.

* Overopvarm ikke.

* Rør i væsken før den placeres i beholderen i ovnen og igen halvvejs gennem opvarmningstiden.

* Lad det stå i ovnen i kort stykke tid efter opvarmning. Rør og ryst det igen omhyggeligt og kontroller temperaturen på det før indtagelse for at undgå forbrændinger (især indhold i sutflessker og glas med baby mad).

- ⦿ Vær forsigtig ved håndtering af beholderen. Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket eruptiv kogning uden tegn på bobler. Det kan medføre, at varme væsker pludselig koger over.

7. Der er placeret en udsugningsåbning på toppen, bunden eller siden af ovnen. Blokere ikke åbningen.

- ⦿ Det kan resultere i skader på ovnen og dårlige tilberedningsresultater.

8. Betjen ikke ovnen, når den er tom. Det er bedst at stille et glas med vand i ovnen, når den ikke bruges. Vandet vil på sikker vis absorbere alle mikrobølgeenergi, hvis ovnen tændes ved et uheld.

- ⦿ Forkert brug kan medføre skader på ovnen.

Vigtigt Sikkerhed

Instruktioner

Gem den til fremtidig reference. Læs og følg alle instruktionerne, før du bruger ovnen for at forhindre risiko for ild, elektrisk stød, personskade, eller skade, når du bruger ovnen. Denne vejledning dækker ikke alle forhold, der kan opstå. Kontakt altid din serviceudbyder eller producenten angående problemer, som du ikke forstår.

FORSIGTIG

9. Tilbered ikke fødevarer, der er indpakket i køkkenruller, med mindre din kogebog indeholder instruktioner for den mad du tilbereder. Og brug ikke aviser i stedet for køkkenruller til tilberedning.

☞ Forkert brug kan forårsage eksplosion eller brand.

10. Brug ikke træbeholdere og keramikbeholdere, som har metal (f.eks. guld eller sølv) indlæg. Fjern altid metalclips. Kontroller, at redskaberne egner sig til brug i mikrobølgeovne før brug.

☞ De kan blive varme og forkulle. Især metalgenstande kan blive bøjet i ovnen, hvilken kan forårsage alvorlig skade.

11. Brug ikke produkter af genbrugspapir.

☞ De kan indeholde urenheder, som kan forårsage gnister og/eller brand, når de bruges i tilberedningen.

12. Skyl ikke bakken og stativet ved at putte det i vand lige efter tilberedningen. Det kan forårsage brud eller skader.

☞ Forkert brug kan medføre skader på ovnen.

13. Lav huller i skrællet på kartofler, æbler eller andre lignende frugter eller grøntsager.

☞ De kan bryde.

14. Tilbered ikke æg i deres skal. Æg i deres skal og hele hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovne, da de kan eksplodere, selv efter mikrobølgeopvarmningen er ophørt.

☞ Trykket bygges op inde i ægget, som vil bryde.

15. Forsøg ikke at friturestege i ovnen.

☞ Det kan resultere i, at den varme væske pludselig koger over.

16. Hvis der observeres røg, så sluk for eller afbryd ovnen fra strømforsyningen og hold ovnens låge lukket for at kvæle eventuelle flammer.

☞ Det kan forårsage alvorlige skader såsom brand eller elektrisk stød.

17. Når mad opvarmes eller tilberedes i engangsbeholdere, der er fremstillet af plastic, papir eller andet brændbart materiale, så hold øje med ovnen og kontroller den hyppigt.

☞ Din mad kan blive spildt på grund af muligheden for beholderforringelse, som også kan forårsage en brand.

18. Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift. Rør ikke ved ovnens låge, det ydre kabinet, kabinetets bagside, ovnens hulrum, tilbehør og retter under grillfunktion, varmlufffunktion og autotilberedningsfunktioner, før du er sikker på, at de ikke er varme.

☞ Da de vil blive varme, er der fare for forbrænding, medmindre du bærer tykke ovnhandsker.

Gem den til fremtidig reference. Læs og følg alle instruktionerne, før du bruger ovnen for at forhindre risiko for ild, elektrisk stød, personskade, eller skade, når du bruger ovnen. Denne vejledning dækker ikke alle forhold, der kan opstå. Kontakt altid din serviceudbyder eller producenten angående problemer, som du ikke forstår.

Vigtigt Sikkerhed Instruktioner

FORSIGTIG

19. Ovnens bør rengøres jævnligt og enhver madrest bør fjernes.

- ⦿ Undladelse af at holde ovnen i ren tilstand kan føre til ødelæggelse af overfladen. Dette kan have en skadelig påvirkning på apparatets levetid og muligvis resultere i en farlig situation.

20. Hvis der er varmelegemer, bliver apparatet varmt under brug. Der skal passes på ikke at røre varmelegemerne inde i ovnen.

- ⦿ Der er fare for forbrænding.

21. Følg nøjagtigt de anvisninger, som hver producent har givet for deres popcornprodukt. Lad ikke ovnen være uden opsyn, mens popcornene bliver poppet. Hvis popcornene ikke er poppede efter den anbefalede tid, afbrydes tilberedningen. Brug aldrig en brun papirpose til at poppe popcorn. Forsøg aldrig at poppe restkerner.

- ⦿ Overtilberedning kan resultere i, at der går ild i popcornene.

22. Frakobling kan opnås ved have stikket tilgængeligt eller ved at indsætte en kontakt på den faste ledning i overensstemmelse med ledningsføringsreglerne.

- ⦿ Brug af forkert stik eller kontakt kan forårsage elektrisk stød eller brand.

23. Dette apparat skal have jordforbindelse.

Ledningerne i strømforsyningskablet er farvet i overensstemmelse med følgende koder:

BLÅ ~ Neutral

BRUN ~ Strømførende

GRØN & GUL ~ JORD

Da farverne på ledningerne i strømforsyningskablet i dette apparat muligvis ikke svarer til de farvede markeringer, der identificerer terminalerne i dit stik, skal du gøre som følger:

Den ledning, der er farvet BLÅ skal være forbundet til terminalen, som er markeret med bogstavet N eller farvet SORT.

Den ledning, der er farvet BRUN skal være forbundet til terminalen, som er markeret med bogstavet L eller farvet RØD.

Den ledning, der er farvet GRØN & GUL eller GRØN skal være forbundet til terminalen, som er markeret med bogstavet E eller \perp .

Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den erstattes af producenten, en serviceperson eller en lignende kvalificeret person for at undgå potentielle farer.

- ⦿ Forkert brug kan forårsage alvorlig elektrisk skade.

Vigtigt Sikkerhed

Instruktioner

Gem den til fremtidig reference. Læs og følg alle instruktionerne, før du bruger ovnen for at forhindre risiko for ild, elektrisk stød, personskade, eller skade, når du bruger ovnen. Denne vejledning dækker ikke alle forhold, der kan opstå. Kontakt altid din serviceudbyder eller producenten angående problemer, som du ikke forstår.

FORSIGTIG

24. Brug ikke hårde slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnens glaslåge.

- ⊕ De kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i brud på glasset.

25. Denne ovn bør ikke bruges til kommercielle cateringformål.

- ⊕ Forkert brug kan medføre skader på ovnen.

26. Mikrobølgeovnen skal betjenes med den dekorative låge åben.

- ⊕ Hvis lågen lukkes under drift, vil luftstrømmen blive værre og muligvis forårsage brand eller skade på ovnen og kabinettet.

27. Bortskaffelse af emballage

- ⊕ Din nye ovn er blevet korrekt emballeret til transport. Fjern al emballagen før du tager ovnen i brug.
- ⊕ Emballagen kan genbruges helt. Du kan få adresser til miljøvenlige bortskaffelsesvirksomheder fra din lokale myndighed.

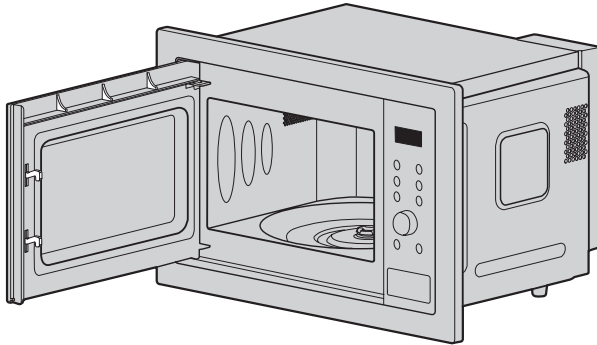
28. Brugte apparater skal bortskaffes korrekt for beskyttelse af miljøet.

- ⊕ Apparatet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- ⊕ Din lokale myndighed vil informere dig om tidspunkter for afhentning af særligt affald eller oplyse dig om offentlige bortskaffelsesfaciliteter.

Udpakning & Installering

Ved at følge de grundlæggende trin på disse to sider, vil du hurtigt være i stand til at kontrollere, at ovnen betjenes korrekt. Vær særligt opmærksom på retningslinjerne for, hvor du kan installere ovnen. Når du pakker ovnen ud, skal du være sikker på at fjerne alle dele og emballage. Kontroller, at ovnen ikke er blevet beskadiget under forsendelse.

- 1** Pak ovnen ud og placer den på en jævn overflade. Kontroller omhyggeligt for ethvert tegn på beskadigelse.



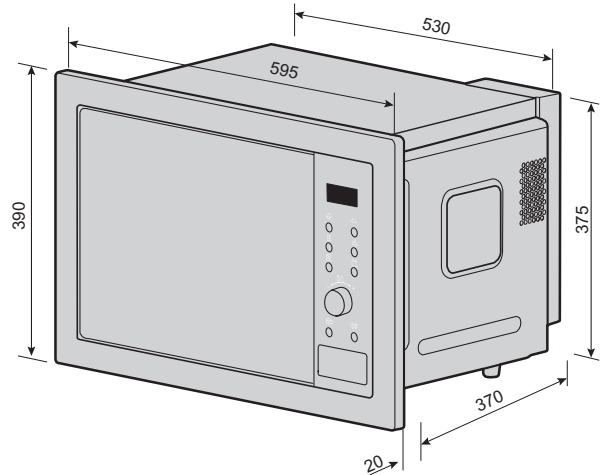
Glaskbakke

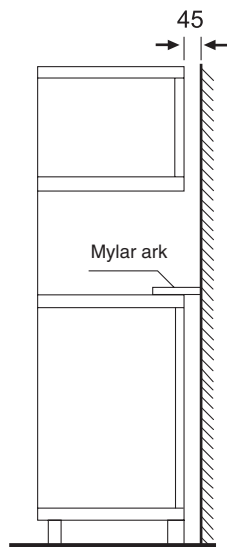
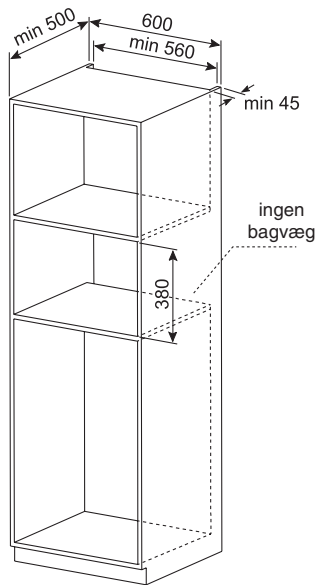


Rotationsring

* 4 fastgøringskruer (ikke vist).

- 2** Ovnen må kun installeres af en autoriseret elektriker. Denne ovn er fremstillet til at ind i et 380 mm højt skab som standard. Ovnstørrelse og køkkenskabsstørrelse er vist i skemaet nedenfor.

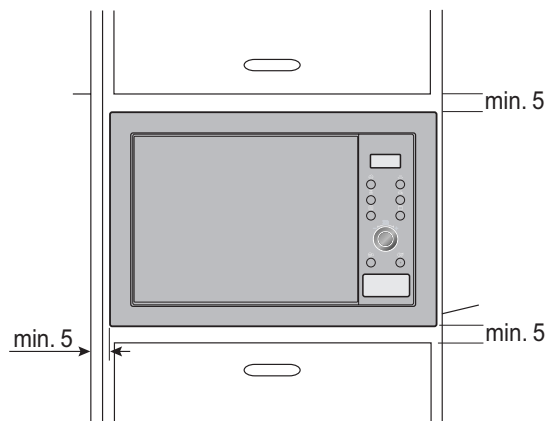




- * Køkkenskab i kontakt med ovnen skal være varmebestandigt op til 90 °C, og tætte fronteheder op til mindst 70 °C.
- * Hvis du vil placere ovnen over en almindelig ovn, skal du bruge Mylar arket til at dække skorstenen for at beskytte ovnen.
- Placer ovnen langsomt ind i køkkenskabet, og uden tvang, indtil den forreste ramme af ovnen lukker tæt mod fronten af skabet.
- Kontroller, at apparatet står sikkert og ikke læner sig.

For Ventilation

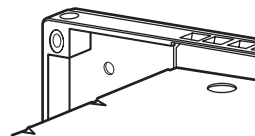
For korrekt ventilation er en ventilationsåbning på min. 45mm påkrævet mellem bagvæggen og bunden af skabet, hvor oven placeres, og en ventilationsafstand på 5mm er påkrævet mellem ovnens øverste kant og skabslågen, mellem ovnens venstre kant og skabslågen, mellem ovnens nederste kant og skabslågen (eller den almindelige ovns øverste kant), disse åbninger må ikke lukkes på nogen måde. Så kontroller, at siderne ikke rører de forreste kanter af opbevaringspladsen.



Fastspænd ovnen med de medfølgende skruer.

Fastgørelsespunkterne er placeret på de øverste og nederste hjørner af ovnen (se skema).

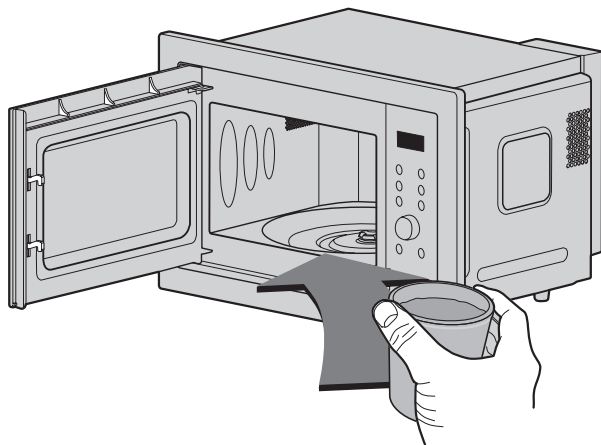
- * Det er vigtigt at sikre, at installationen af dette produkt er i overensstemmelse med instruktionerne i denne betjeningsvejledning og fabrikantens installationsvejledning for den almindelige ovn.



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 Åben ovnens låge ved at trykke på udløserknappen. Placer ROTATIONSRING inde i ovnen og placer GLASBAKKE ovenpå.

5 Fyll en Mikrobølgesikker beholder med 3 dl vann. Plasser den på GLASBAKKE og lukk ovnsdøren. Hvis du er i tvil om hvilken beholder du skal bruke, se side 163.



6 Tryk på **Stop/Clear** og derefter på **Start/Quick 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 udden kan være varm.**



OVNEN ER NU INSTALLERET

8 Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes og temperaturen skal kontrolleres før indtagning for at undgå forbrændinger.

Sådan Stilles

Uret



Når du tilslutter 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.

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.

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

Tryk på **STOP/CLEAR**.



Tryk en enkelt gang på **CLOCK (ur)**.

DREJEKNAPPEN blinker.

(Hvis du ønsker at foretage andre indstillinger, skal du trykke på **CLOCK** igen. Hvis du ønsker at ændre andre indstillinger, når du er færdig med at indstille uret, er du nødt til at tage stikket ud af kontakten og sætte det i igen.)



Drej **DREJEKNAPPEN**, indtil displayet viser "14: ".
START blinker.

Tryk på **START** for at bekræfte timer.



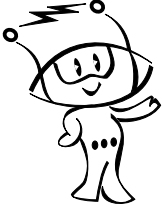
Drej **DREJEKNAPPEN**, indtil displayet viser "14:35 ".
START blinker.

Tryk på **START**.

Nu går uret.



I det følgende eksempel vil jeg vise dig, hvordan du indstiller børnelåsen.



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.

BARNELÅSEN er nu aktivert.

Tiden vises på displayet, hvis du har indstillet uret.



"L" vises på displayet, når du trykker på en vilkårlig tast for at fortælle dig, at **BØRNELÅSEN** er indstillet.



For at slå **BØRNELÅSEN** fra igen, skal du trykke på **STOP/CLEAR**, og holde knappen nede, indtil "L" forsvinder fra displayet.

Du vil høre et BIP, når den bliver slået fra.



Mikrobølgetilberedning

I det følgende eksempel vil jeg vise dig, hvordan du kan tilberede nogle fødevarer på 80 % effekt på 5 minutter og 30 sekunder.



Ovnen har fem mikrobølgeeffektindstillinger. Høj effekt vælges automatisk, men gentagne tryk på tasten **STYRKE** vælger et andet effektniveau.

STYRKE	%	UDGANGSEFFEKT
MAX	100%	850W
OVER MIDDEL	80%	680W
MIDDEL	60%	510W
OPTØNING UNDER MIDDEL	40%	340W
LAV	20%	170W

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

Tryk på **STOP/CLEAR**.



Tryk på **MICRO** to gange for at vælge 80 % effekt.

"680" vises i displayet.

DREJEKNAPPEN blinker.



Drej **DREJEKNAPPEN**, indtil displayet viser "5:30".

START blinker.



Tryk på **START**.



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

Effekt- niveau



EFFEKTNIVEAU	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%	850W
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%	680 W
MIDDEL	<ul style="list-style-type: none"> * Bagning * Tilberedning af æg * Tilberedning af cremer * Tilberedning af ris og supper 	60%	510 W
OPTØNING UNDER MIDDEL	<ul style="list-style-type: none"> * Alle former for optøning * Smeltning af smør og chokolade * Stegning af mindre møre kødstykker 	40%	340 W
LAV	<ul style="list-style-type: none"> * Blødgørelse af smør og ost * Blødgørelse af is * Hævning af gærdej 	20%	170 W

To-trins-tilberedning

I det følgende eksempel vil jeg vise dig, hvordan du kan tilberede nogle fødevarer i totrin.
Det første trin vil tilberede din mad i 11 minutter på HØJ. Det andet vil tilberede i 35 minutter på 340W.



Under totrinstilberedning kan ovnens låge åbnes og maden kontrolleres.
Luk ovnens låge og tryk på **START** og tilberedningstrinet fortsætter.

Ved afslutningen af trin 1, lyder et BIP og trin 2 begynder.

Ønsker du at standse programmet, så tryk to gange på **STOP/CLEAR**.

Tryk på **STOP/CLEAR**.

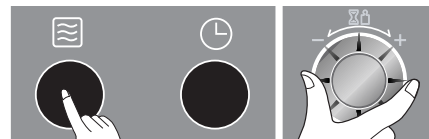


Indstil effekten og tilberedningstiden **for trin 1**.
(Du kan udelade denne proces ved HØJ effekt.)

Tryk på **MICRO** én gang for at vælge HØJ effekt.

DREJEKNAPPEN blinker.

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



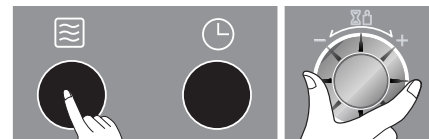
Indstil effekten og tilberedningstiden **for trin 2**.

Tryk på **MICRO** fire gange for at vælge 340 effekt.

DREJEKNAPPEN blinker.

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

START blinker.



Tryk på **START**.



Hurtig Start

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

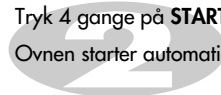


HURTIG START funktionen gør det muligt at bruge ovnen i intervaller på 30 sekunder ved højeste effekt blot ved at trykke på **START**.

Tryk på **STOP/CLEAR**.



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



Under **HURTIG START** tilberedning kan du forlænge tilberedningstiden ved at trykke gentagne gange på knappen **START**.



Automatisk Tilberedning

I det følgende eksempel vil jeg vise dig, hvordan du kan tilberede 0,6 kg Friske Grøntsager.



AUTOMATISK TILBEREDNING giver dig mulighed for nemt at tilberede de fleste af dine foretrukne fødevarer ved at vælge fødevarer type og indtaste vægten på fødevarerne.

Kategori	Tryk på AUTOMATISK TILBEREDNING
Bagt Kartoffel	1 gang
Friske Grøntsager	2 gange
Frosne Grøntsager	3 gange
Ris	4 gange
Frisk Fisk	5 gange

Tryk på **STOP/CLEAR**.



Tryk på **AUTOMATISK TILBEREDNING** to gange for at vælge **Friske Grøntsager**.

DREJEKNAPPEN blinker.



Drej **DREJEKNAPPEN**, indtil displayet viser "0.6".

START blinker.

Tryk på **START**.



KATEGORI	VARETEMP.	REDSKABER	VÆGTBEGRÆNSNING	ANVISNINGER										
Bagt Kartoffel	Stue	På glasbakke	0,2 ~ 1,0 kg	Vælg mellemstørrelse kartofler 170-200g. Vask og tør kartofler. Stik i kartoflerne flere gange med en gaffel. Placer kartoflerne på glasbakken. Tilpas vægten og tryk på start. Efter tilberedning, tages kartoflerne ud af ovnen. Lad dem stå overdækket med folie i 5 minutter.										
Friske Grøntsager	Stue	Mikrobølgesikker skål	0,2 ~ 0,8 kg	Put grøntsagerne i en mikrobølgesikker skål Tilføj vand. Tildæk med husholdningsfilm. Omrør og lad det stå i 2 minutter efter tilberedning. Tilføj vand svarende til mængden. 0,2kg – 0,4kg: 2 skefulde 0,5kg – 0,8kg: 4 skefulde										
Frosne Grøntsager	Frossen	Mikrobølgesikker skål	0,2 ~ 0,8 kg	Put grøntsagerne i en mikrobølgesikker skål Tilføj vand. Tildæk med husholdningsfilm. Omrør og lad det stå i 2 minutter efter tilberedning. Tilføj vand svarende til mængden. 0,2kg – 0,4kg: 2 skefulde 0,5kg – 0,8kg: 4 skefulde										
Ris	Stue	Mikrobølgesikker skål	0,1 ~ 0,3 kg	Vask ris. Put dem i vand. Put ris & kogende vand i er dyb og stor skål. <table border="1" data-bbox="916 680 1513 744"> <thead> <tr> <th>Vægt</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Tildæk</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kogende vand</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Ja/Ventilationshjørne</td> </tr> </tbody> </table> Ris - Lad dem stå tildækket i 5 minutter efter tilberedning, eller indtil vandet er absorberet.	Vægt	100g	200g	300g	Tildæk	Kogende vand	200ml	400ml	600ml	Ja/Ventilationshjørne
Vægt	100g	200g	300g	Tildæk										
Kogende vand	200ml	400ml	600ml	Ja/Ventilationshjørne										
Frisk Fisk	Nedkølet	Mikrobølgesikker skål	0,2 ~ 0,6 kg	Hel fisk, bøffer - Olieholdig fisk: laks, makrel - Hvid fisk: torsk, kuller Arranger i et enkelt lag i et mikrobølgesikkert tærtfad. Tildæk fadet tæt med plastfolie og stik huller i flere steder. Placer på glasdrejetallerkenen. Tilpas vægten og tryk på start. Efter tilberedning, tages fadet ud af ovnen. Lad det stå i 3 minutter før det serveres.										

Auto Genopvarmning

I det følgende eksempel vil jeg vise dig, hvordan du kan tilberede et Frossent Måltid på 0,6 kg.



AUTO GENOPVARMNING giver dig mulighed for nemt at genopvarme de fleste af dine foretrukne fødevarer ved at vælge fødevarer og indtaste vægten på fødevarerne.

Kategori	Tryk på AUTO GENOPVARMNING
Afkølet Måltid	1 gang
Frossent Måltid	2 gange
Afkølet Pizza	3 gange

Tryk på **STOP/CLEAR**.



Tryk på **AUTO GENOPVARMNING** to gange for at vælge **Frossent Måltid**.

"rh-2" vises i displayet.

DREJEKNAPPEN blinker.



Drej **DREJEKNAPPEN**, indtil displayet viser "0.6".

START blinker.



Tryk på **START**.



KATEGORI	VARETEMP.	REDSKABER	VÆGTBEGRÆNSNING	ANVISNINGER
Afkølet Måltid	Nedkølet	Egen bakke	0,3 ~ 0,6 kg	<p>Lav huller i overfladen med et spid. Placer maden på glasdrejetallerkenen. Lad det stå overdækket i 2-3 minutter efter tilberedning før det serveres.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retter der kan omrøres f.eks: Spaghetti bolognese, oksegryderet. - Retter der ikke kan omrøres f.eks: Lasagne, Cottage pie. <p>Bemærk: Ved fødevarer i pose(r) skal der laves huller i kørportioner og ris/pastaportioner osv.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ved retter der kan omrøres, skal der røres når den bipper. - Ved retter, der ikke kan omrøres, er det ikke nødvendigt at røre.
Frossent Måltid	Frossen	Egen bakke	0,3 ~ 0,6 kg	Samme som ovenfor.
Afkølet Pizza	Nedkølet	Egen bakke	0,2 ~ 0,4 kg	<p>Denne funktion er til at genopvarme rester af afkølet pizza. Placer den afkølede pizza på. Tag straks maden ud efter tilberedning. Lad det stå i 2~3 minutter.</p>

Automatisk Optøning



Mikrobølgeovnen har 3 forskellige indstillinger for optøning: - **Kød**, **Fjerkræ**, **Fisk** og **Brød**, og hver kategori har sin egen effektindstilling. Gentagne tryk på knappen **AUTOMATISK OPTØNING** vælger forskellig indstilling.

Kategori Tryk på
AUTOMATISK OPTØNING

Kød	1	gang
Fjerkræ	2	gange
Fisk	3	gange
Brød	4	gange

Fødevarernes temperatur og densitet varierer. Jeg vil anbefale, at fødevarerne kontrolleres inden tilberedningen påbegyndes. Vær især opmærksom på store stykker kød og kylling. Nogle fødevarer bør ikke være helt optøet før tilberedning. BRØD programmet er egnet til optøning af små genstande, såsom rundstykker eller et lille brød. Disse kræver, at de for lov til at stå, så midten kan tø op. I det følgende eksempel vil jeg vise dig, hvordan du kan optø 1,4 kg Frosset Fjerkræ.

Tryk på **STOP/CLEAR**.

Vej de produkter, der skal optøs. Sørg for at fjerne alle metaldele (clips osv.). Placér derefter fjerkræet i ovnen og luk lågen.



Tryk på **AUTOMATISK OPTØNING** to gange for at vælge **Fjerkræ** optøningsprogrammet.

DREJEKNAPPEN blinker.



Indtast vægten på det den frosne fødevarer, som du skal optø.

Drej **DREJEKNAPPEN**, indtil displayet viser "1.4".

START blinker.



Tryk på **START**.



I løbet af optøningsprocessen vil der lyde nogle bip, der betyder, at du skal åbne lågen og vende og adskille fjerkræstykkerne, så optøningen foregår jævnt. Tag stykker, der er optøet, ud af ovnen eller dæk dem med andre stykker for at forsinke optøningen. Luk lågen, når du er færdig med at se til maden, og tryk på **START** for at genoptage optøningsprocessen.

Mikrobølgeovnen standser ikke optøningen, med mindre du åbner lågen – heller ikke selvom den bipper.

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.
Når den BIPPER, tages maden ud af mikrobølgeovnen, vend maden om og sæt det ind i mikrobølgeovnen igen. Tryk på start for at fortsætte.
Når programmet er slut, tages maden ud af mikrobølgeovnen, tildæk det med folie og lad det stå indtil det er helt optøet.
For helt at optø, for eksempel store stykker kød og hele kyllinger, skal det stå i mindst 1 time før tilberedning.

KATEGORI	VÆGTBEGRÆNSNING	REDSKABER	FØDEVARETYPE
Kød Fjerkræ Fisk	0,1~4,0 kg	Mikrobølgeservice (Flad tallerken)	Kød Hakket oksekød, oksefilet, kødtern til gryderet, mørbrad, gryderet, culottesteg, hamburger, svinekoteletter, lammekoteletter, rullesteg, pølser, koteletter (2 cm tykke) Vend fødevarerne, når ovnen afgiver et lydsignal. Lad fødevarerne hvile i 5-15 minutter efter optøning. Fjerkræ Hel kylling, lår, bryst, kalkunbryst (under 2 kg). Vend fødevarerne, når ovnen afgiver et lydsignal. Lad fødevarerne hvile i 20-30 minutter efter optøning. Fisk Fileter, steaks, hele fisk, skaldyr. Vend fødevarerne, når ovnen afgiver et lydsignal. Lad fødevarerne hvile i 10-20 minutter efter optøning.
Brød	0,1~0,5 kg	Køkkenrulle eller flad tallerken	Brød i skiver, boller, flutes, etc. Adskilte stykker og placer mellem køkkenrulle eller flad tallerken. Vend fødevarerne, når ovnen afgiver et lydsignal. Lad fødevarerne hvile i 1-2 minutter efter optøning.

Hurtig Optøning



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

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 indeni. I det følgende eksempel viser vi dig, hvordan du tør 0,5 kg frossent hakket oksekød op.

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 **HURTIG OPTØNING**.

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 Hurtig-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.

KATEGORI	VÆGTBEGRÆNSNING	REDSKABER	ANVISNINGER
Hakket oksekød	0,5 kg	Mikrobølgeservice (Flad tallerken)	Hakket oksekød Vend fødevarerne, når ovnen afgiver et lydsignal. Lad fødevarerne hvile i 5-15 minutter efter optøning.

Mere Eller Mindre Tilberedning

I det følgende eksempel vil jeg vise dig, hvordan du ændre de forindstillede AUTOMATISK TILBEREDNING programmer til en længere eller kortere tilberedelsestid.



Hvis du opdager, at din mad er for meget eller for lidt tilberedt, når du bruger AUTOMATISK TILBEREDNING program, kan du øge eller mindske tilberedningstiden ved at dreje på DREJEKNAPPEN.

Når du tilbereder med auto og manuel funktion, kan du forlænge eller forkorte tilberedningstiden på ethvert tidspunkt ved at dreje på DREJEKNAPPEN. Der er ikke behov for at stoppe tilberedningsprocessen.

Tryk på **STOP/CLEAR**.



Indstil det ønskede AUTOMATISK TILBEREDNING program.

Vælg madens vægt.

Tryk på **START**.



Drej **DREJEKNAPPEN** i urets retning.

Tilberedningstiden øges med 10 sekunder for hvert tryk på tasten.

Drej **DREJEKNAPPEN** modsat urets retning.

Tilberedningstiden mindskes med 10 sekunder for hvert tryk 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. Dåsømad 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 Og 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 mikrofilm med lufthuller i. Bemærk: Kodsaff 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 mikrofilm med lufthuller i.
Fiskefilet (170 – 230 g)	1-2 minutter	Placer fisken på en tallerken, der tåler mikrobølger. Dæk til med mikrofilm med lufthuller i.
Lasagne 1 portion (300 g)	4-6 minutter	Placer lasagnestykket på en tallerken, der tåler mikrobølger. Dæk til med mikrofilm 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 kødfylt) uden bolle	1-2 1/2 minutter	Genopvarm kødfylt og bolle separat. Tilbered kødfylt 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-minutter 6-9 minutter	TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen.
Baked beans 1 kop	1 1/2-3 minutter	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 minutter 7 1/2-11 minutter	TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen.
Ris 1 kop 4 kopper	1-1 1/2 minutter 3 1/2-5 minutter	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 minutter 3 1/2-5 1/2 minutter	TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen.
Suppe 1 portion (ca. 225 g)	1 1/2-2 minutter	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
Asparagus, 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 halvvejs 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 halvvejs gennem tilberedningen.	2~3 minutter
Bladselleri, frisk, snittet	2 kopper 4 kopper	11–16	Snit bladsellerierne. Tilsæt 1,2 dl kop vand i et 1,5 l-fad, der tildækkes. Omrør halvvejs 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 halvvejs 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 halvvejs 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 halvvejs 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 halvvejs 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 halvvejs 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 halvvejs 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 halvvejs 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 halvvejs 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 halvvejs 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 halvvejs gennem tilberedningen.	2~3 minutter

ADVARSEL

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

Vigtige Sikkerhedsinstruktioner

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

1. Forsøg ikke at justere eller reparere ovndøren, betjeningspanelet, sikkerhedslåsen eller nogen anden del af ovnen. Det er forbundet med risiko at udføre service eller reparationer, som medfører, at man fjerner dele af kabinetet, der beskytter mod mikrobølgestråling. Reparationer må kun udføres af kvalificeret servicepersonale.
2. Brug ikke ovnen, når den er tom. Det er bedst at lade et glas med vand stå i ovnen, når den ikke er i brug. Vandet vil absorbere mikrobølgerne, hvis ovnen startes ved et uheld.
3. Tør ikke tøj i mikrobølgeovnen, da det kan forkulle eller brænde, hvis det bliver opvarmet for længe.
4. Tilbered ikke mad indpakket i køkkenrulle, medmindre kogebogen anbefaler det, for den mad du tilbereder.
5. Brug ikke avispapir i stedet for køkkenrulle ved madlavning.
6. Brug ikke beholdere af træ. De kan overophede og forkulle. Brug ikke keramiske beholdere belagt med metal (f.eks. guld eller sølv). Fjern altid metallklips. Metalgenstande i ovnen kan danne en lysbue, som kan forårsage alvorlige skader.
7. Sæt ikke noget i klemme mellem døren og ovnen, f.eks. et viskestykke, en serviet eller lignende, når ovnen er i brug, da det kan forårsage lækage af mikrobølger.
8. Brug ikke produkter af genbrugspapir ved tilberedning af mad i ovnen, da disse kan indeholde urenheder, som kan forårsage gnister og/eller brand.
9. Metallallerkenen er meget varm efter tilberedningen. Brug derfor handsker, når du tager tallerkenen ud af ovnen.
10. Små mængder mad kræver kortere tilberednings- eller opvarmningstid. Hvis man bruger normal tilberedningstid, kan maden blive overophedet eller brændt.
11. Sørg for at placere ovnen sådan, at fronten af døren er mindst 8 cm og højest 22 cm bag forkanten af det, den står på, for at ovnen ikke skal tippe over ved et uheld.
12. Prik i skrællen af kartofler, æbler og anden frugt eller grøntsager før tilberedning.
13. Kog ikke æg med skal. Trykket inde i skallen vil sprænge ægget.
14. Ovnen kan ikke bruges til friturestegning.
15. Fjern plastindpakning fra maden før tilberedning eller optøning. Vær opmærksom på, at maden i nogen tilfælde skal dækkes med plastfilm før opvarmning eller tilberedning.
16. Hvis ovndøren eller pakningen i ovndøren er beskadiget, må ovnen ikke benyttes, før den er blevet repareret af kvalificeret servicepersonale.
17. Kommer der røg ud af ovnen, skal strømmen afbrydes og døren holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
18. Hvis man opvarmer eller tilbereder mad i engangsbeholdere af plast, papir eller andre brændbare materialer, bør ovnen kontrolleres regelmæssigt på grund af brandfaren.
19. Lad kun børn bruge ovnen uden tilsyn, når de har fået den nødvendige oplæring, så de kan bruge ovnen på en forsvarlig måde og forstår faren ved forkert brug.
20. Væsker og andre madvarer må ikke varmes op i lukkede beholdere, da de kan eksplodere.
21. Efter brug afkøles ovnen ved hjælp af ventilatorer.
22. Anvend kun køkkenudstyr egnet til anvendelse i mikrobølgeovne.
23. Hold altid opsyn med ovnen i forbindelse med opvarmning af fødevarer i plastic- eller papirbeholdere på grund af risikoen for antændelse.

Vigtige Sikkerhedsinstruktioner

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

ADVARSEL

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

- 24 Ved røgdudvikling sluk for ovnen eller træk stikket ud, og hold ovndøren lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- 25 Opvarmning af væsker vha. mikrobølger kan medføre, at væsken pludselig koger over. Vær derfor forsigtig med håndteringen af beholderen.
- 26 Omrør eller ryst indholdet af sutteflasker og krus med babymad, og kontroller temperaturen inden indtagelse for at undgå forbrændinger.
- 27 Opvarm ikke æg med skal eller hele hårdkogte æg vha. mikrobølger, da de risikerer at eksplodere, selv efter at opvarmningen er tilendebragt.
- 28 Information om rengøring af tætningslister, hulrum og tilstødende dele.
- 29 Rengør ovnen regelmæssigt, og fjern eventuelle madrester.
- 30 Manglende rengøring af ovnen kan ødelægge overfladen, hvilket kan begrænse ovnens levetid og eventuelt medføre risiko ved brug af ovnen.
- 31 Brug kun det stegetermometer, der er anbefalet til denne ovn (kun relevant for ovne, der giver mulighed for at bruge stegetermometer).
- 32 Ved anvendelse af varmelegemer, bliver ovnen varm under brug. Undgå at røre varmelegemerne inde i ovnen.
- 33 Lad ikke børn eller svagelige anvende ovnen uden opsyn.
- 34 Denne tilslutning kan opnås ved, at stikdåsen er tilgængelig eller ved indsætning af en kontakt i den faste installation, der foretages i henhold til installationsbestemmelserne.

- 35 Brug ikke skrappe, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan få glasset til at gå i stykker.
- 36 Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sans- eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået tilsyn eller instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

ADVARSEL: Hvis ovndøren eller tætningslisterne er beskadigede, må ovnen ikke anvendes, før den er blevet repareret af en fagmand.

ADVARSEL: Det er forbundet med fare for alle andre end en fagmand at udføre enhver type reparation eller service, der omfatter fjernelsen af paneler, som beskytter mod mikrobølger.

ADVARSEL: Opvarm aldrig væsker eller andre fødevarer i lukkede beholdere, da æggene kan risikere at eksplodere.

ADVARSEL: Lad kun børn anvende ovnen uden opsyn, hvis der er blevet givet dem passende instruktioner, således at de kan bruge ovnen sikkert og forstår risikoen ved forkert anvendelse.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes på afstand.

ADVARSEL: Når enheden betjenes i kombinations-modus, bør ovnen kun bruges af børn, når de er under opsyn af voksne på grund af de høje temperaturer.

ADVARSEL: Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

ADVARSEL: Disse apparater er ikke beregnet til at blive drevet ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.

Mikrobølgesikkert Køkkentøj

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

Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Bølgerne vil slå tilbage fra metalgenstande i ovnen, hvorved der fremkommer gnistdannelser, 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 ovenfast glas. Du bør dog ikke anvende skrøbelige glasprodukter såsom drikkeglas og vinglas, da de kan gå i stykker, når maden opvarmes.

Opbevaringsbeholdere af plastik

Plastikbeholderne 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 beholderne 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 genbrugspapirer kan indeholde urenheder, som kan medføre gnistdannelse eller brand ved anvendelse i mikrobølgeovn.

Koge-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

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.

FORSIGTIG

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.

Fødevareretyper 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 inde 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 yderkanten 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 brankede.

Madvarernes højde

Den øverste del af høje madvarer (især stege) 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 stege 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 uheldige 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 barbecue sauce for at opnå en appetitlig farve. Da det kun drejer sig om små mængder, ændrer det ikke rettens 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'œuvres varmes mere jævnt, når de placeres i ovnen med regelmæssig afstand - helst i en cirkel. Undgå at stable madvarer oven på hinanden.

Fødevaretyper 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 koleletter.

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

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

Prikning

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 grøntsager 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.

Metaldelene vil være lettere at vedligeholde, hvis du tørrer dem over jævnlige med en fugtig klud.

5 Brug ikke nogen som helst damprenser.

Tips

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 mikrobølgeovn?

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 OVNEN 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.

FORSIGTIG

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

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

Sv 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 madvarernes størrelse, facon, vægt og omfang påvirker tilberedningstiden. Brug din egen sunde fornuft sammen med retningslinjerne for at teste madvarernes 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

	MS2588ZRF
Strømforsyning	230 V AC / 50Hz
Strømforbrug	850 W (IEC60705 standard klassificering)
Mikrobølge frekvens	2450 MHz
Udvendige dimensioner	595 mm (B) X 390 mm (H) X 410 mm (D)
Strømforbrug, Mikrobølger	1250 Watt

- * De viste dimensioner er omtrentlige.
- * Fordi vi konstant ønsker at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer uden forudgående varsel.

<Dansk>

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.



Printed in China