



LIGHT OVEN “SolarDOM”

BRUKSANVISNING
KÄYTTÖOHJEET
BRUGERVEJLEDNING
BRUKERHÅNDBOK

MP-9482S

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

Forholdsregler

Forholdsregler for å unngå mulig utsettelse for overdreven mikrobølgeenergi.

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

Det er viktig at man ikke gjør endringer ved sikkerhetslåsen.

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

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

Ovnen må repareres eller justeres kun av kvalifisert servicepersonell.

Advarsel

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

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

Advarsel

La alltid matvarene stå litt etter at de er tilberedt i mikrobølgeovn, og kjenn etter hvor varm maten er før den spises, særlig hvis det er tåteflasker eller glass med babymat.

Slik virker en mikrobølgeovn

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

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

Mikrobølgene varmer ikke opp kokekaret, selv om kokekaret etter hvert blir varmet opp av matvarene.

Et svært sikkert hjelpemiddel

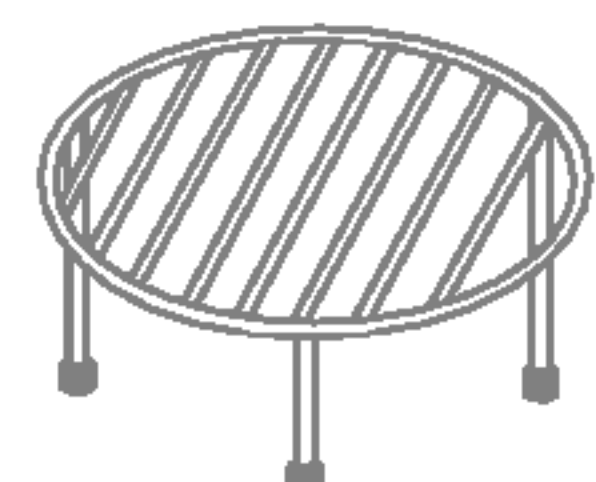
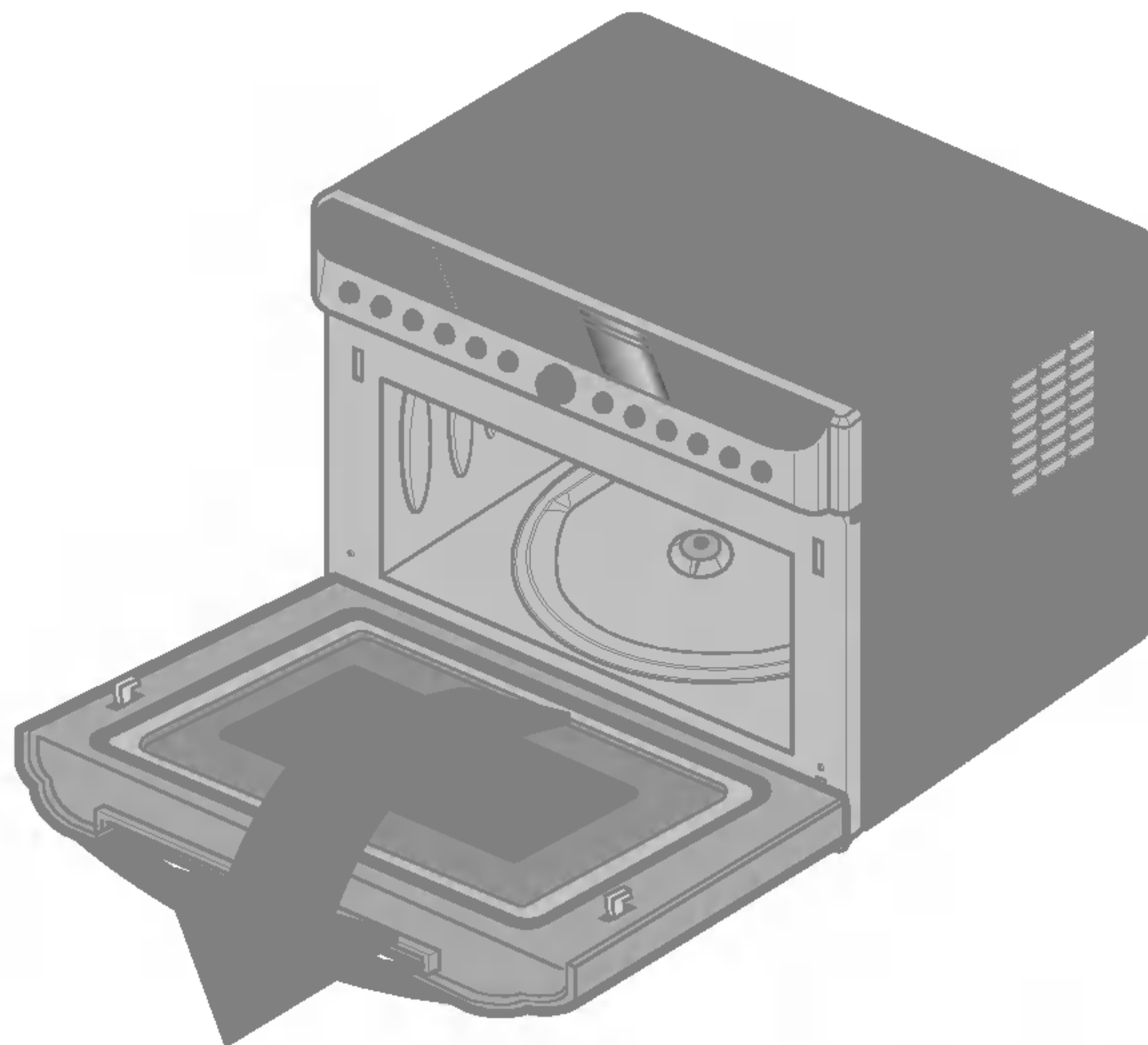
Din mikrobølgeovn er en av de sikreste hjelpemidlene i hjemmet. Når døren er åpen, slutter ovnen automatisk å produsere mikrobølger. Mikrobølgeenergi omdannes helt og holdent til varme når den treffer maten, slik at det ikke er noe stråling tilbake som kan skade når maten spises.

Forholdsregler	105
Innhold	106
Utpakking og installasjon	107 ~ 108
Betjeningspanel	109
Stille inn klokken	110
Barnesikring	111
Tilberedning med varmluft	112
Hurtig kombinert tilberedning	113 ~ 115
Hurtig automatisk tilberedning	116 ~ 120
Tining	120 ~ 122
Grilling	123
Matlaging med mikrobølger	124
Mikrobølger	125
Matlaging i to trinn	126
Yndlingsprogram	127 ~ 128
Hurtigstart	129
Kortere eller lengre tilberedningstid	130
Testretter i henhold til EN 60705	131
Viktige sikkerhetsinstrukser Les sikkerhetsinstruksene grundig, og ta vare på dem for å kunne lese dem senere	132
Mikrobølgesikre kokekar	133
Matvarenes egenskaper ved tilberedning i mikrobølgeovn	134 ~ 135
Spørsmål og svar	136
Tekniske data	137

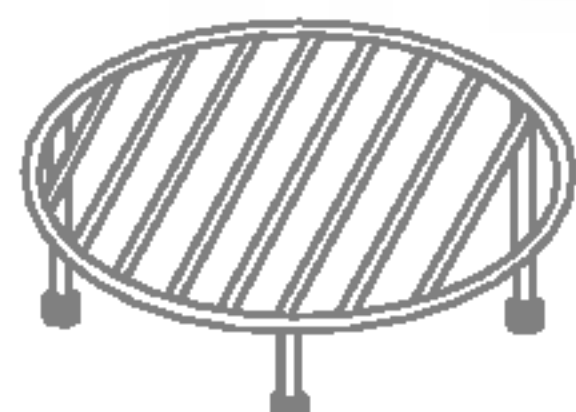
Utpakking og installasjon

Ved å følge veiledningen på disse to sidene, kan du raskt kontrollere at ovnen virker som den skal. Pass på at du følger veiledningen for hvordan ovnen skal installeres. Pass på at du fjerner alt tilbehør og alleballasje ved utpakkingen. Undersøk omhyggelig at ovnen ikke har fått transportskader.

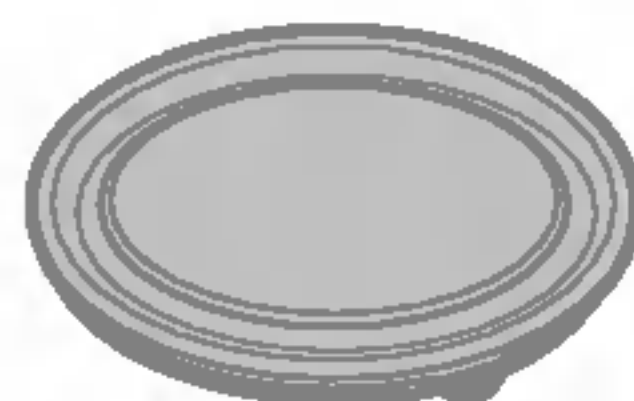
- 1** Pakk ut ovnen og sett den på et plant underlag.



HØYT GITTER
(til grilling)

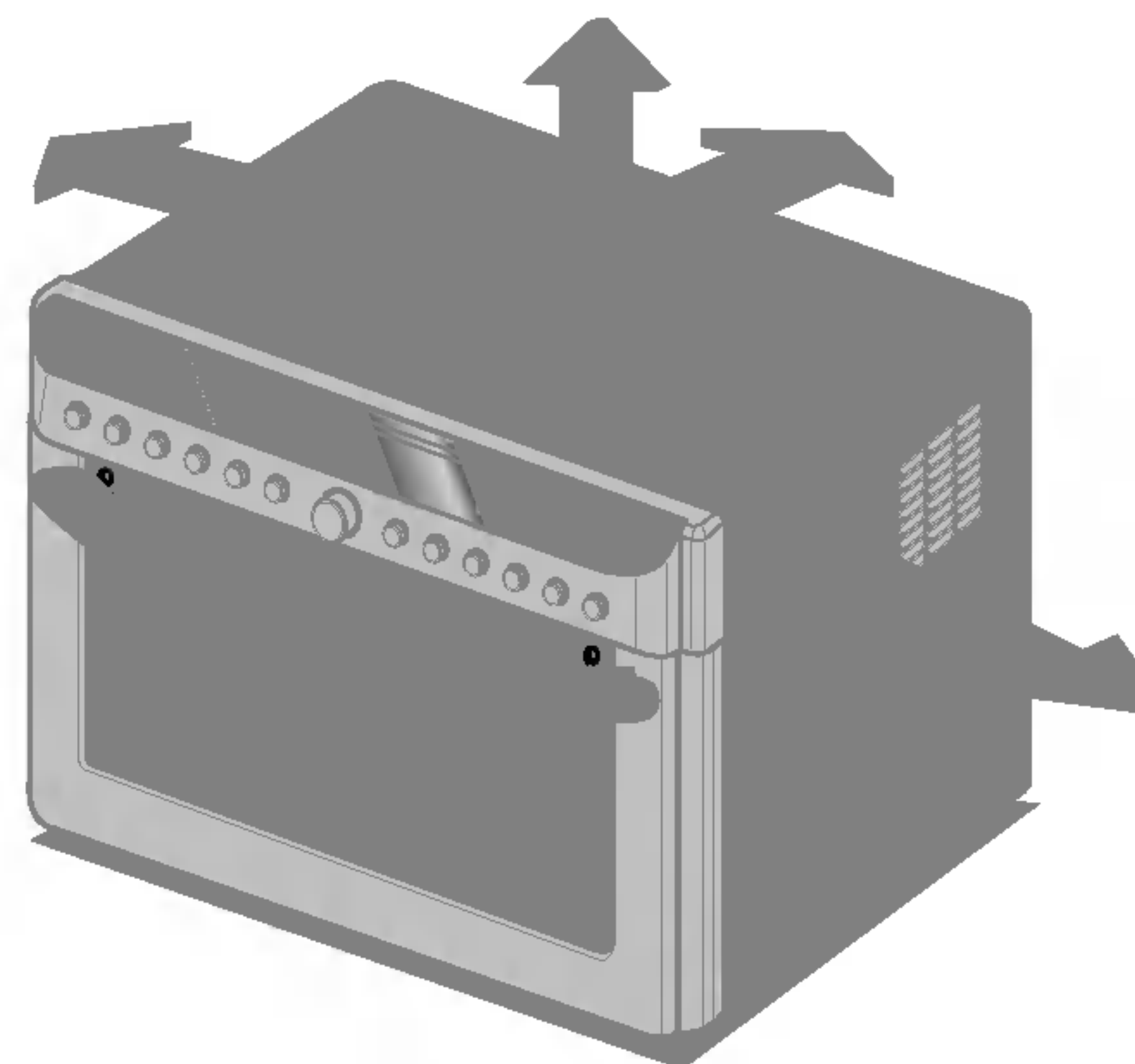


LAVT GITTER
(for mikrobølge og varmluft)



METALLTALLERKEN
(til tining)

- 2** Sett ovnen i den høyden som passer deg best, men minst i en høyde av 85 cm og med minst 30 cm klaring over ovnen og 10 cm bak, slik at det blir tilstrekkelig ventilasjon. Fronten av ovnen skal være minst 8 cm og høyst 22 cm fra kanten av flaten, slik at den ikke tipper over. Det er en damputgang i toppen eller siden av ovnen. Denne utgangen må ikke blokkeres da det kan skade ovnen.

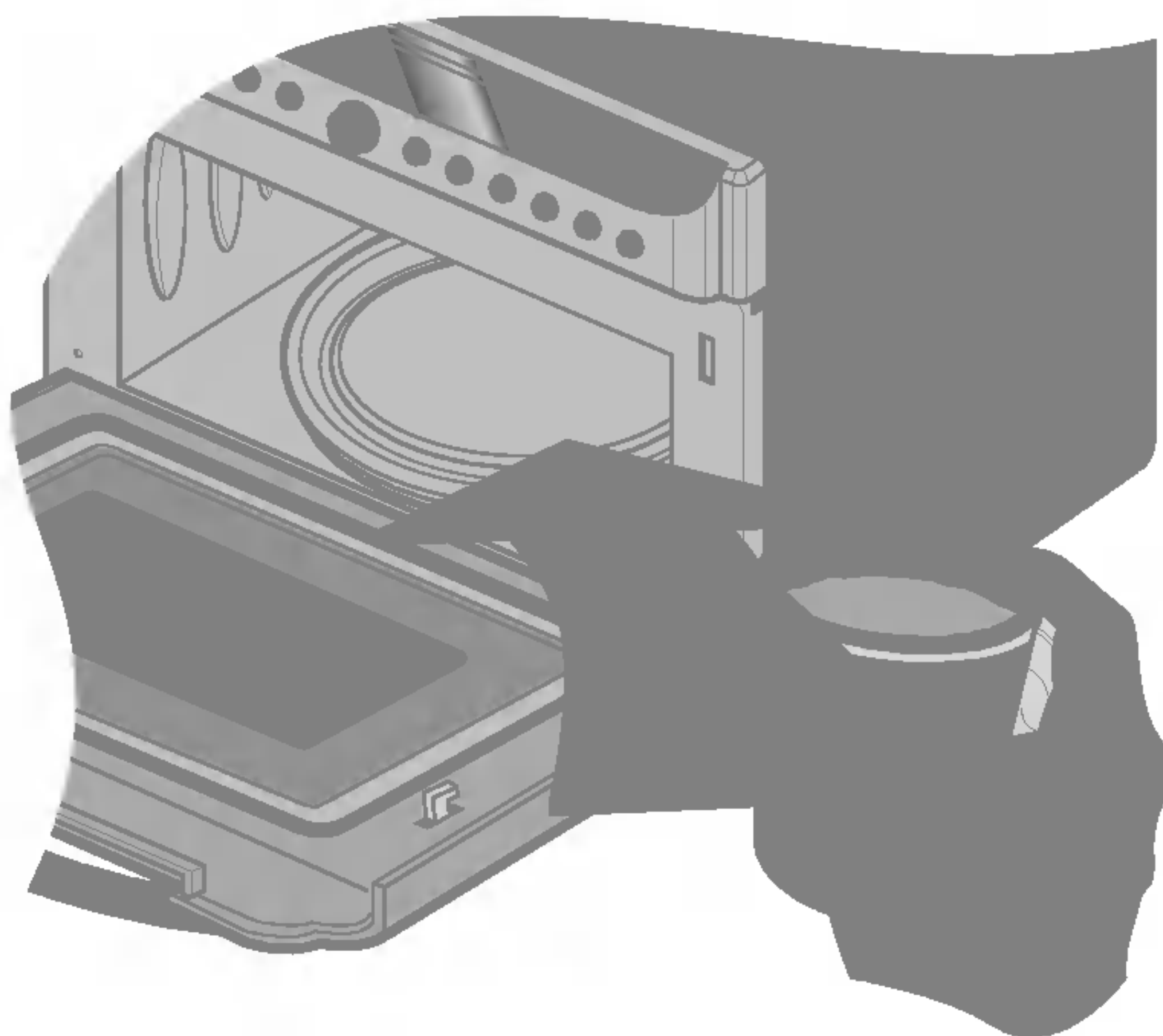


- * DENNE OVNE ER IKKE BEREKNET TIL KOMMERSIELL CATERINGVIRKSOMHET.
- * DENNE OVNE KAN BYGGES INN I BENKEN.
- * INNBYGGINGSSETTET FRA LG ELECTRONICS MÅ BRUKES.

- 3** Sett støpslet i en standard stikkontakt. Kontroller at ovnen er det eneste apparatet som er koplet til stikkontakten. **Hvis ovnen ikke virker som den skal, trekker du støpslet ut av stikkontakten og setter det i igjen.**

- 4** Trekk i **HÅNDTAKET** for å åpne døren. Sett **METALLTALLERKENEN** i ovnen.

- 5** Fyll en mikrobølgesikker beholder med 300 ml vann. Sett den på **METALLTALLERKENEN**, og lukk ovnsdøren. Hvis du er i tvil om hva slags beholder du skal bruke, se side 133.



- 6** Trykk på **Stop/ Clear-** (stop/ slett-) knappen, og Trykk på **Start/ Quick Start-** (start/ hurtigstart-) knappen seks ganger for å stille inn på en tilberedningstid på 3 minutter. Du vil høre et lydsignal hver gang du trykker på knappen. Ovnen starter før du har trykket seks ganger; bry deg ikke om dette, det er normalt.

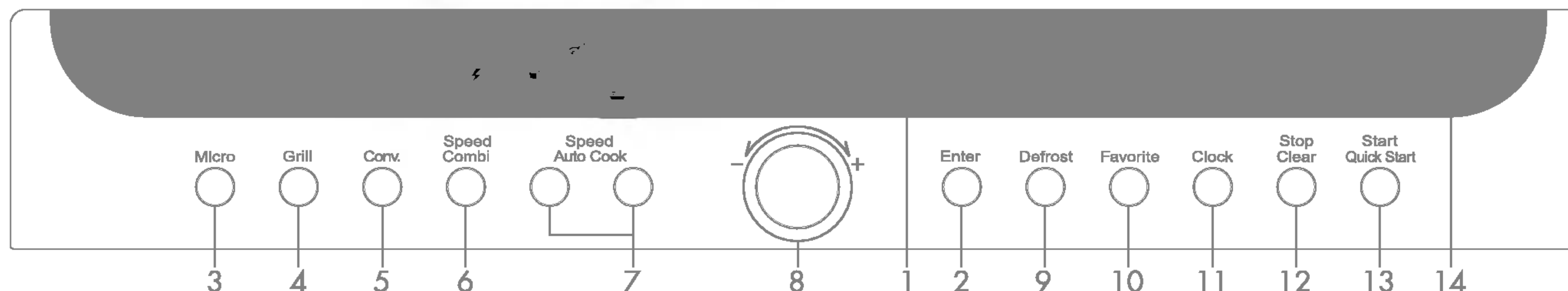


- 7** **DISPLAYET** vil telle ned fra 3 minutter. Når det når 0, vil du høre et lydsignal. Åpne ovnsdøren, og kontroller vanntemperaturen. Hvis ovnen virker, vil vannet være varmt. **Vær forsiktig når du tar beholderen ut; den kan være varm.**



OVNEN ER NÅ INSTALLERT

Betjeningspanel



1. Display: Du kan velge visning av tidspunkt, tilberedningstid, effektnivå og tilberedningskategorier.

2. Enter (bekrefte): Du kan bekrefte valget av tilberedningsprogram, mikroeffekt eller temperatur.

3. Micro (mikro): Du kan velge mikrobølgeeffekt i fem trinn.

4. Grill: Du kan velge grillingsprogram.

5. Convection (varmluft): Du kan velge temperatur og tid for varmluft.

6. Speed Combi (hurtigkombinasjon): Du kan velge kombinasjonsprogram.

7. Speed Auto Cook (hurtig automatisk tilberedning): Med hurtig automatisk tilberedning kan du lage de fleste av yndlingsrettene dine enkelt ved å velge matvaretype og vekt.

8. Programvelger:

- Du kan stille inn tilberedningstid, temperatur, vekt og tilberedningskategorier.
- Når du bruker funksjonene auto og manuell, kan du øke eller minske tilberedningstiden når som helst ved å trykke på **programvelgeren** (unntatt ved tining).

9. Defrost (tining): Du kan velge matvaretype og vekt.

10. Favorite (yndlingsprogram): Tilberedningsprogrammet kan lagres i ovnens minne. Du kan lagre inntil 9 programmer (FA-1~FA-9).

11. Clock (klokke): Du kan stille inn klokken.

12. Stop/ Clear (stopp/ slett): Du kan stoppe og slette alle innstillinger unntatt klokken.

- Trykk på **Stop/ Clear**-knappen én gang: Alle ikonene vises i displayet.

- Trykk på **Stop/ Clear**-knappen en gang til: Alle ikonene forsvinner.

13. Start/ Quick Start (start/ hurtigstart):

- Trykk på knappen én gang når du skal starte valgt tilberedningsprogram.

- Med hurtigstartsfunksjonen kan du stille inn 30 sekunders tilberedningsintervaller med HØY effekt ved bare å trykke på startknappen.

14. Ikon: Du kan se alle ikonene ved å trykke på **Stop/ Clear**-knappen én gang, og fjerne alle ikonene ved å trykke én gang til (alle ikonene forsvinner automatisk etter 15 sekunder). Et blinkesignal vil veilede deg til neste trinn under innstillingen. Under tilberedning vil displayet vise ikonet for valgt tilberedningsfunksjon.

Stille inn klokken

Du kan velge mellom 12 og 24 timers visning.

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

Pass på at du har fjernet all emballasje fra ovnen.



MERK: Informasjonsblink

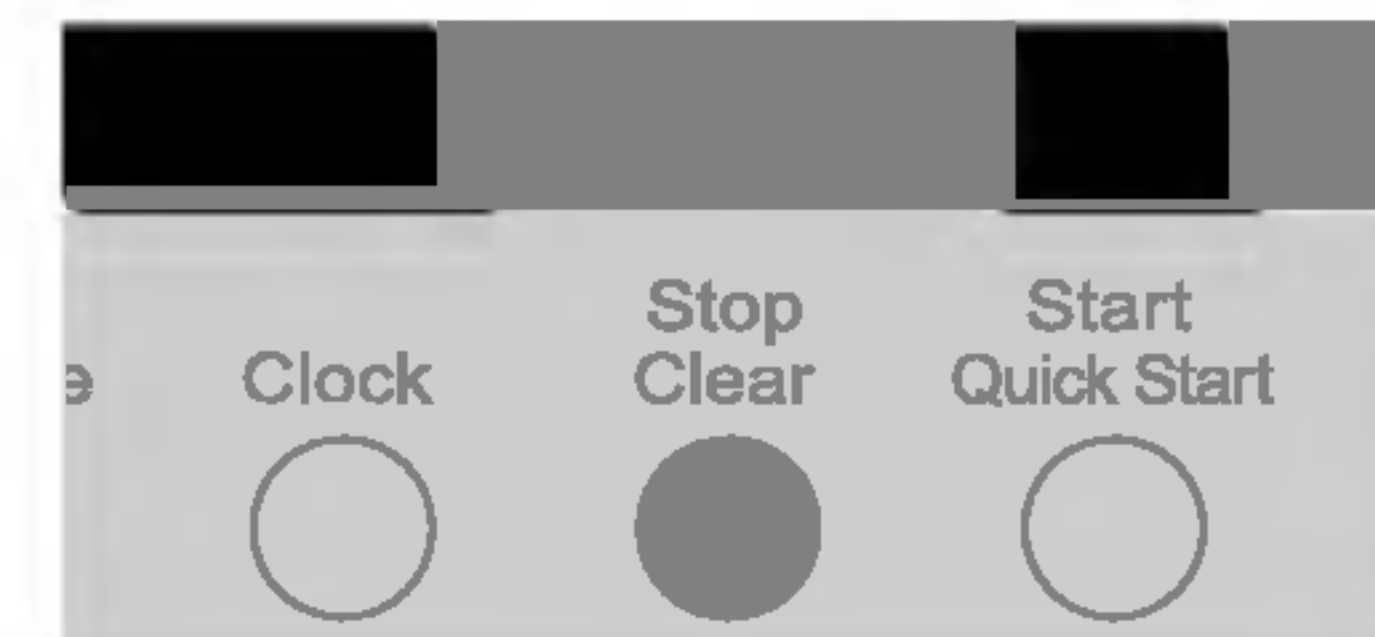
For innstilling av funksjon blir du ledet med blink til neste trinn.

Når ovnen tilkoples strøm første gang, eller når strømmen har vært avbrutt, vil displayet vise 0; da må klokken stilles inn på nytt.

Hvis klokken (eller displayet) viser uvanlige symboler, må du trekke støpslet til ovnen ut av stikkontakten og sette det i igjen. Du må også stille inn klokken på nytt.

Pass på at du har fjernet all emballasje fra ovnen som tidligere beskrevet i denne boken.

Trykk på **Stopp/ slett**.



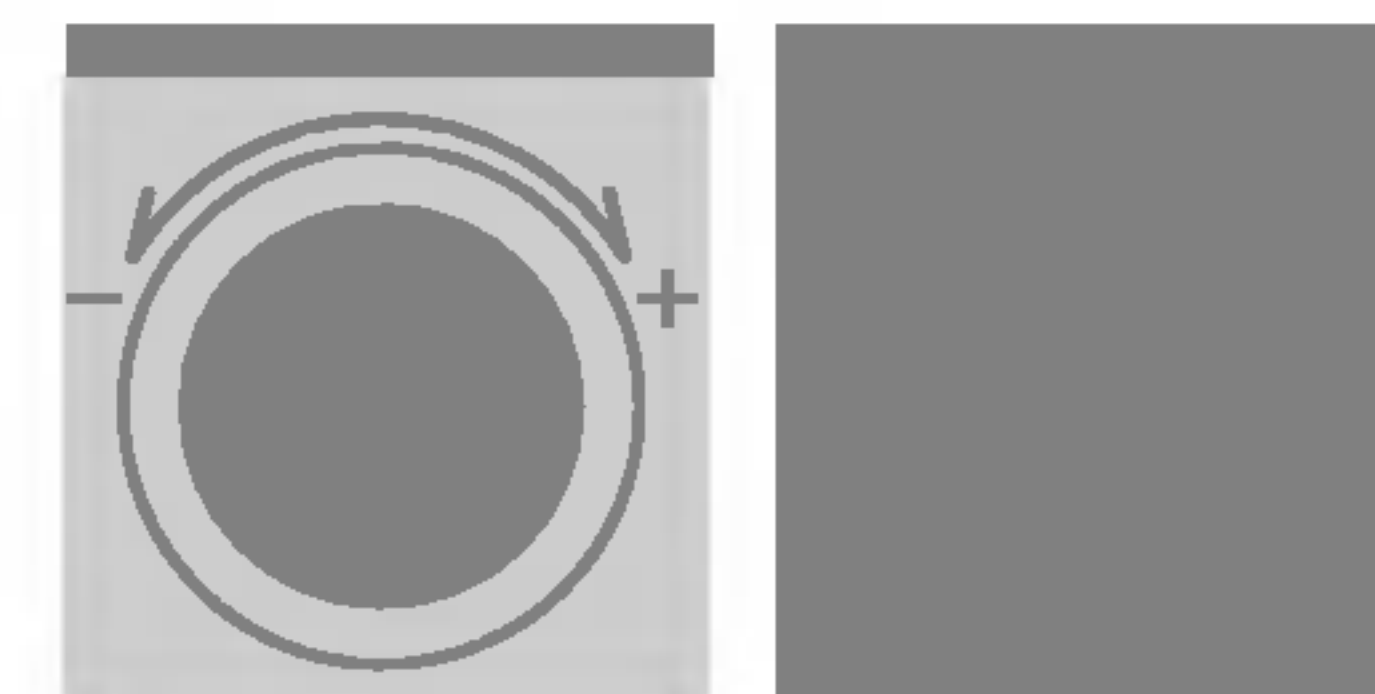
Trykk på **Clock** én gang.

(Hvis du har en hersklokke, trykker du på **Clock** én gang til. Hvis du vil endre valgmulighet etter innstilling av klokken, må du trekke støpslet ut og sette det i igjen.)



Dreie på **Ull** til displayet viser 14:00.

Trykk på **Ull** for å sette time-innstillingen.



Dreie på **Ull** til displayet viser 14:35.

Trykk på **Ull**.

Klokken begynner å gå.



Barnesikring



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

Trykk på **Stop/ Clear** (stopp/ slett).



Trykk på **Stop/ Clear** (stopp/ slett) inne til displayet viser **L** og du hører et lydsignal. Barnesikringen er nå deaktivert.

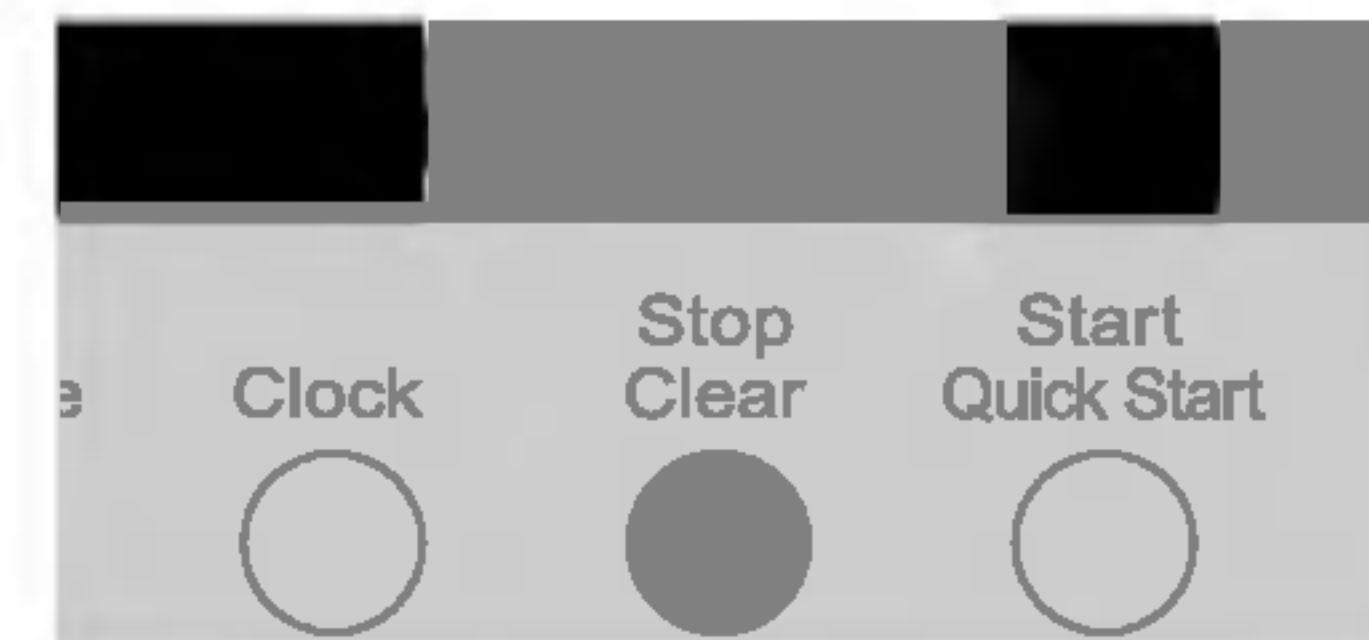


Klokkeslettet forsvinner fra displayet, men kommer tilbake etter noen få sekunder.

Hvis ovnen lukkes inn, vil displayet vise **L**.



For å deaktivere **BARNESIKRINGEN** trykker og holder du inne **Stop/ Clear** i ca. 3 sekunder. Du vil høre et lydsignal når den er deaktivert.



Tilberedning med varmluft

Her vil vi vise hvordan du kan bruke varmluft til å lage mat ved 220 °C i 50 minutter.

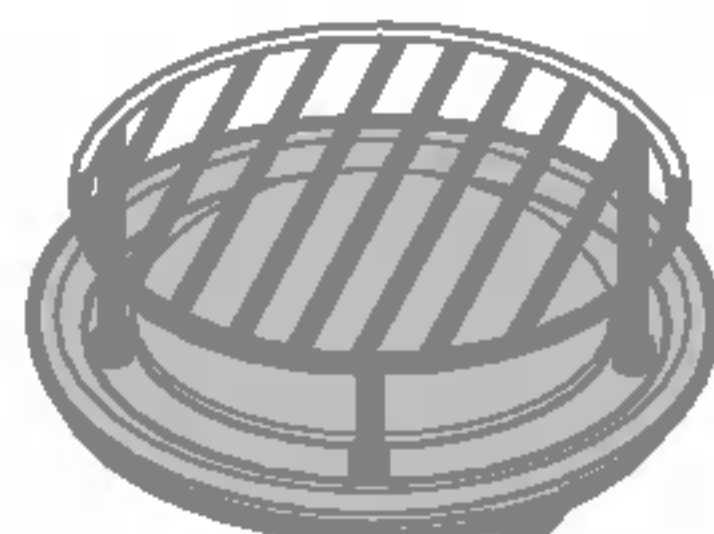
Varmluftovnen har et temperaturområde fra 40 °C og 100 °C ~ 250 °C.

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

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

Når den har nådd riktig temperatur, vil den gi fra seg et lydsignal slik at du vet at den har nådd riktig temperatur. Sett matvarene inn i ovnen, og gi ovnen beskjed om å starte tilberedningen.

Det lave gitteret skal brukes til tilberedning med varmluft.



1. Forvarming.



Trykk på **programvelgeren**



Drei på **programvelgeren** til displayet viser 220 °C.

2. Tilberedning.



Trykk på **programvelgeren**



Drei på **programvelgeren** til displayet viser 220 °C.

Trykk på **Start**



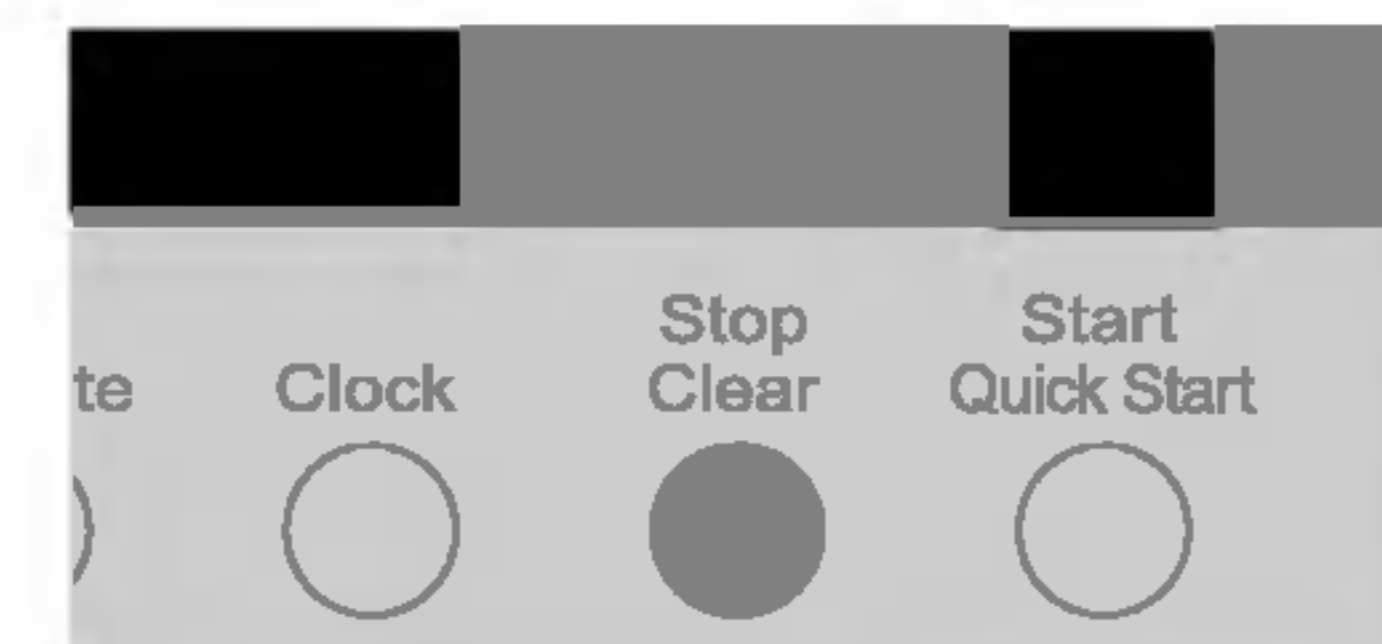
Drei på **programvelgeren** til



Trykk på **Start**



Trykk på **Start** **vært varm**
Bruk
derfor hansker når du tar
tallerkenen ut av ovnen.



Hurtig kombinert tilberedning

Her vil vi vise hvordan du stiller inn ovnen på mikrobølgeeffekt ved 360 W og grilling i 25 minutter.



Hurtigkombinasjon (Co-1, 2, 3)

Ovnen har mulighet til kombinert tilberedning, som gjør det mulig å tilberede mat med **varmeelementet** og **mikrobølger** – samtidig eller hver for seg. Det betyr at det tar mindre tid å tilberede maten.

I hurtigkombinasjonsprogrammet kan mikrobølgeeffekten stilles inn på tre styrkegrader (180 W, 360 W og 600 W).

* Hurtigkombinasjonsprogram

Co-1 **1** Grill-1 + Mikrobølger

Co-2 **2** Grill-2 + Mikrobølger

Co-3 **3** Grill-3 + Mikrobølger

Co-4 **4** (Over- + Undervarme) + Mikrobølger

Co-5 **5** Varmluft + Mikrobølger

* Grillfunksjon: Se side 123

Trykk på **Stop/Cancel** (stopp/ slett).

Trykk på **Combi** (hurtigkombinasjon) for å velge grillkombinasjon

Dreie på **programvelgeren** til displayet viser Co-1.

Trykk på **Start** for å starte grill-1.

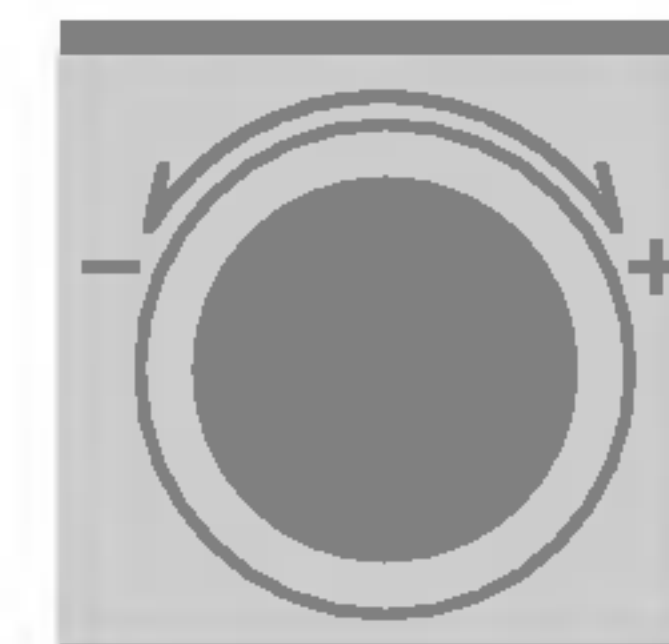
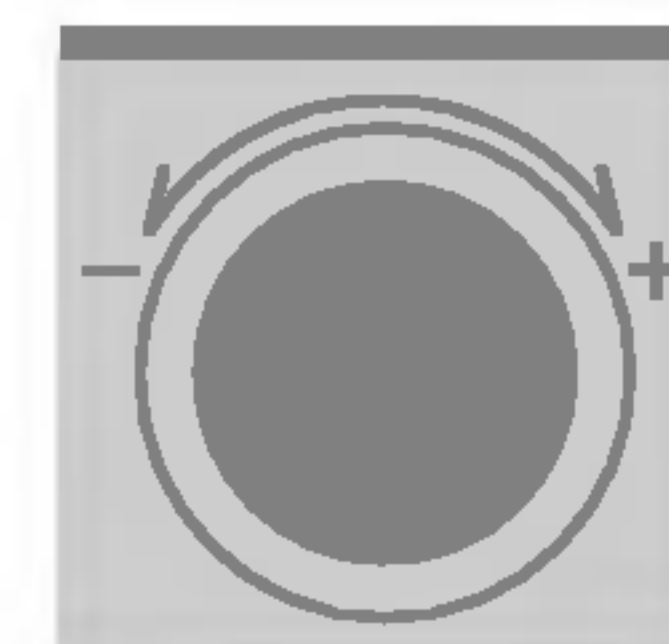
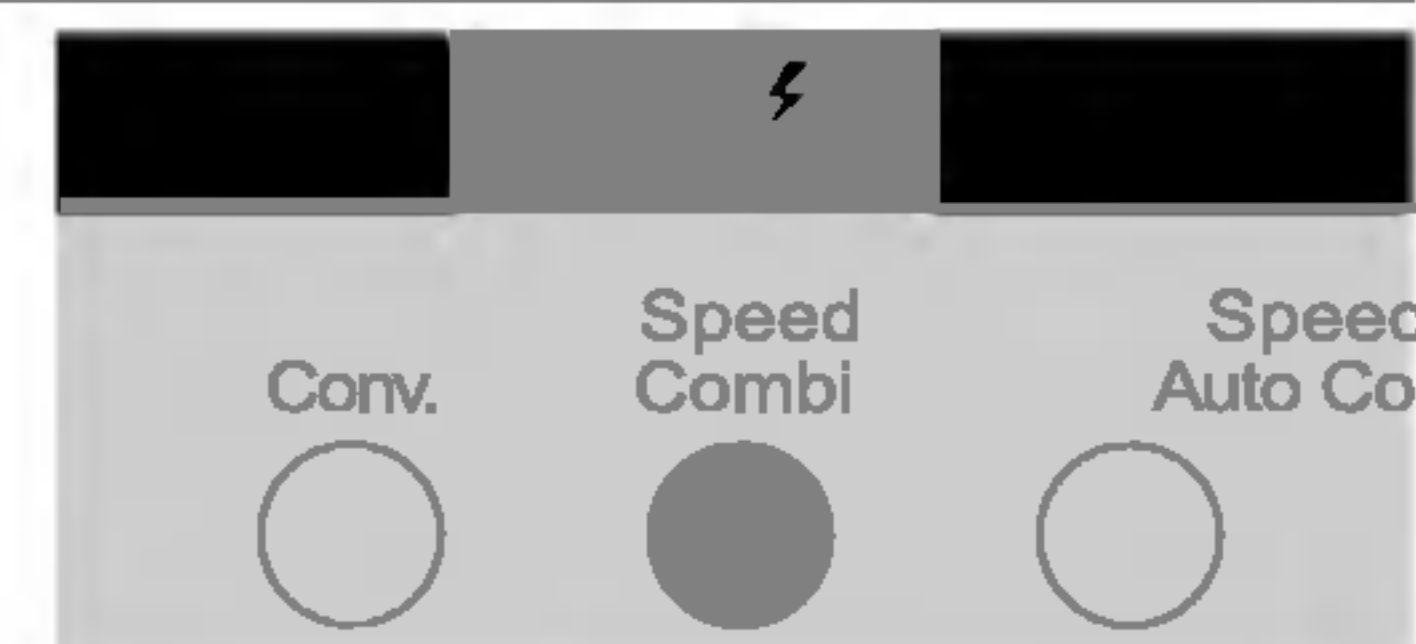
Dreie på **programvelgeren** til displayet viser 360 W.

Trykk på **Start** for å starte 360 W effekt.

Dreie på **programvelgeren** til displayet viser 25:00.

Trykk på **Start**.

Advarsel: Ovnens innvendige deler blir svært varm etter tilberedningen. Bruk derfor hansker når du tar tallerkenen ut av ovnen.



Hurtig kombinert tilberedning

Her vil vi vise hvordan du stiller inn ovnen på mikrobølgeeffekt ved 360 W, temperatur på 200°C og tilberedningstid på 25 minutter.



Hurtigkombinasjons program (Co-4)

I hurtigkombinasjonsprogrammet (Co-4) kan mikrobølgeeffekten stilles inn på fire styrkegrader (0 W, 180 W, 360 W og 600 W).

* Hurtigkombinasjonsprogram

Co-1	1	Grill-1 + Mikrobølger
Co-2	2	Grill-2 + Mikrobølger
Co-3	3	Grill-3 + Mikrobølger
Co-4	4	(Over- + Undervarme) + Mikrobølger
Co-5	5	Varmluft + Mikrobølger

Trykk på **Stop/Cancel** (stopp/ slett).

Trykk på **Combi** for å velge hurtigkombinasjon (Co-4).

Drei på **Programvelgeren** til displayet viser Co-4.

Trykk på **Enter** for å bekrefte hurtigkombinasjon.

Drei på **Temperaturvelgeren** til displayet viser 200°C.

Trykk på **Enter** for å bekrefte temperaturen.

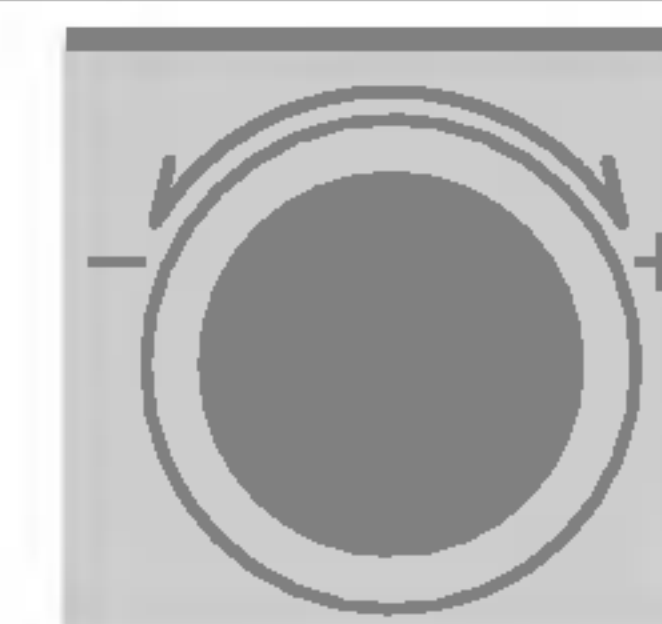
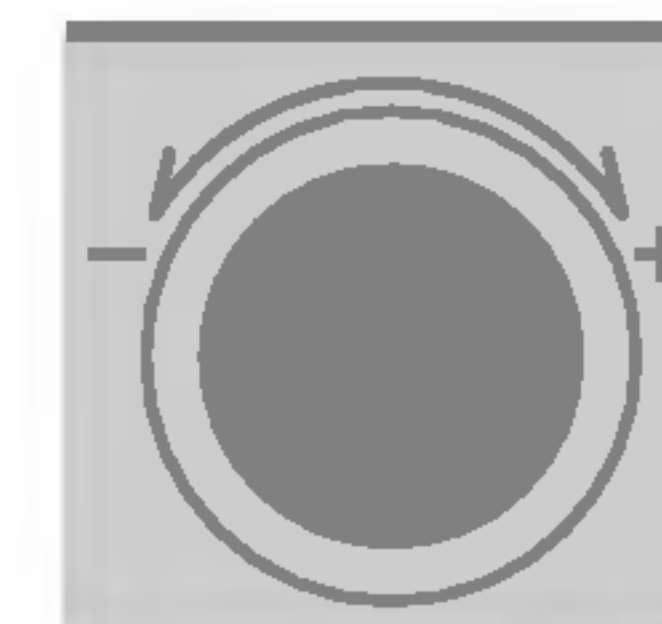
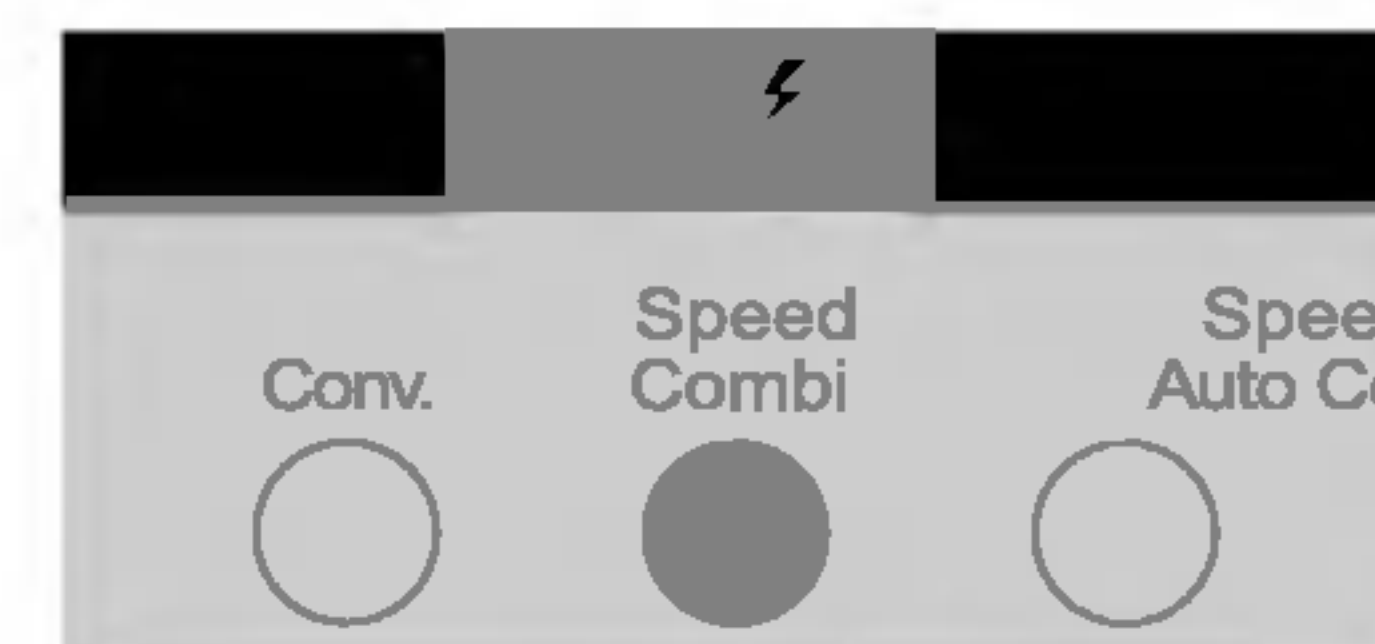
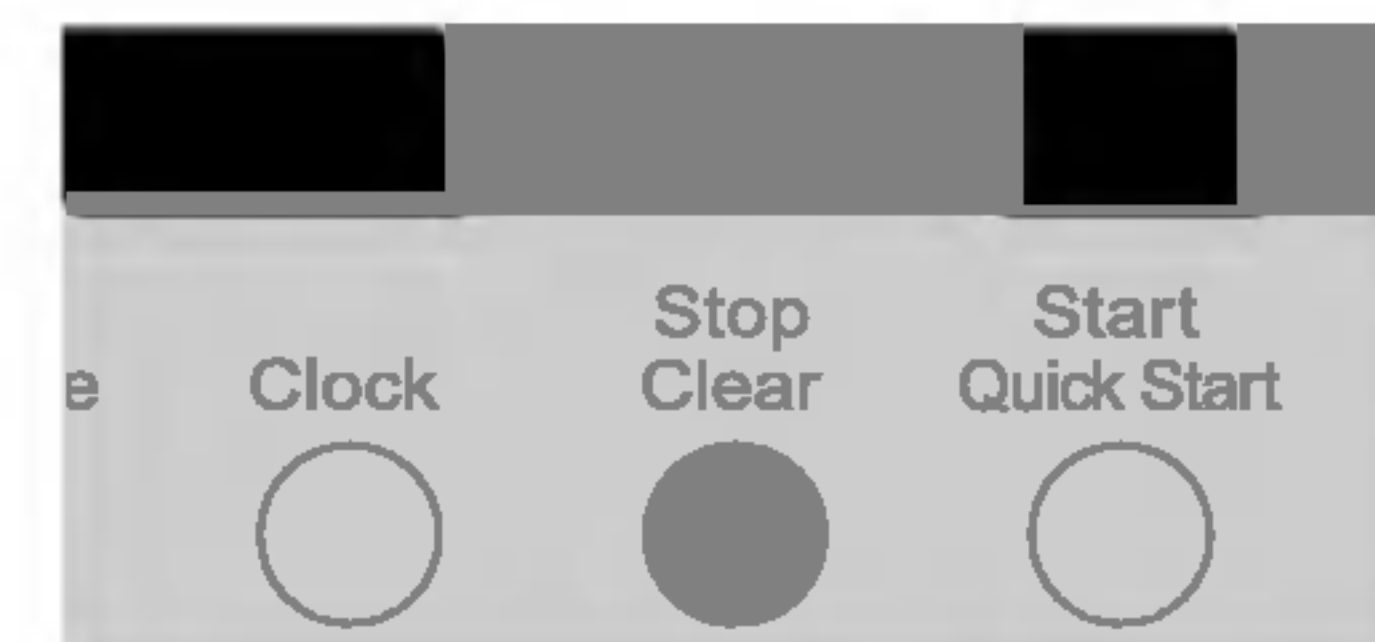
Drei på **Effektvelgeren** til displayet viser 360 W.

Trykk på **Enter** for å bekrefte effekt.

Drei på **Programvelgeren** til displayet viser 25:00.

Trykk på **Start**.

Mikrobølgeovnen blir svært varm etter tilberedningen. Bruk derfor hansker når du tar tallerkenen ut av ovnen.



Hurtig kombinert tilberedning

Her vil vi vise hvordan du stiller inn ovnen på mikrobølgeeffekt ved 360 W, temperatur på 200°C og tilberedningstid på 25 minutter.



Hurtigkombinasjon (Co-5)

Ovnen har et kombinert tilberedningsprogram som gjør at du kan tilberede mat med varmluft og mikrobølger – samtidig eller hver for seg. Det betyr at det tar mindre tid å tilberede maten.

I hurtigkombinasjonsprogrammet (Co-5) kan mikrobølgeeffekten stilles inn på tre styrkegrader (180 W, 360 W og 600 W).

* Hurtigkombinasjonsprogram

Co-1 **1** Grill-1 + Mikrobølger

Co-2 **2** Grill-2 + Mikrobølger

Co-3 **3** Grill-3 + Mikrobølger

Co-4 **4** (Over- + Undervarme)
+ Mikrobølger

Co-5 **5** Varmluft + Mikrobølger

Trykk på **Stop** (stopp/ slett).

Trykk på **Speed Combi** (hurtigkombinasjon) for å velge programmet.

Drei på **programvelgeren** til displayet viser Co-5.

Trykk på **Enter** for å bekrefte varmluft.

Drei på **temperaturvelgeren** til displayet viser 200°C.

Trykk på **Enter** for å bekrefte temperaturen.

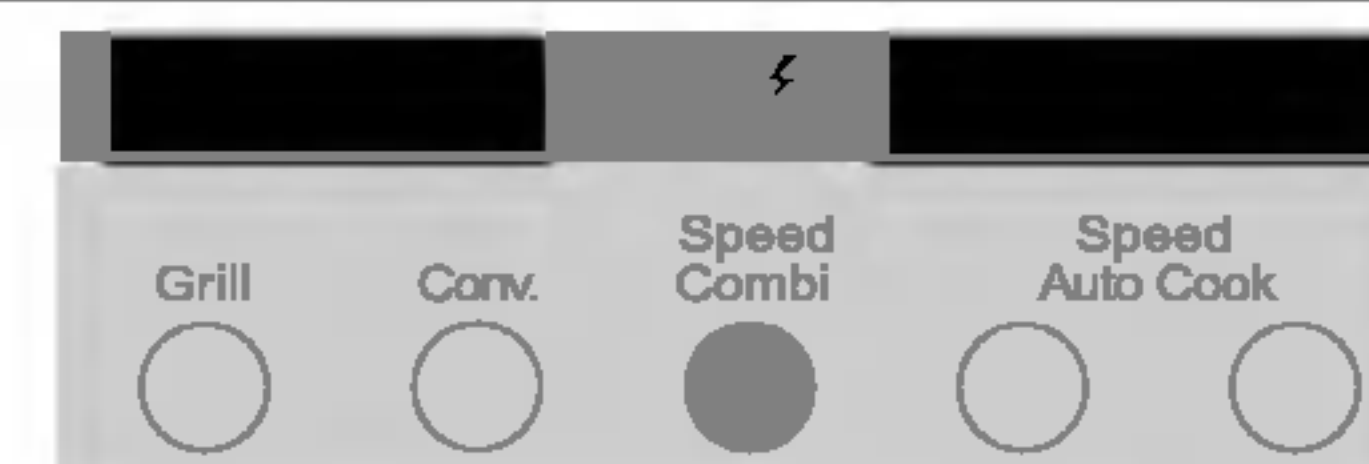
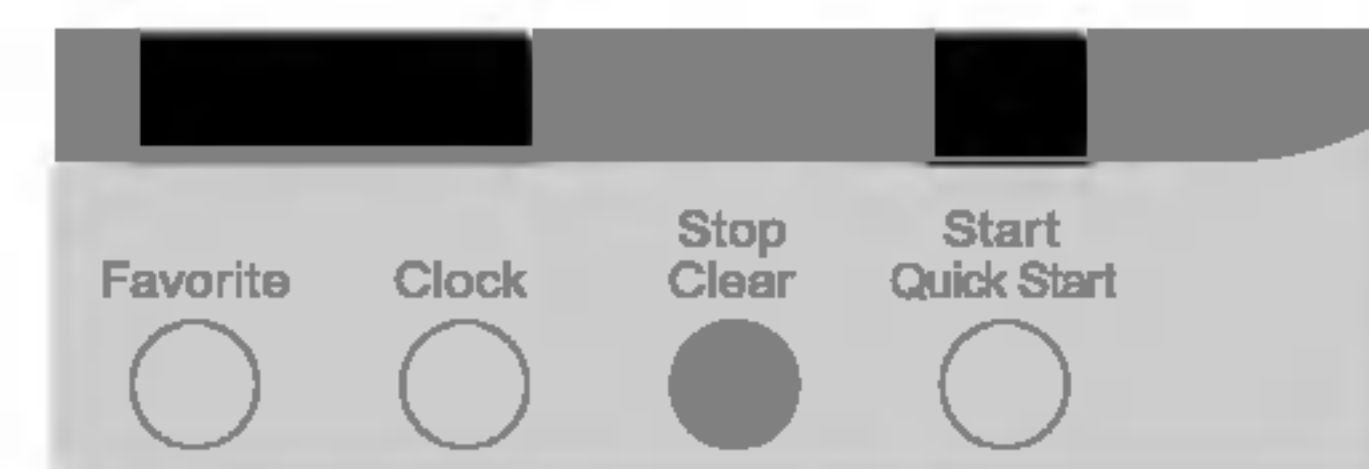
Drei på **styrkevelgeren** til displayet viser 360 W.

Trykk på **Enter** for å bekrefte effekt.

Drei på **programvelgeren** til displayet viser 25:00.

Trykk på **Start** for å starte tilberedningen.
Ved bruk av **programvelgeren** til å øke eller minske tilberedningstiden.

Metalltallerkenen er svært varm etter tilberedningen. Bruk derfor hansker når du tar tallerkenen ut av ovnen.



Hurtig automatisk tilberedning

Her vil vi vise hvordan du steker 0,4 kg frossen pizza (SC 1).

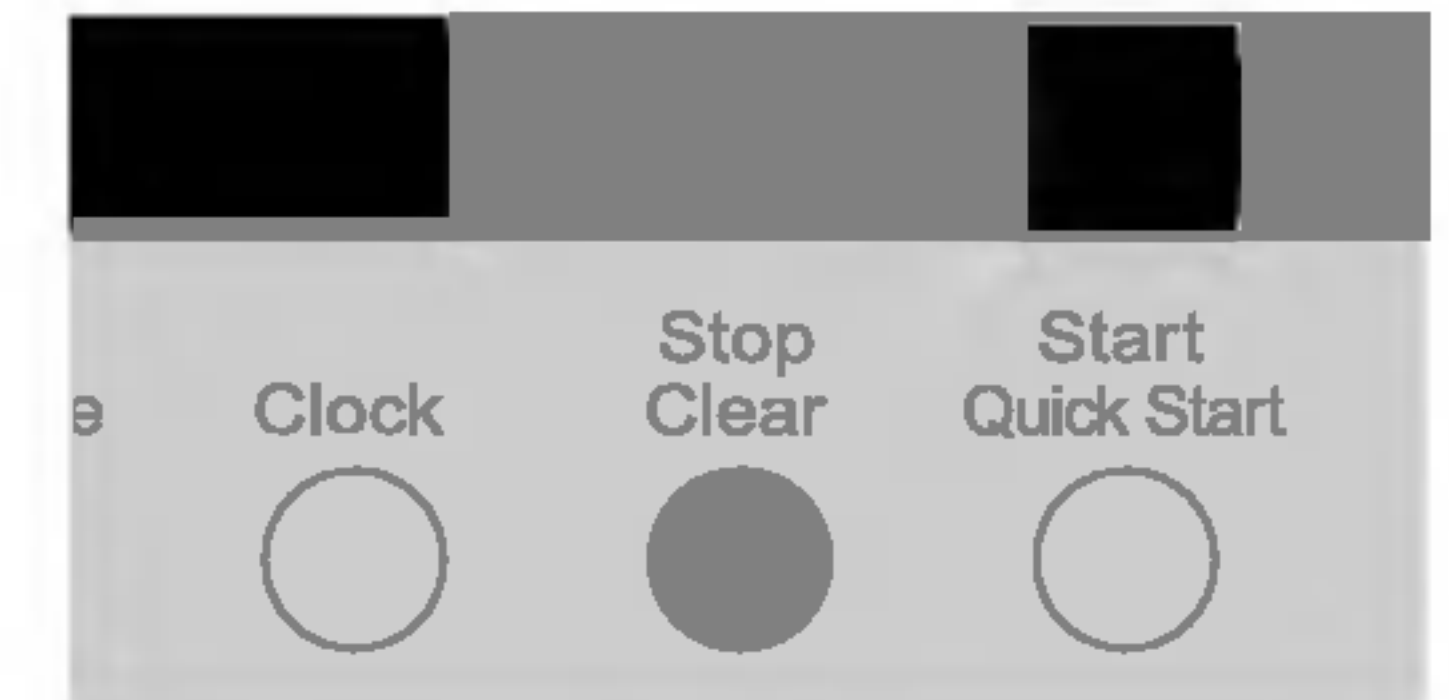


Menyene for hurtig automatisk tilberedning er forprogrammert. Med hurtig automatisk tilberedning kan du lage de fleste av yndlingsrettene dine enkelt ved å velge matvaretype og vekt.

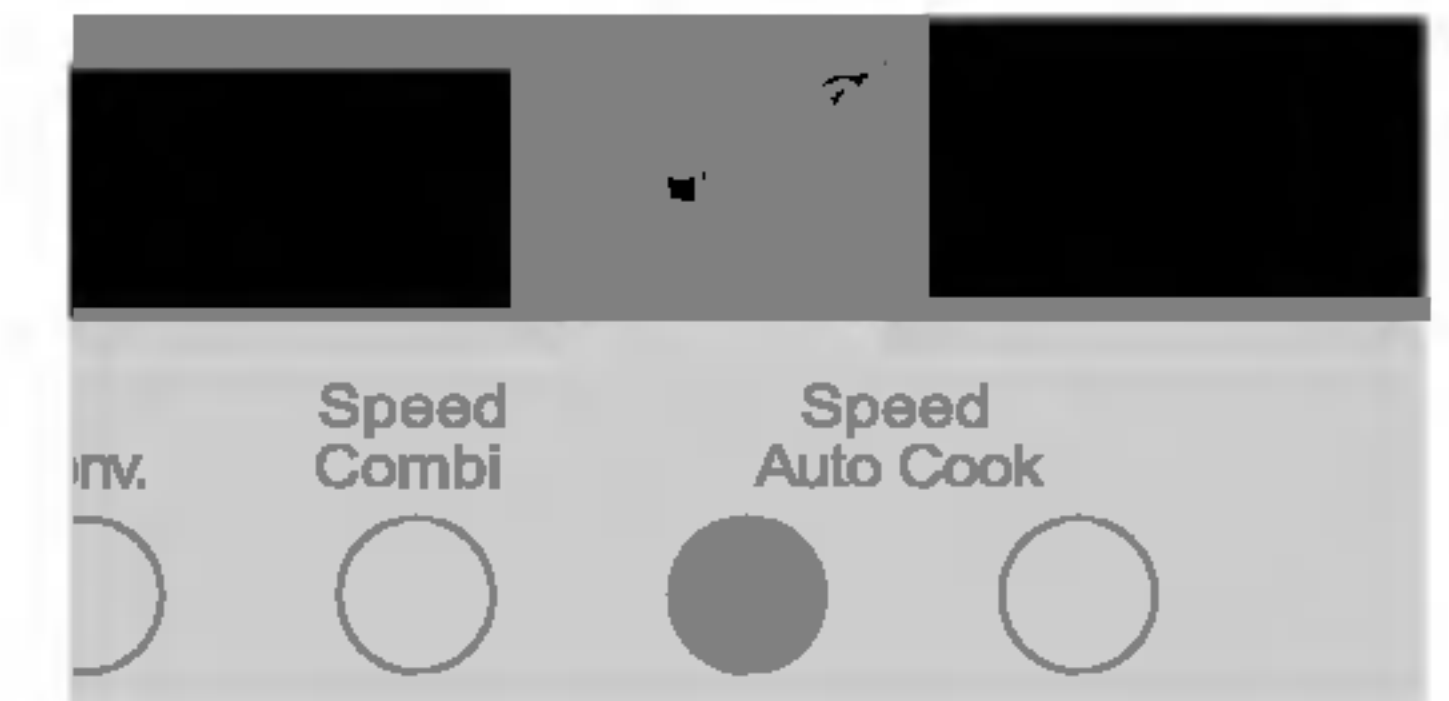
* Hurtig automatisk tilberedning

SC 1		Frossen pizza
SC 2		Pommes frites
SC 3		Hel kylling
SC 4		Kyllingstykker
SC 5		Biff
SC 6		Svinestek

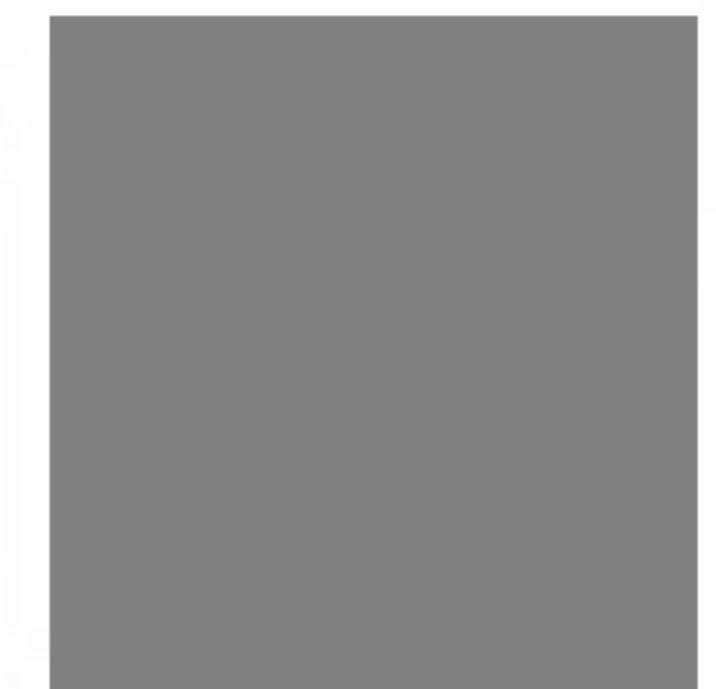
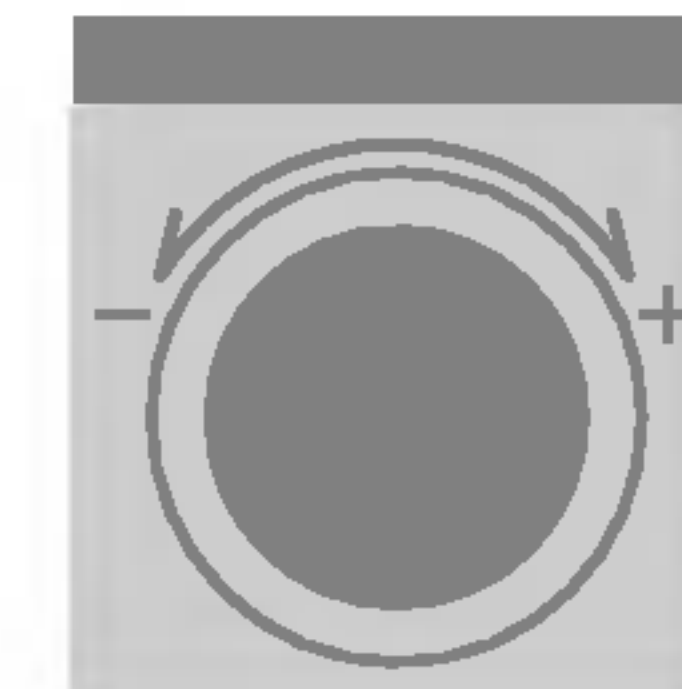
Trykk (stopp/ slett).



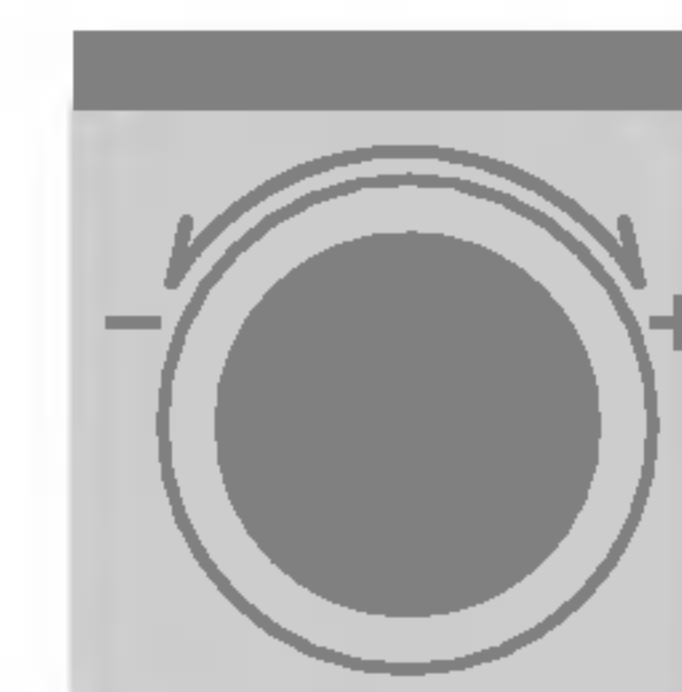
Trykk Cook (hurtig automatisk tilberedning).



Dreipå takeren til displayet viser SC 1.



Trykk neste program (frossen pizza).



Dreipå takeren til displayet viser 0,4 kg.



Mettalltallerkenen er svært varm etter tilberedningen. Bruk derfor hansker når du tar tallerkenen ut av ovnen.

Hurtig automatisk tilberedning

Her vil vi vise hvordan du lager 0,6 kg bakte poteter (SC 8).

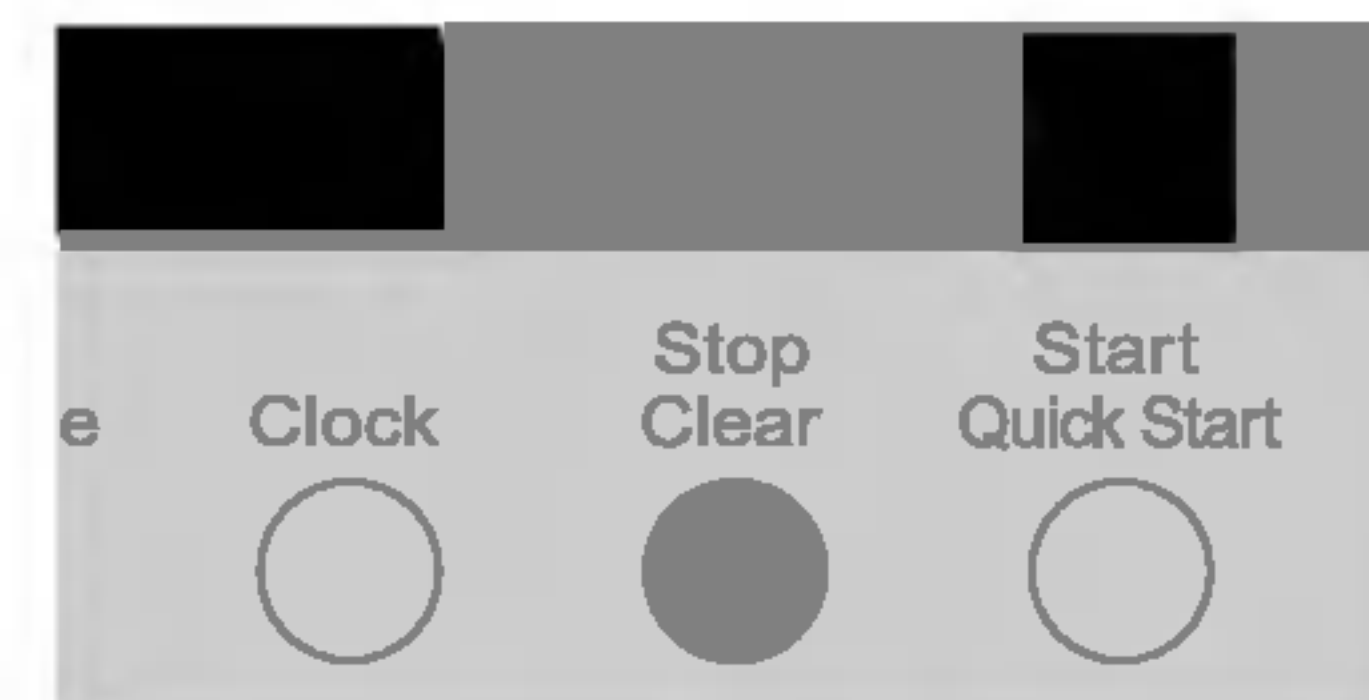


Med **HURTIG AUTOMATISK TILBEREDNING** kan du lage de fleste av yndlingsrettene dine enkelt ved å velge matvaretype og vekt.

* Hurtig automatisk tilberedning

SC 7		Roastbiff
SC 8		Bakte poteter
SC 9		Frossen middag
SC 10		Friske grønnsaker
SC 11		Frosne grønnsaker
SC 12		Ris/ pasta

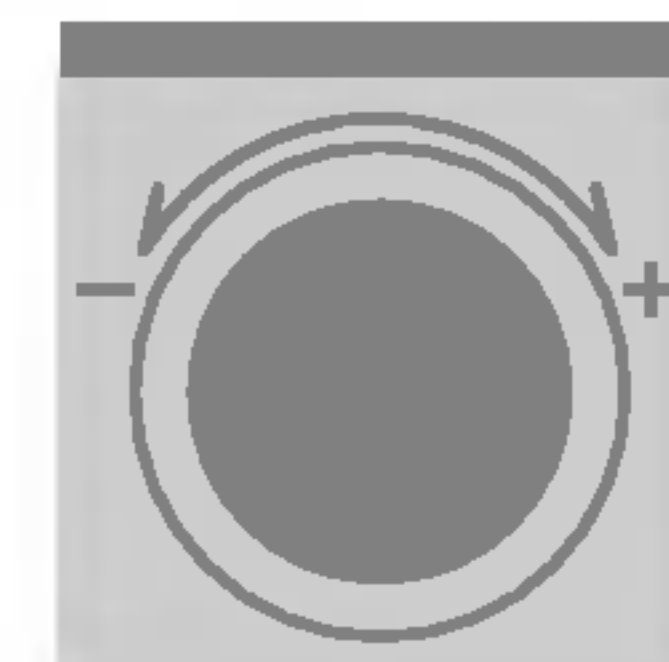
Trykk på **Stop/ Slett** (stopp/ slett).



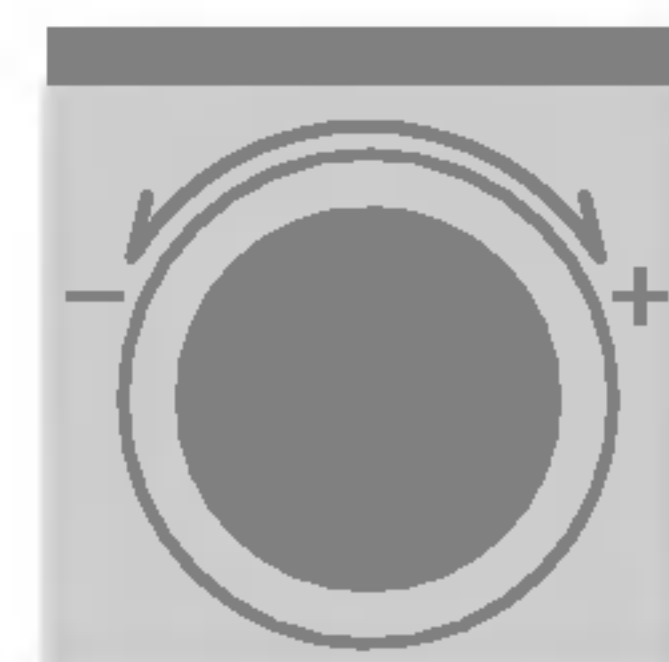
Trykk på **Cook** (hurtig automatisk tilberedning).



Dreie på **Rotasjonen** til displayet viser SC 8.



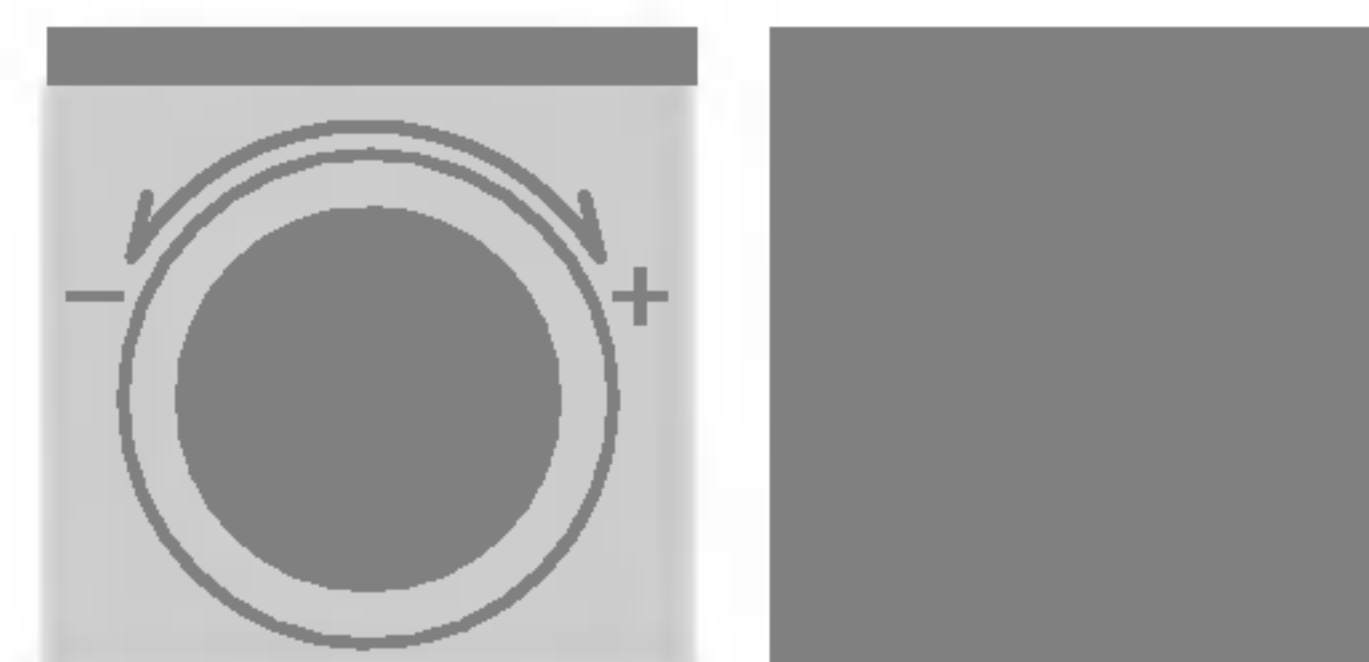
Trykk på **Programvalg** for å sette programvalget.



Dreie på **Rotasjonen** til displayet viser 0,6 kg.



Metalltallerkenen er svært varm etter tilberedningen. Bruk derfor hansker når du tar tallerkenen ut av ovnen.



HURTIG AUTOMATISK TILBEREDNING

Funksjon	Program		Vektområde	Kokekar	Matvare-temp.	Fremgangsmåte
Hurtig automatisk tilberedning	SC 1	Frossen pizza	0,3~0,5 kg	Metalltallerken	Frossen	Dette programmet er for tilberedning av frossen pizza. Fjern all emballasje, og legg pizzaen på metalltallerkenen. La den hvile i 1~2 minutter etter at den er ferdigstekt.
	SC 2	Pommes frites	0,2~0,75 kg	Metalltallerken	Frossen	Fordel de frosne potetstykkene ut på metalltallerkenen. Hvis potetene ligger i bare ett lag, får man det beste resultatet. Ta potetene ut av ovnen etter steking, og la dem stå i 1~2 minutter.
	SC 3	Hel kylling	0,8~1,8 kg	Lavt gitter + Metalltallerken	Nedkjølt	Pensle hele kyllingen med smeltet margarin eller smør og krydder etter smak. Plasser kyllingen med brystsidene ned i en udekket form på det lave gitteret på metalltallerkenen. Når ovnen gir fra seg et lydsignal, helles kraften fra, og kyllingen vendes straks. La den stå tildekket med folie i 10 minutter etter at den er ferdigstekt.
	SC 4	Kyllingstykker	0,2~0,8 kg	Metalltallerken	Nedkjølt	Legg stykkene på metalltallerkenen. Når ovnen gir fra seg et lydsignal, vendes stykkene. Trykk deretter på start-knappen for å fortsette steking. Dekk stykkene med folie etter steking, og la den hvile i 2~5 minutter.
	SC 5	Biff	0,3~1,2 kg	Lavt gitter + Metalltallerken	Nedkjølt	Legg på det lave gitteret. Når ovnen gir fra seg et lydsignal, settes kjøttet inn. Trykk deretter på start-knappen for å fortsette steking. La kjøttet stå tildekket med folie i 10 minutter etter at det er ferdigstekt.
	SC 6	Svinestek	0,8~1,8 kg	Lavt gitter + Metalltallerken	Nedkjølt	Skjær vekk overflødig fett fra kjøttet. Pensle kjøttet med smeltet margarin eller smør. Legg det på det lave gitteret på metalltallerkenen. Når ovnen gir fra seg et lydsignal, vendes kjøttet. Trykk deretter på start-knappen for å fortsette steking. Dekk kjøttet med folie etter steking, og la det hvile i 10 minutter.

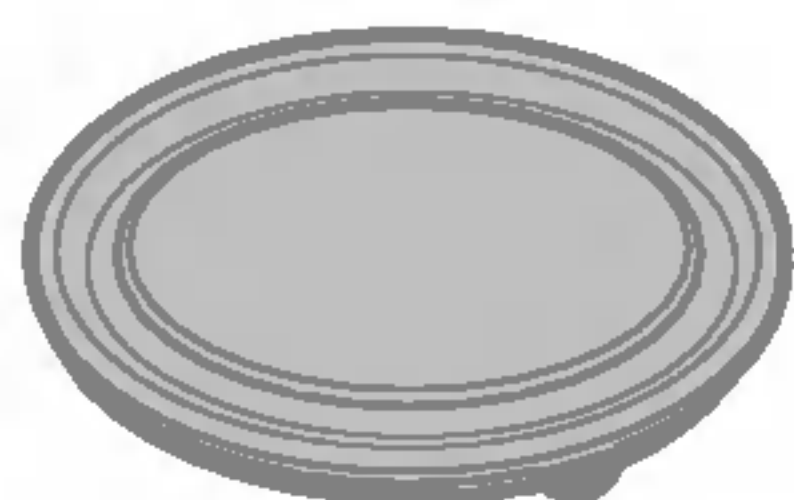
HURTIG AUTOMATISK TILBEREDNING

Funksjon	Program		Vektområde	Kokekar	Matvare-temp.	Fremgangsmåte
Hurtig automatisk tilberedning	SC 7	Roastbiff	0,8~1,8 kg	Lavt gitter + Metalltallerken	Nedkjølt	Pensle kjøttet med smeltet margarin eller smør. Legg det på det lave gitteret på metalltallerkenen. Når ovnen gir fra seg et lydsignal, vendes kjøttet. Trykk deretter på start-knappen for å fortsette steking. Dekk kjøttet med folie etter steking, og la det hvile i 10 minutter.
	SC 8	Bakte poteter	0,2~1,0 kg	Metalltallerken	Romtemp.	Velg middels store poteter (200~220 g hver). Vask og tørk potetene. Prikk dem flere ganger med gaffel. Legg potetene på metalltallerkenen. Juster vekten, og trykk på start-knappen. Ta potetene ut av ovnen etter at de er ferdigstekt. Dekk dem med folie, og la dem hvile i 5 minutter.
	SC 9	Frossen middag	0,4~1,0 kg	Lavt gitter + metalltallerken	Frossen	Legg den frosne middagen udekket på lavt gitter.
	SC 10	Friske grønnsaker	0,2~1,0 kg	Lavt gitter + Mikrobølgesikker bolle med deksel	Romtemp.	Legg grønnsakene i en mikrobølgesikker bolle. Tilsett vann. Dekk med folie. Rør om én gang når ovnen gir fra seg et lydsignal. Rør om og la grønnsakene hvile i 2~3 minutter når de er ferdigkokt. Tilsett vann etter mengde grønnsaker. ** 0,2~0,5 kg: 2 spiseskjeer ** 0,55~1,0 kg: 4 spiseskjeer

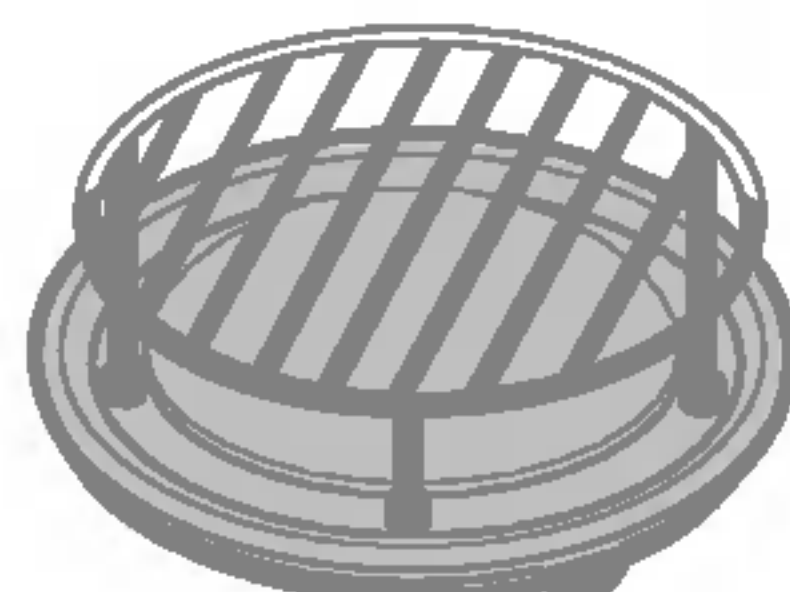
HURTIG AUTOMATISK TILBEREDNING

Funksjon	Program		Vektområde	Kokekar	Matvare-temp.	Fremgangsmåte																
Hurtig automatisk tilberedning	SC 11	Frosne grønnsaker	0,2~1,0 kg	Lavt gitter + Metalltallerken + Mikrobølgesikker bolle med deksel	Frossen	Legg grønnsakene i en mikrobølgesikker bolle. Tilsett vann. Dekk med folie. Rør om én gang når ovnen gir fra seg et lydsignal. Rør om og la grønnsakene hvile i 2~3 minutter når de er ferdigkokt. Tilsett vann etter mengde grønnsaker. ** 0,2~0,5 kg: 2 spiseskjeer ** 0,55~1,0 kg: 4 spiseskjeer																
	SC 12	Ris / pasta	0,1~0,3 kg	Lavt gitter + Metalltallerken + Mikrobølgesikker bolle med deksel	Romtemp.	Ha ris og kokende vann tilsatt $\frac{1}{4}$ til 1 teskje salt i en dyp og stor bolle (3 L). Rør om én gang når ovnen gir fra seg et lydsignal. <table border="1"><tr><td colspan="2">Vekt</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Tildekket</td></tr><tr><td rowspan="2">Vann</td><td>Ris</td><td>250ml</td><td>350ml</td><td>480ml</td><td>Ja</td></tr><tr><td>Pasta</td><td>300ml</td><td>600ml</td><td>900ml</td><td>Nei</td></tr></table> ** Ris – Etter at risen er ferdigkokt, lar du den stå tildekket i 5 minutter eller til vannet er absorbert. ** Pasta – Rør om flere ganger hvis det er nødvendig mens pastaen koker. La grønnsakene hvile i 1 til 2 minutter etter at de er ferdigkokt. Skyll pastaen under kaldt vann.	Vekt		100g	200g	300g	Tildekket	Vann	Ris	250ml	350ml	480ml	Ja	Pasta	300ml	600ml	900ml
Vekt		100g	200g	300g	Tildekket																	
Vann	Ris	250ml	350ml	480ml	Ja																	
	Pasta	300ml	600ml	900ml	Nei																	

< Metalltallerken >



< Lavt gitter + metalltallerken >



Tining

* **Bruk bare metalltallerken under opptiningen.**



Ovnen har fire programmer for tining med mikrobølger: **KJØTT**, **FJÆRFE**, **FSK** og **BRØD**. Hvert program har forskjellige effektinnstillinger. Gjentatte trykk på **Defrost**-knappen vil veksle mellom de forskjellige innstillingene.

Program	Tiningsprogram
KJØTT	dEF1 
FJÆRFE	dEF2 
FSK	dEF3 
BRØD	dEF4 

Temperaturen og egenvekten til mat varierer, og vi vil anbefale at matvarene er kontrollert før tilberedningen begynner. Vær særlig oppmerksom på store stykker av kjøtt eller kylling. Noen typer mat skal ikke være helt opptint før tilberedning. For eksempel blir fisk så raskt ferdigkokt at det noen ganger er en fordel ikke å la den være helt opptint når kokingen begynner. **BRØD**-programmet er til tining av rundstykker eller små brød. Disse må stå litt slik at midten får tid til å tine. Her vil vi vise hvordan man tiner 1,4 kg frossen fjærfe.

Trykk på **Stop** (stopp/ slett).
 Trykk på **Start** (start). Husk å fjerne eventuelle metallbånd eller -
 knapper fra matvarene på en mikrobølgesikker form på
 metalltallerkenen i ovnen, og lukk ovnsdøren.



Trykk på **Defrost** (tining) én gang.
 Dreier på **programvelgeren** til displayet viser dEF2.



Trykk på **Start** for å bekrefte program (fjærfe).
 Dreier på **programvelgeren** til displayet viser 1,4 kg, tilsvarende vekten på
 matvarene.



Trykk på **Start** (start).
 Trykk på **Start** (start).



I løpet av tiningen vil ovnen gi fra seg et lydsignal; da skal døren åpnes, matvarene vendes og skilles for å sikre
 en jevn tining. Hvis maten er helt som er tint, eller dekk det til for å forsinke tiningen. Etter kontrollen lukkes ovnsdøren.
 Trykk på **Start** for å sette tiningen.
 Ovnen stopper ikke tiningen (selv når den gir fra seg et lydsignal) hvis døren ikke åpnes.

TINING

- * Matvarer som skal tines, må plasseres på metalltallerkenen i en mikrobølgesikker beholder og ikke dekkes til.
- * Om nødvendig kan du dekke til tynne deler av kjøtt- eller fjærfestykker 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 liknende bør tas fra hverandre og spres utover så fort som mulig.
Når du hører et lydsignal, skal matvarene snus. Ta ut det som er ferdig gjennomtint, og fortsett opptiningen.
- * La matvarene hvile en stund etter opptining til de er helt opptint.
- * Større kjøttstykker og hele kyllinger bør for eksempel HVILE i minimum én time før videre tilberedning.

Program	Vektområde	Kokekar	Mat
Kjøtt	0,1~4,0 kg	Metalltallerken	Kjøtt Kjøttdeig, biff, fileter, grytekjøtt, mørbrad, grytestek, skinkestek, hamburgere og karbonader, svine- og lammekoteletter, pølser (2 cm) Snu matvarene når ovnen gir fra seg et lydsignal. La matvarene hvile i 5~15 minutter etter opptining.
Fjærfe			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			Fisk Fileter, skiver, hel fisk, skalldyr Snu matvarene når ovnen gir fra seg et lydsignal. La matvarene hvile i 10~20 minutter etter opptining.
Brød	0,1~0,5 kg		Oppskåret brød, boller, rundstykker, baguetter osv.

Grilling

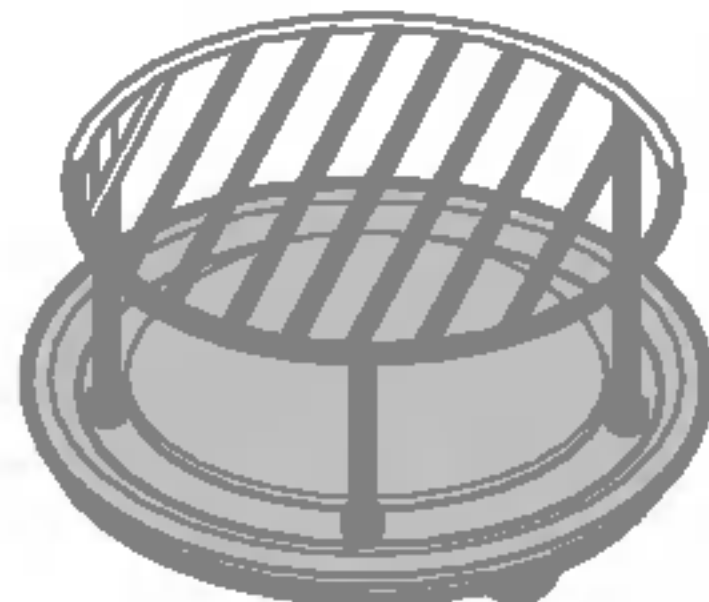
Her vil vi vise hvordan du bruker Grill-1-programmet til å lage mat på 1 minutt og 12 sekunder.



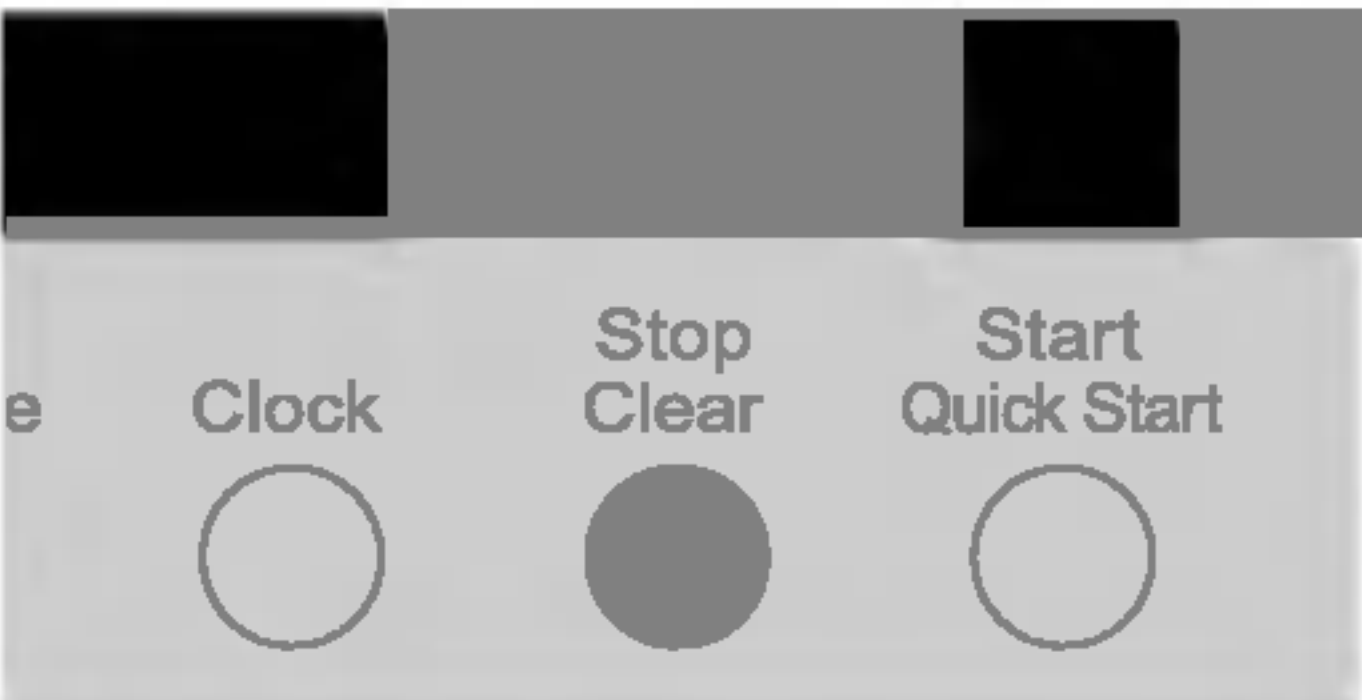
Med dette programmet kan du brune og lage mat med sprø skorpe raskt.

Grillgitteret settes på metalltallerkenen ved grilling.

Det høye gitteret skal brukes ved grilling.



Trykk på [knapp] (dopp/ slett).



Trykk på [knapp] for å velge grilling.

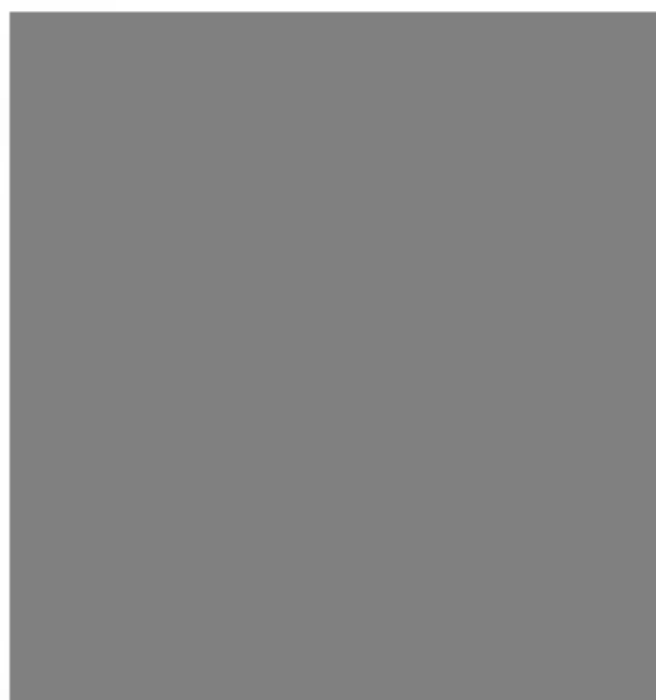
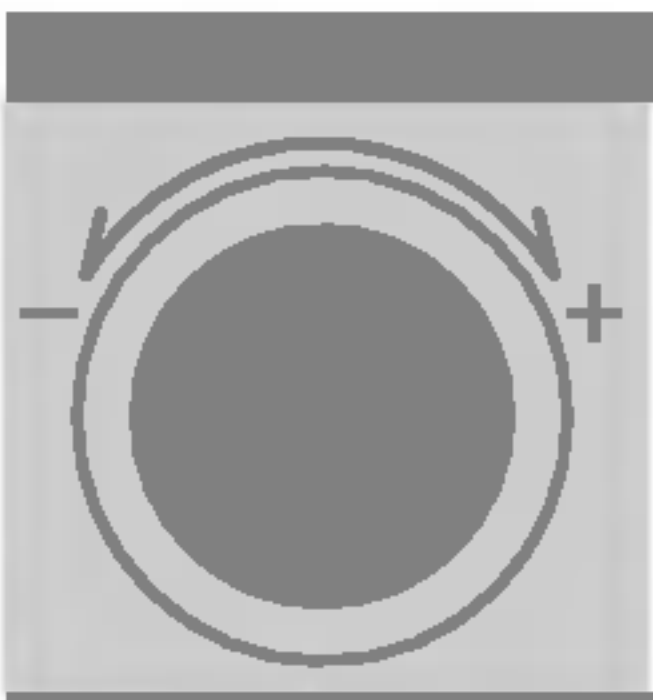


Dreie på [knapp] til displayet viser gr-1.

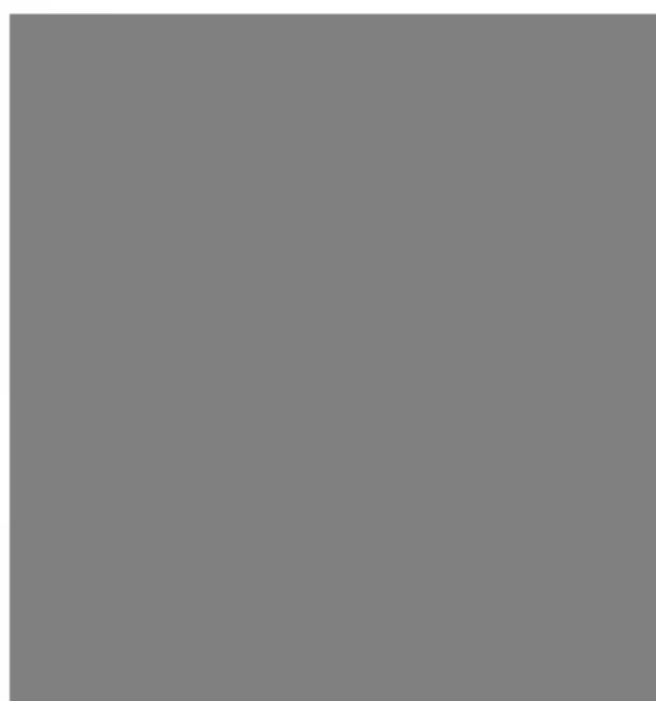
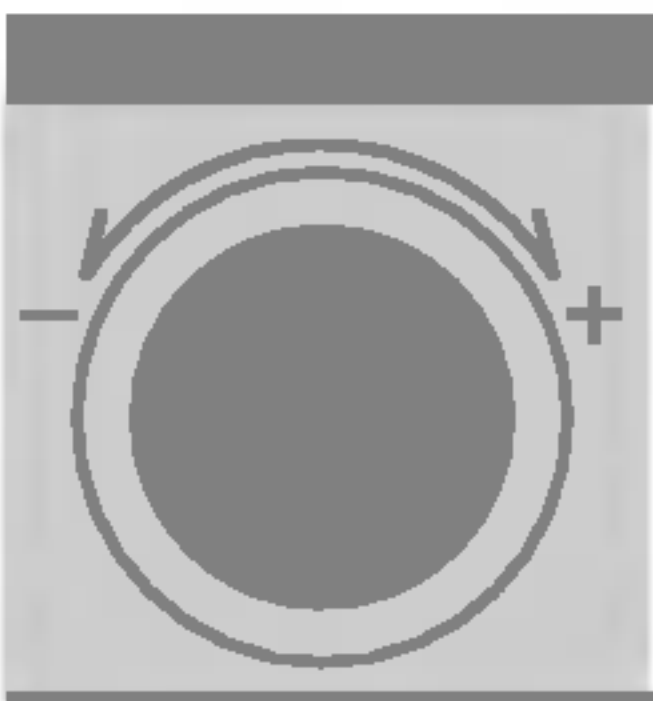


Trykk på [knapp] for å starte grilling.

Program	Display	Valg av varme
Grill-1	gr-1	Overvarme (2000W)
Grill-2	gr-2	Overvarme (1100W)
Grill-3	gr-3	Undervarme (700W)



Dreie på [knapp] til displayet viser 12:30.



Metalltallerkenen er svært varm etter tilberedningen. Bruk derfor hansker når du tar tallerkenen ut av ovnen.

Matlaging med mikrobølger

Her vil vi vise hvordan du tilbereder mat ved 600 W på 5 minutter og 30 sekunder.



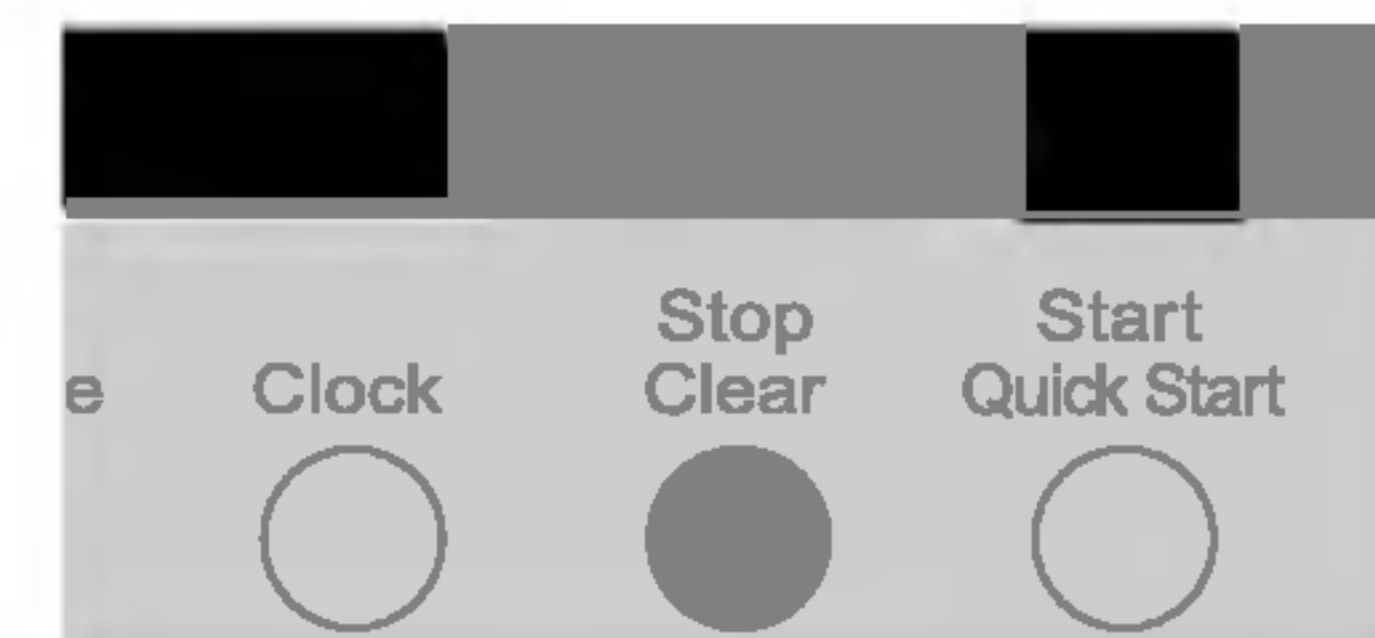
Ovnens mikrobølgeeffekt har fem styrkegrader. Høy effekt velges automatisk, men andre effektnivåer velges ved å dreie på **programvelgeren**.

EFFEKT

HØY	900 W
MIDDELS HØY	600 W
MIDDELS	360 W
TINING MIDDELS LAV	180 W
LAV	90 W

Kontroller at ovnen er installert som tidligere beskrevet i denne boken.

Trykk på **Stopp/ slett**.



Trykk på **Mikro** for å velge mikrobølgefunksjonen.

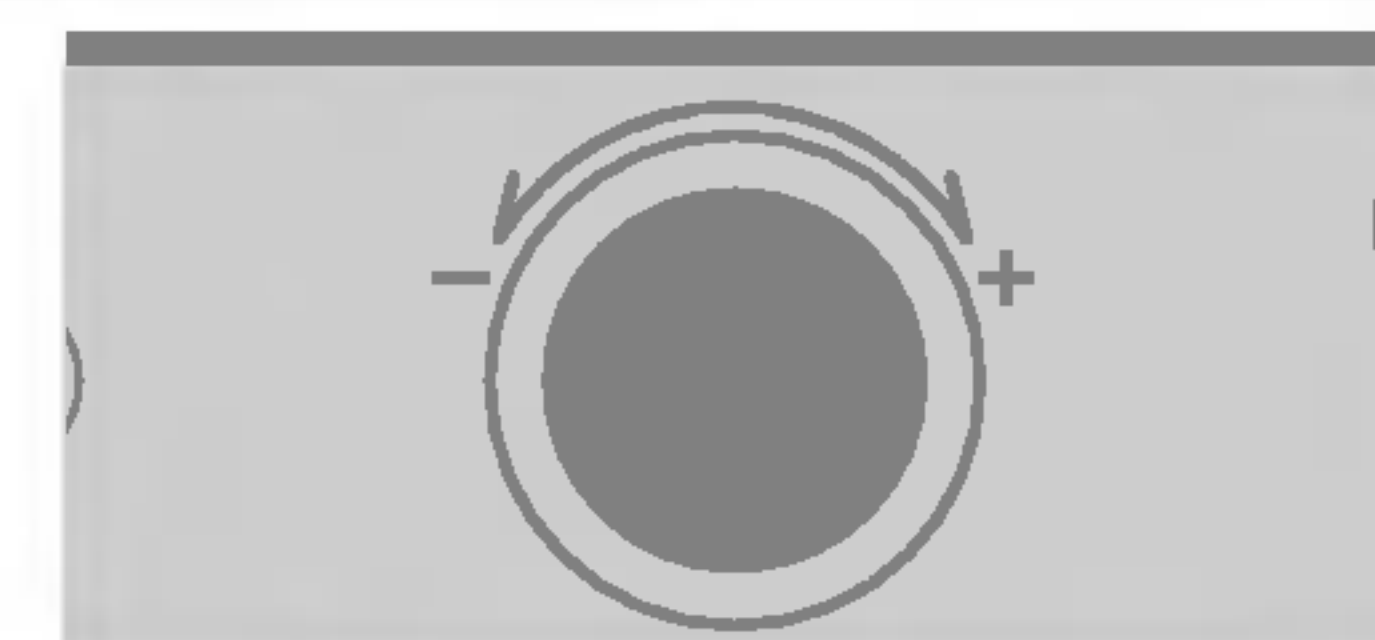
Dreieprogramvelgeren til displayet viser 600 W.



Trykk på **Enter** for å bekrefte effekt.



Dreieprogramvelgeren til displayet viser 5:30.

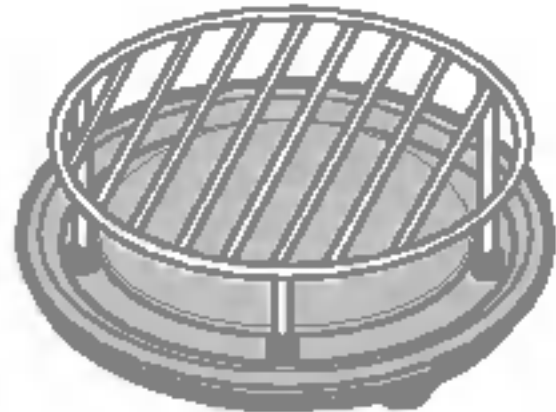
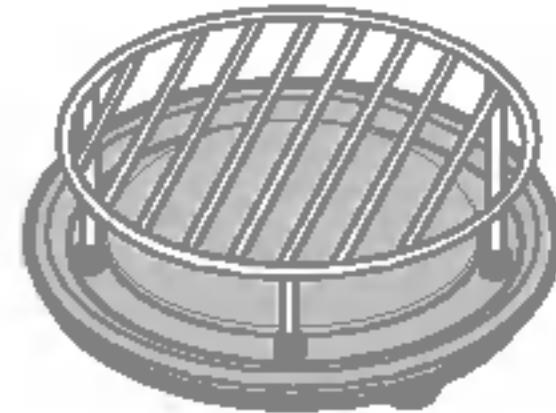


Trykk



Mikrobølger

Mikrobølgeeffekten kan stilles inn på 5 styrkegrader for å gi deg maksimal fleksibilitet og kontroll over matlagingen. Tabellen nedenfor viser eksempler på mat og anbefalt effekt for de forskjellige matvarene, til bruk med denne mikrobølgeovnen.

HØY	900W	* Koking av vann * Steking av kjøttkaker * Tilberedning av fjærfestykker, fisk, grønnsaker * Tilberedning av fine kjøttstykker	Lavt gitter + Metalltallerken 
MIDDELS HØY	600W	* All oppvarming * Steking av kjøtt og fjærfe * Tilberedning av sopp og skalldyr * Tilberedning av mat som inneholder ost og egg	
MIDDELS	360W	* Baking av kaker og scones * Tilberedning av egg * Tilberedning av vaniljesaus * Koking av ris, suppe	
TINING / MIDDELS LAV	180W	* All tining * Smelting av smør og sjokolade * Tilberedning av mindre fine stykker kjøtt	Metalltallerken 
LAV	90W	* Gjøre smør og ost mykere * Gjøre is krem mykere * Heving av gjærdeig	Lavt gitter + Metalltallerken 



Matlaging

i to trinn

Her vil vi vise hvordan du tilbereder mat i to trinn. Første trinn vil tilberede maten i 11 minutter på HØY (900 W); andre trinn vil tilberede matvarene i 35 minutter ved 360 W.



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

Ved slutten av trinn 1 høres et lydsignal og trinn 2 begynner.

Hvis du ønsker å avbryte programmet, trykker du på **Stop/ Clear** to ganger.

Trykk



tilberedningstid for trinn 1.

Trykk en gang på **Micro** for å velge mikrobølgefunksjonen.



Drei på

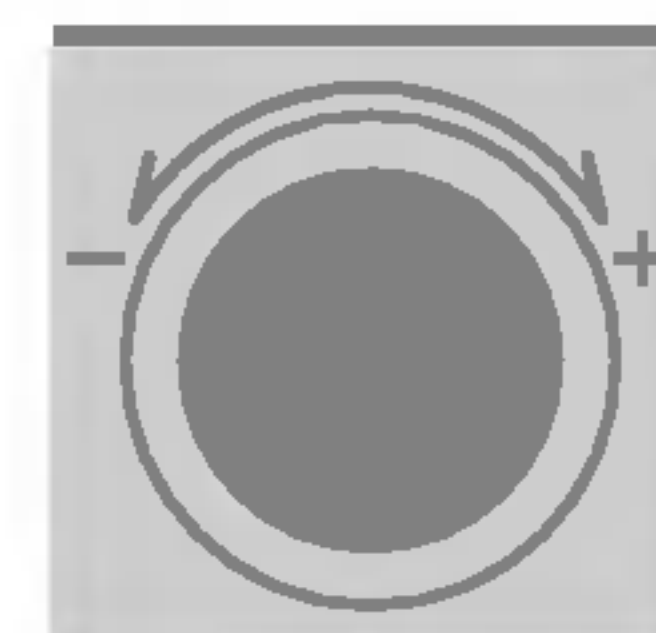


programvelgeren til displayet viser 900 W.

Trykk



på neste effekt.



Drei på

programvelgeren til displayet viser 11:00.

Still inn



effekt og tilberedningstid for trinn 2.

Trykk



en gang på **Micro** for å velge mikrobølgefunksjonen.



Drei på

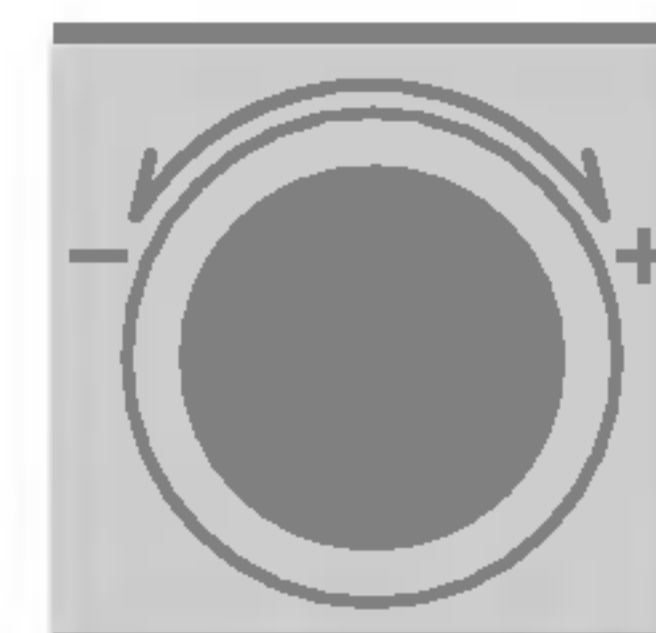


programvelgeren til displayet viser 360 W.

Trykk



på neste effekt.



Drei på

programvelgeren til displayet viser 35:00.

Trykk



Yndlingsprogram

Med denne funksjonen kan du stille inn og utføre et ettrinnsprogram som du ofte har bruk for.
Når tilberedningsprogrammet er stilt inn, starter du det ved å trykke på knappen for yndlingsprogram.
Her vil vi vise hvordan du stiller tilberedningsprogrammet på 10 minutter og 30 sekunder ved 600 W.



1. Stille inn program

Tilberedningsprogrammet kan lagres permanent i mikrobølgeovnens minne. Hvis du vil endre YNDLINGSPROGRAMMET, stiller du bare inn et nytt tilberedningsprogram.

Du kan lagre inntil 9 programmer (FA-1~FA-9).



Trykk på **Favorite** knappen. Displayet viser FA-1.



Drei på **Programvelgeren** til displayet viser 600 W.

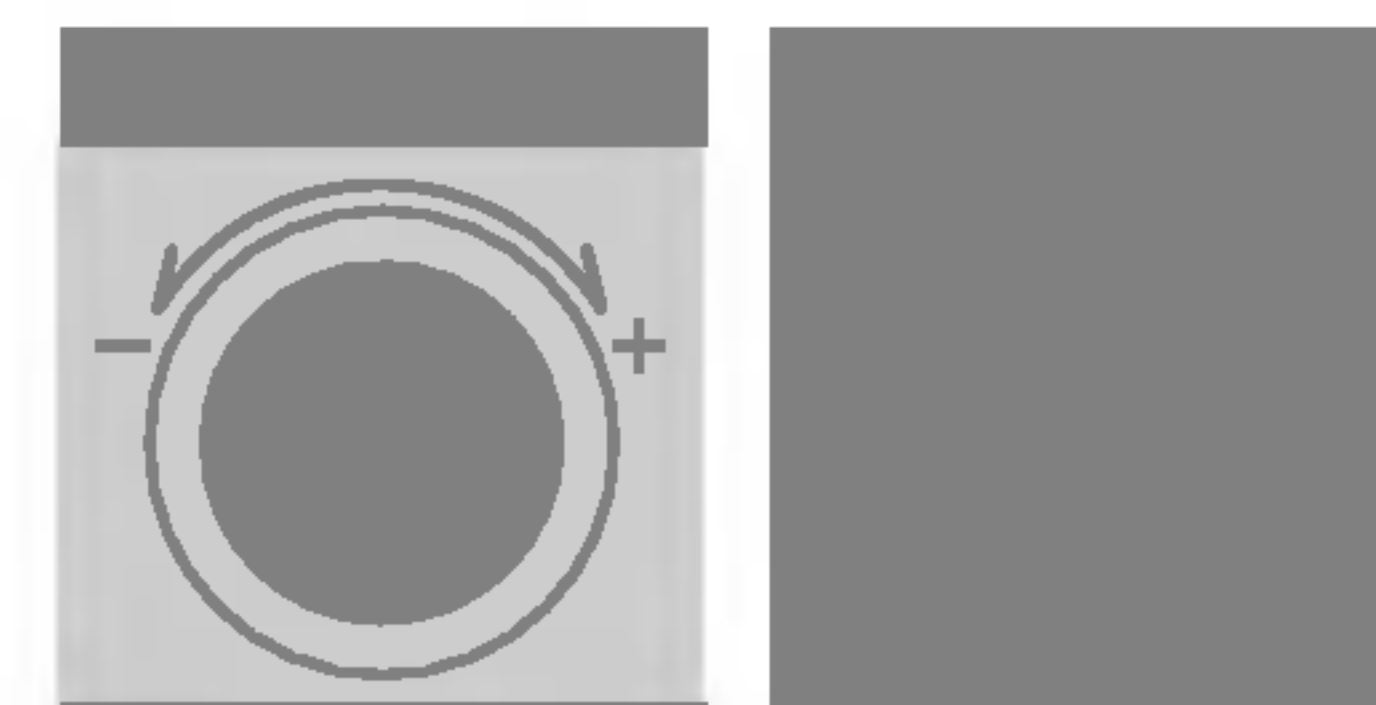
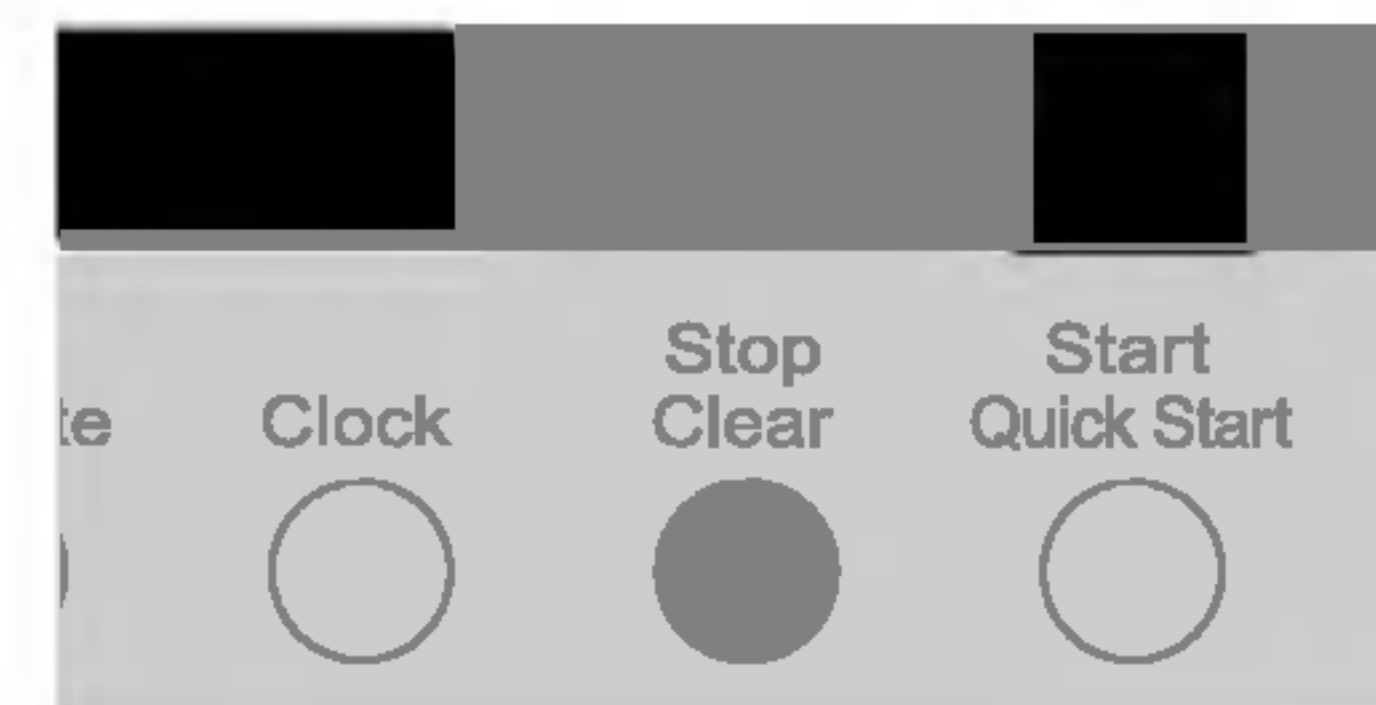


Drei på **programvelgeren** til displayet viser 10:30.

Trykk på **Favorite**.

(Hvis du trykker på **Start**, blir tilberedningsprogrammet lagret i ovnens minne og tilberedningen begynner.)

Yndlingsprogrammet lagres.





2. Tilberede maten

Deretter starter du programmet med å trykke på **Favorite**-knappen.
Trykk på **Start**. Displayet viser FA-1.



Trykk på



3. Erstatte program (hvis et program allerede er lagret i FA-1)

Trykk på **Favorite**-knappen. Displayet vil vise FA-1 og tilberedningsdata.

Trykk på **Start**-knappen du ønsker å programmere.
Still inn et nytt tilberedningsprogram.

Trykk på **Favorite**.
(Hvis du trykker på **Start**, blir tilberedningsprogrammet lagret i ovnens minne og tilberedningen begynner.)



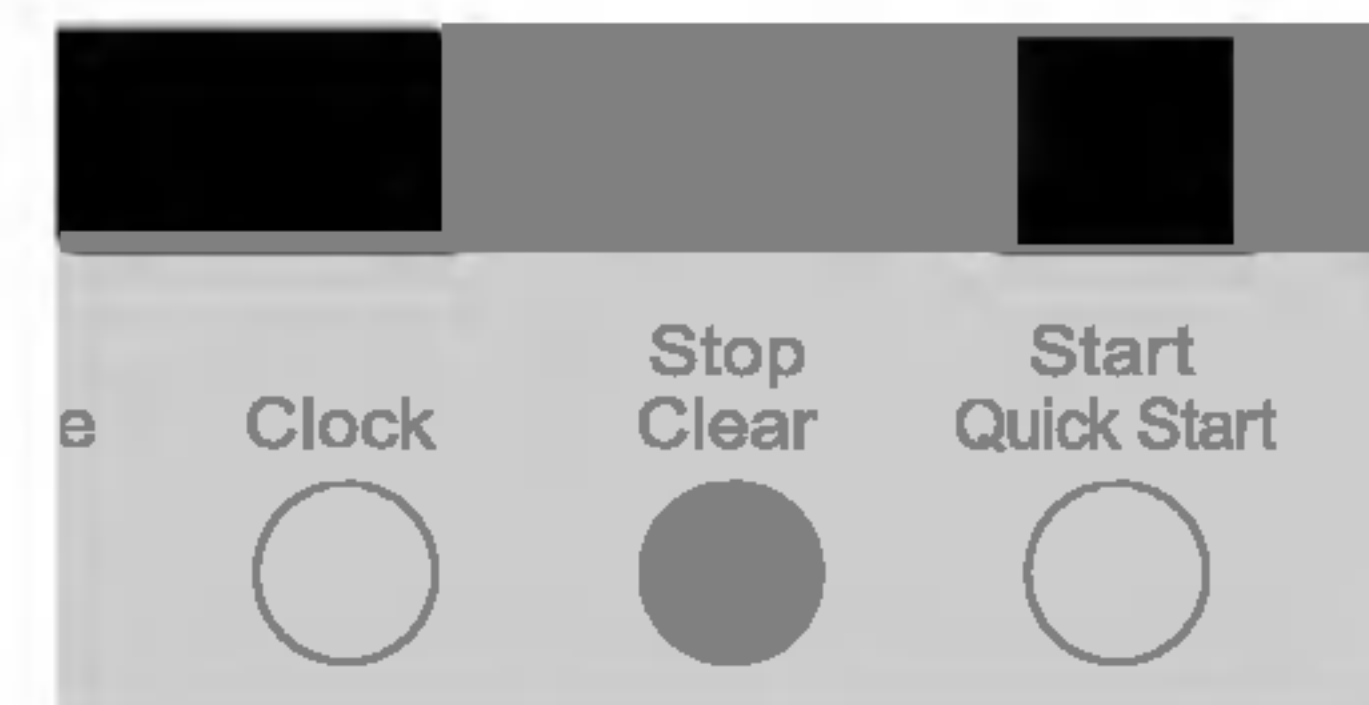
Hurtigstart

Her vil vi vise hvordan du stiller inn tilberedningen på 2 minutter ved høy effekt (900 W).



Med **hurtigstartsfunksjonen** er det nok å trykke på **Start**-knappen for å stille inn på 30 sekunders tilberedningsintervaller med HØY effekt (900 W).

Trykk på **Start** (stopp/ slett).



Trykk på **Start** for å velge 2 minutter med HØY effekt (900).
Trykk på **Start** trykket fjerde gang.



Kortere eller lengre tilberedningstid

Her vil vi vise hvordan du endrer forvalgt program for AUTOMATISK TILBEREDNING for å forkorte eller forlenge tilberedningstiden.

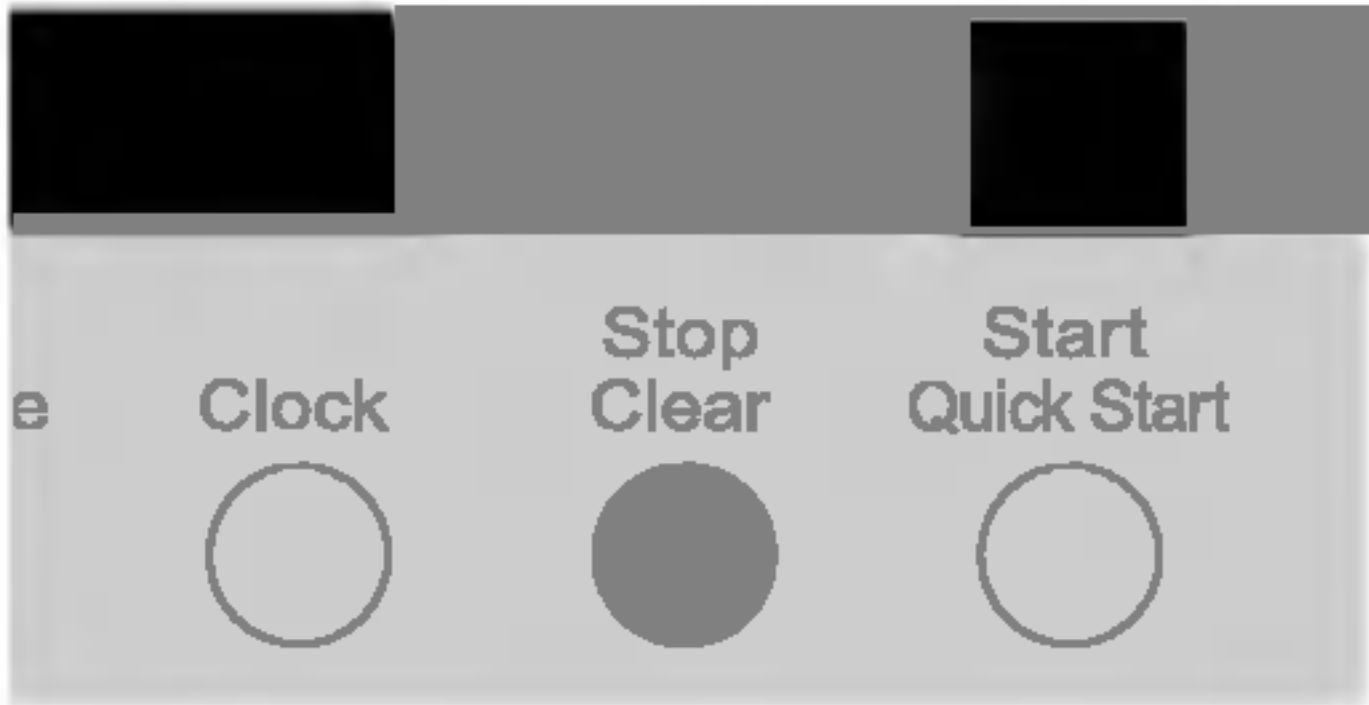


Hvis du synes at maten er tilberedt for lenge eller for kort når du bruker programmet HURTIG AUTOMATISK TILBEREDNING, kan du redusere eller forlenge tilberedningstiden ved å trykke på programvelgeren.

Du kan gjøre tilberedningstiden kortere eller lengre når som helst (unntatt under tining) ved å dreie på programvelgeren.

Tilberedningstid	Tiden økes eller reduseres med
0~3 min.	10 Sek.
3~20 min.	30 Sek.
20~30 min.	1 min.
30~90 min.	5 min.

Trykk på **Stop** (stopp/ slett).

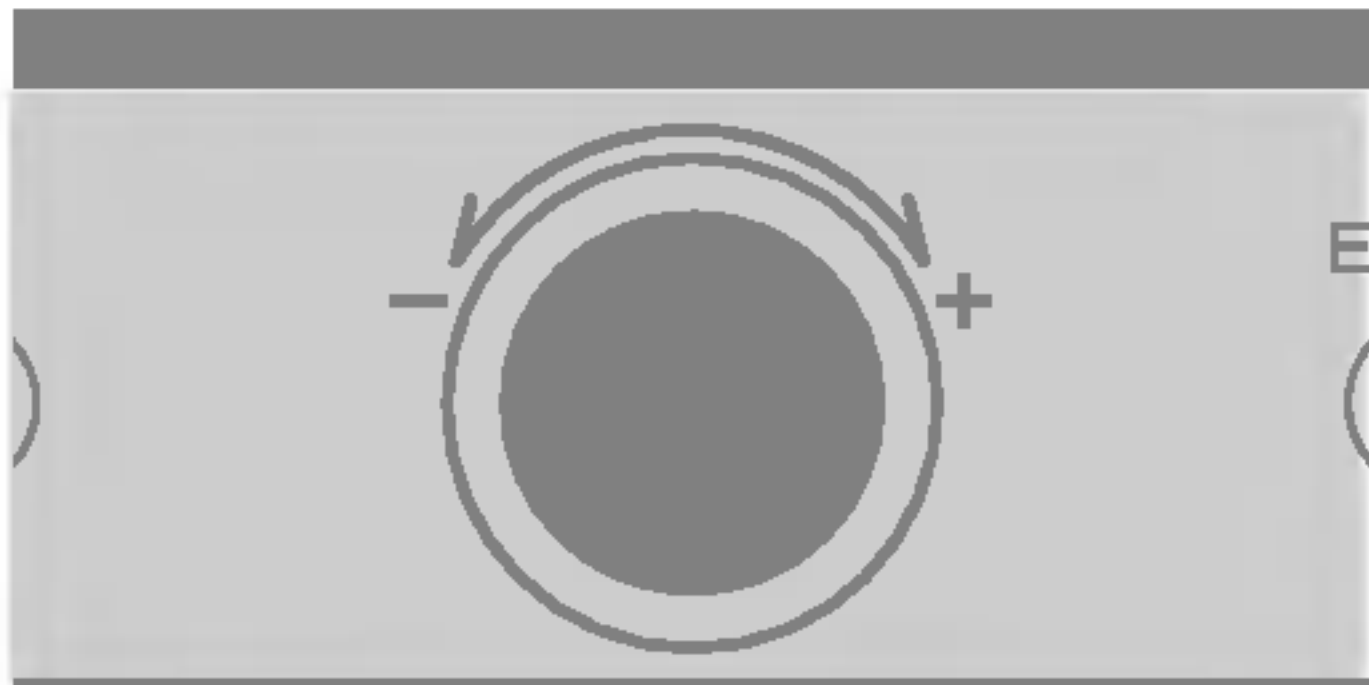


Still inn program for **SPEED AUTO COOK**.



Trykk på **Start**.

Dreie på programvelgeren.



Testretter i henhold til

EN 60705

Funksjon	Ret	Effekt i watt, tilberedelsestid i minutter	Type tilberedning, temperatur i °C	Merknader
Tining	Kjøtt	180 watt, 6-7 + 90 watt, 8-10	-	Flat tallerken. Sett tallerkenen på metallbrettet. Snu etter 6-7 minutter på 180 watt.
Tilberedning	Vanilje- pudding	600 watt, 5 + 360 watt, 12-15	-	Sett den ildfaste tallerkenen på den lave risten.
	Sukker- brød	600 watt, 9-11	-	Sett den ildfaste tallerkenen (diameter 22 cm) på den lave risten.
	Kjøtt	600 watt, 25-30	-	Sett den ildfaste tallerkenen på den lave risten.
Kombinert tilberedning	Gratinerte poteter	360 watt, 30-35	Speed Combi-5 140°C	Sett den ildfaste tallerkenen (diameter 22 cm) på den lave risten.
	Kake	180 watt, 20-25	Speed Combi-5 180°C	Sett den ildfaste tallerkenen (diameter 22 cm) på den lave risten.
	Kylling	360 watt, 35-40	Speed Combi-5 230°C	Legg kyllingen med brystsidene ned på den lave risten. Snu etter 20 minutter.

ADVARSEL

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

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 avis-papir i stedet for tørkerull ved matlagning.
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 sprenges.
14. Ovnen kan ikke brukes til frityrsteking.
15. Fjern plastinnpakning fra maten før tilberedning eller opptining. Vær oppmerksom på at maten i noen tilfeller skal dekkes med plastfilm 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.

Mikrobølgesikre

kokekar

Bruk aldri metallkokekar eller kokekar som inneholder metall under tilberedning i mikrobølgeovn

Mikrobølger kan ikke trenge gjennom metall. Mikrobølgene vil reflekteres av metallet og forårsake dannelse av lysbuer – et farlig fenomen som likner lyn. De fleste ildfaste ikke-metalliske kokekar kan brukes i mikrobølgeovnen. Noen kokekar kan imidlertid inneholde materiale som gjør dem uegnet til bruk i mikrobølgeovner. Hvis du er i tvil når det gjelder et bestemt kokekar, er det en enkel måte å finne ut om det kan brukes i mikrobølgeovnen.

Plasser kokekaret ved siden av en skål fylt med vann i mikrobølgeovnen. Still ovnen inn på HØY mikrobølgeeffekt i 1 minutt. Hvis vannet blir varmet opp mens kokekaret føles kaldt, er det mikrobølgesikkert. Hvis vannet derimot ikke endrer temperatur, mens kokekaret blir varmt, blir mikrobølgene absorbert av kokekaret, og det bør derfor ikke brukes i mikrobølgeovnen. Du har sikkert allerede mange ting i kjøkkenet som kan brukes til å tilberede mat i mikrobølgeovnen. Se bare følgende oversikt.

Middagsservice

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

Glass

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

Oppbevaringsbeholdere av plast

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

Papir

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

Kokeposer av plast

Hvis de er fremstilt spesielt til koking, er kokeposene mikrobølgesikre. Husk imidlertid å lage en åpning i posen så dampen kan slippe ut. Bruk aldri alminnelige plastposer til tilberedning i mikrobølgeovnen, siden de vil smelte av varmen.

Kokekar av plast til mikrobølgeovn

Det finnes mange forskjellige typer kokekar som egner seg til mikrobølgeovner. Stort sett kan du bruke kokekar du allerede har på kjøkkenet i stedet for å investere i nytt kjøkkenutstyr.

Stentøy og keramikk

Beholdere laget av disse materialene egner seg vanligvis godt til bruk i mikrobølgeovn, men de bør testes for sikkerhets skyld.

FORSIKTIG

Enkelte gjenstander med høyt innhold av bly eller jern er ikke egnet til matlaging.

Kokekarene bør testes for å sikre at de er egnet til bruk i mikrobølgeovn.

Matvarenes egenskaper

ved tilberedning i mikrobølgeovn

Hold øye med maten

Oppskriftene i denne boken er laget med stor omhu, men hvor vellykket resultatet blir avhengig av i hvilken grad du holder øye med maten mens den tilberedes.

Hold derfor alltid øye med maten mens den tilberedes. Mikrobølgeovnen er utstyrt med lys som slås på automatisk når ovnen er i bruk, slik at du kan se hvordan det går og overvåke tilberedningsprosessen. Veiledning om å løfte, røre om og så videre som er angitt i oppskriftene, skal betraktes som minstekrav til hvordan man skal gå frem. Hvis maten ser ut til å steke eller koke ujevnt, gjør du det du synes er nødvendig for å rette problemet.

Forhold som har betydning for tilberedningstiden

Mange faktorer innvirker på tilberedningstiden. Temperaturen til ingrediensene i oppskriften har stor betydning for tilberedningstiden. En kake som lages på iskaldt smør, melk og egg vil trenge lengre baketid enn hvis ingrediensene har romtemperatur. Alle oppskriftene i denne boken angir cirka tilberedningstid. Generelt vil du se at den korteste tiden som er angitt, gir maten for kort tilberedningstid. Noen ganger vil du også ønske en lengre tilberedningstid enn den som er angitt som maksimumstid, avhengig av hva du selv liker. Det overordnede synspunktet i denne boken er at det er best for resultatet å angi et forsiktig skjønn over tilberedningstiden. Mat som er tilberedt for lenge, er ødelagt for bestandig. Noen av oppskriftene, særlig de som gjelder brød, kaker og kakekrem, anbefaler at maten tas ut av ovnen litt før den er helt ferdig. Dette er ikke en feil.

Når maten får lov til å stå en stund, vanligvis tildekket, vil varmen som er lagret i de ytre delene, trenge videre inn i maten og fullføre tilberedningen. Hvis maten får lov til å stå i ovnen til den er helt ferdig, kan de ytre delene få for mye varme eller til og med bli brent. Etter hvert får du øvelse i å bedømme hvor lang tilberedningstid og hviletid forskjellige retter skal ha.

Matens egenvekt

Lette, porøse matvarer som kaker og brød trenger kortere tilberedningstid enn tunge, kompakte matvarer som steker og gryteretter. Pass på når du tilbereder porøse retter i mikrobølgeovnen, så yttersiden ikke blir tørr og sprø.

Høyden på matvaren

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

Matens fuktighetsinnhold

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

Innhold av ben og fett i mat

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

Mengden av mat

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

Matvarens form

Mikrobølgeene trenger kun ca. 2 cm inn i maten, de indre delene i tykke stykker tilberedes etter hvert som varmen fra de ytre delene trenger inn i stykket. Kun de ytre delene av maten tilberedes av mikrobølgeene, resten blir tilberedt på grunn av varmeledning. Den mest uhensiktsmessige formen er et tykt kvadratisk stykke. Hjørnene vil bli brent lenge før midten engang er varm. Ringformede og runde, tynne stykker mat gir best resultat når de tilberedes i mikrobølgeovn.

Tildekning

Tildekket mat holder på varme og damp og blir raskere ferdig. Bruk et lokk eller mikrobølgesikker klebende film som er brettet slik at den ikke sprekker i sammenføyningene.

Bruning

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

Tildekning med bakepapir

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

Plassering og avstand

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

Matvarenes egenskaper

ved tilberedning i mikrobølgeovn

Omrøring

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

Vending

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

Legg stykker med den tykkeste delen utad

Siden mikrobølgene virker på overflaten av stykkene, er det en god idé å legge stykker av kjøtt, fjærfe og fisk mot utsiden av bakeplaten. På den måten får de tykkeste delene mest mikrobølgeenergi og stykkene blir jevnt tilberedt.

Tildekning

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

Oppløfting

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

Prikking

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

Undersøk om maten er ferdig

Matlaging i mikrobølgeovn går så fort at det er nødvendig å prøve ofte om maten er ferdig. Noen matvarer skal stå i mikrobølgeovnen til de er helt ferdig, men de fleste matvarer, som kjøtt og fjærfe, skal tas ut av ovnen litt før de er helt ferdige, slik at de kan stå og hvile litt til varmen er trengt helt inn i matvaren. Den innvendige temperaturen i maten vil stige mellom 3 °C og 8 °C mens den hviler.

Hviletid

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

Rengjøring av ovnen

1 Hold ovnen ren innvendig

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

2 Hold ovnen ren utvendig

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

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

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

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

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

Spørsmål og svar

Sp. Hva skyldes det at ovnslyset ikke tenner?

Sv. Det kan være flere grunner til at ovnslyset ikke virker.
Pæren er gått.
Feleet fungerer ikke.

Sp. Kan mikrobølgene trenge gjennom vinduet i døren?

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

Sp. Hvorfor kommer det et lydsignal fra ovnen når man trykker på knappene på betjeningspanelet?

Sv. Lydsignalet bekrefter at innstillingen er riktig utført.

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

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

Sp. Hvorfor sprenges egg noen ganger?

Sv. Når man baker, steker, eller pocherer egg, kan eggehviten danne dampfylte blærer. For å hindre dette kan man prikke i hviten før tilberedning. Kok aldri egg med skall i mikrobølgeovnen.

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

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

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

Sv. Ja, hvis man bruker en av de to metodene som er beskrevet nedenfor.
1 Bruk kokekar til tilberedning av popcorn som er spesielt beregnet til mikrobølgeovn.
2 Porsjonspakker med popcorn som er spesielt beregnet til mikrobølgeovn, og der effekten og tilberedningstiden for å få et akseptabelt resultat er angitt

FØLG PRODUSENTENS RETNINGSLINJER FOR DET AKTUELLE POPCORN-PRODUKTET. LA IKKE OVNEEN VÆRE UTEN TILSYN MENS DU LAGER POPCORN. HVIS IKKE POPCORNET POPPER ETTER DEN ANBEFALTE TILBEREDNINGSTIDEN, BØR TILBEREDNINGEN AVBRYTES. FOR LANGVARIG TILBEREDNING KAN FÅ POPCORNET TIL Å TA FYR

FORSIKTIG

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

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

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

Advarsel

Ledningene i kabelen er fargekodet på følgende måte:

BLÅ ~ 0

BRUN ~ strømførende

GRØNN og GUL ~ jord

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

Den BLÅ ledningen koples til koplespunktet som er merket N eller er SVART.

Den BRUNE ledningen koples til koplespunktet som er merket V eller er RØD.

Den GRØNNE OG GULE eller GRØNNE ledningen koples til koplespunktet som er merket E eller .

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

Tekniske data

		MP-9482S
Spenning		230 V AC / 50Hz
Avgitt effekt		900 W (målestandarden IEC60705)
Mikrobølgefrequens		2450 MHz
Utvendige mål		527 mm(B) X 392mm(H) X 480 mm(D)
Strømforbruk	Grill	Maks. 2100 watt
	Kombinasjon	Maks. 2800 watt
	Varmluft	1900 watt
	Mikrobølge	1650 watt

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.

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 der du kjøpte produktet.

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, renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

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.



Artikelnummer: 3828W5A2682

P/No: 3828W5A2682

P/nr.: 3828W5A2682

P/No: 3828W5A2682

Tryckt i Korea
painettu Koreassa
Trykt i Korea
Trykket i Korea