LG

MICROWAVE OVEN
MIKROVÅGSUGN
MIKROBØLGEOVN
MIKROBØLGEOVN
MIKROAALTOUUNI

OWNER'S MANUAL
ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET

MS-207Y/ 207YS
MS-267Y/ 267YS

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

Förhållningsregler

Förhållningsregler för att undvika möjlig exponering för hälsofarliga nivåer mikrovågsenergi.

Det är inte möjligt att använda ugnen med dörren öppen på grund av de spärrar som är inbyggda i dörrmekanismen. Dessa säkerhetsspärrar avbryter automatiskt all ugnsaktivitet när dörren öppnas, vilket när det gäller en mikrovågsugn skulle kunna medföra skadlig exponering för mikrovågsenergi.
Det är viktigt att dörrmekanismens säkerhetsspärrar inte manipuleras.

Placera inte något föremål mellan ugnens framsida och dörren. Se till så att det inte ansamlas mat eller rester av rengöringsmedel på de områden där dörren skall sluta tätt mot ugnen.

Använd inte ugnen om den är skadad. Det är särskilt viktigt att ugnsdörren stängs ordentligt och att inga av följande delar är skadade: (1) dörren (böjd), (2) gångjärn eller dörrhakar (sönder eller lösa), (3) dörrens packningar och andra packningsytor.

Ugnen får inte justeras eller repareras av andra än kvalificerad servicepersonal.

Varning

Vid uppvärmning av vätskor, t.ex. soppor, såser och drycker i mikrovågsugnen, kan fördröjd eruptiv kokning förekomma utan att det föregås av någon bubblingsaktivitet. Detta kan leda till att den varma vätskan plötsligt kokar över. För att förhindra detta bör följande åtgärder vidtas:

1 Undvik att använda behållare med raka sidor och smala öppningar.

2 Värm inte för mycket.

3 Rör om i vätskan innan kokkärlet placeras i ugnen och upprepa detta efter halva uppvärmningstiden.

4 Efter uppvärmning bör kokkärlet få stå kvar i ugnen under en kort stund. Rör om innehållet eller skaka på kokkärlet (särskilt om det gäller nappflaskor eller burkar med barnmat) och kontrollera temperaturen på maten innan förtäring för att undvika brännskador från maten (var särskilt noga med att kontrollera värmen på innehållet i nappflaskor och burkar med barnmat).
Var försiktig vid hantering av kokkärlet.

Varning

Låt alltid mat stå en stund efter tillagning med mikrovågor och kontrollera matens temperatur innan förtäring. Detta gäller särskilt innehållet i nappflaskor och burkar med barnmat.

Hur mikrovågsugnen fungerar

Mikrovågor är en form av energi som liknar radio- och TV-vågor och vanligt dagsljus. Vanligtvis sprids mikrovågor utåt alltefter som 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 matlagningsbehållare 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

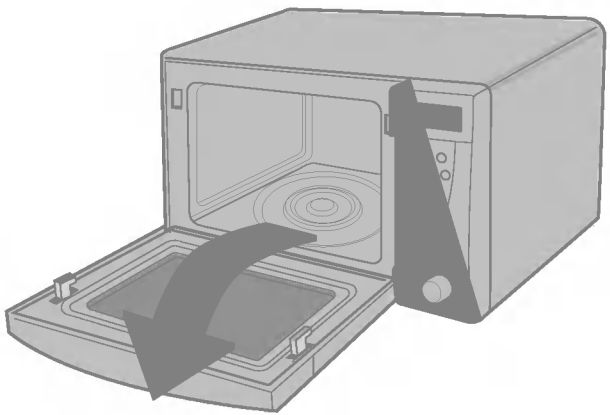
Mikrovågsugnen är en av de säkraste hushållsapparater som finns. När dörren är öppen slutar ugnen automatiskt att producera mikrovågor. Mikrovågsenergin omvandlas fullständigt till värme när den tränger in i mat, vilket gör att det inte finns någon "överskottsenergi" som kan skada dig när du äter maten.

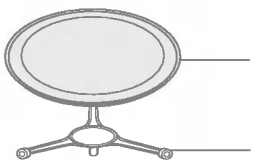
Förhållningsregler — 29
Innehåll — 30
Uppackning och installation — 31 ~ 32
Ställa klockan — 33
Barnlås — 34
Micro Power – Tillagning — 35
Micro Power – Effektnivåer — 36
Tillagning i två steg — 37
Snabbstart — 38
Auto Cook — 39 ~ 40
Upptiningsfunktion — 41 ~ 42
Snabbupptining — 43 ~ 44
Favorite Cook — 45
Timer — 46
More/ Less — 47
Heating or Reheating Guide — 48
Säkerhetsföreskrifter — 49
Mikrovågssäkra kokkärl — 50
Matvaror och tillagning i mikrovågsugn — 51 ~ 52
Frågor och svar — 53
Information om ledarna i nätsladden/ tekniska specifikationer — 54

Uppackning och installation

Genom att följa de enkla anvisningarna på dessa två sidor kan du snabbt kontrollera att din ugn fungerar korrekt. Var särskilt noga med att följa anvisningarna om ugnens placering. Säkerställ att du avlägsnar alla tillbehör och allt förpackningsmaterial när du packar upp ugnen. Kontrollera att ugnen inte skadats under transporten.

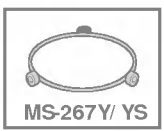
1 Packa upp ugnen och placera den på ett plant och fast underlag.



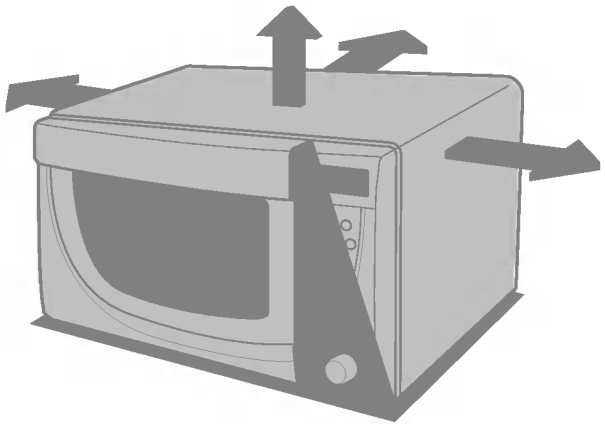


GLASBRICKA

ROTERANDE RING



2 Placera ugnen på en jämn yta som är belägen minst 85 cm över golvet och kontrollera att det finns minst 30 cm fritt utrymme ovanför och 10 cm utrymme bakom ugnen för att säkerställa korrekt ventilation. Ugnens framsida bör vara placerad minst 8 cm från kanten för att förhindra tippning. En ventilöppning är placerad på ugnens ovansida eller sida. Om denna ventilöppning blockeras kan ugnen skadas.

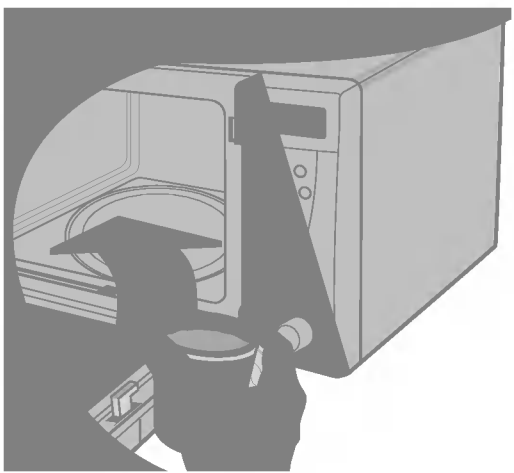


DENNA UGN ÄR INTE AVSEDD FÖR KOMMERSIELL MATLAGNING

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 ugnsdörren genom att dra i **DÖRRHANDTAGET.** Sätt in den **ROTERANDE RINGEN** i ugnen och placera **GLASBRICKAN** ovanpå.

5 Fyll en **mikrovågssäker behållare** med 3 dl vatten. Placera behållaren på **GLASBRICKAN** och stäng ugnsdörren. Om du är osäker på vilken typ av behållare du skall använda finns information om detta på sidan 50.



6 Tryck på STOP-knappen och tryck sedan in START-knappen sex gånger för att ställa in 3 minuters uppvärmningstid. Du hör en PIP-signal varje gång du trycker in knappen. Ugnen kommer att starta innan du avslutat den sjätte knapptryckningen, detta är helt normalt.



7 **TECKENFÖNSTRET** kommer att räkna ner från 3 minuter. 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.**



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.

Medan du ställer klockan kommer START-knappen att blinka. När inställningen är färdig slutar START-knappen att blinka.

Säkerställ att du installerat ugnen enligt anvisningarna tidigare i denna

Tryck **STOP/CLEAR**.



Tryck **CLOCK**.

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



Vrid **DIAL** tills teckenfönstret visar "14:00".

Tryck **START** för att ta timinställningen.





Vrid **DIAL** tills teckenfönstret visar "14:35".

Tryck **START** för att börjar fungera.





Barnlås



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 **STOP/ CLEAR**

1



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

2

BARNLÅSET är nu aktiverat.



Tidsvisningen försvinner från teckenfönstret om du ställt in klockan.

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

3



För att avbryta **BARNLÅSET** trycker du in och håller ner **STOP/ CLEAR** tills

4

försvinner. Du hör en PIP-signal när barnlåset upphävs.



Micro Power –
Tillagning

I det följande exemplet skall jag visa hur du värmer mat på 80 % effekt under 5 minuter och 30 sekunder.



Ugnen har fem effektnivåer för matlagning. Högsta effekt är standardinställningen, men upprepade knapptryckningar på **POWER**-knappen ställer in en annan effektnivå.

EFFEKT	%	Tryck på **POWER**	Uteffekt **MS-207Y/ MS-207YS**	Uteffekt **MS-267Y/ MS-267YS**
HÖG MAX	100%	1 gång	800W	900W
MEDIUM HÖG	80%	2 gånger	640W	720W
MEDIUM	60%	3 gånger	480W	540W
UPPTINING MEDIUM LÅG	40%	4 gånger	320W	360W
LÅG	20%	5 gånger	160W	180W

Säker[illegible]installerat ugnen enligt anvisningarna tidigare i [illegible]ning.

Tryck på **STOP/CLEAR**.



Tryck [illegible] **POWER** för att välja 80 % effekt.
[illegible]et.



Vrid [illegible] teckenfönstret visar "5:30".



Tryck [illegible]



Micro Power – Effektnivå

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	
			MS-207Y/ YS	MS-267Y/ YS
HÖG	* Koka vatten * Bryna köttfärs * Tillaga delar av fjäderfän, fisk och grönsaker * Tillaga möra köttbitar	100%	800W	900W
MEDIUM HÖG	* All uppvärmning * Ugnsteka kött eller fjäderfä * Tillaga svamp eller skaldjur * Tillaga mat som innehåller ost eller ägg	80%	640W	720W
MEDIUM	* Laga bakverk och scones * Tillaga ägg * Tillaga krämer * Tillaga ris och soppor	60%	480W	540W
UPPTINING MEDIUM LÅG	* All upptining * Smälta smör och choklad * Tillaga mindre möra köttbitar	40%	320W	360W
LÅG	* Mjuka upp smör och ost * Mjuka upp glass * Jäsa deg	20%	160W	180W

Tillagning i
två steg

I följande exempel kommer jag att visa hur du värmer mat i två steg. Det första steget kommer att värma maten under 11 minuter med effekten HÖG och det andra under 35 minuter på 40 % effekt.



Under tillagning i två steg kan ugnsdörren öppnas för att kontrollera maten. Stäng ugnsdörren och tryck **START** för att fortsätta tillagningen.

När steg 1 är avslutat kommer en PIP-signal att höras och steg 2 inledas.

Vill du avbryta tillagningen helt trycker du två gånger på **STOP/ CLEAR**.

Tryck [illegible]

Ställ in tillagningstid **för steg 1.** Tryck en gång på **POWER** för att välja HÖG effekt.



Vrid [illegible] tills teckenfönstret visar "11:00".



Ställ in tillagningstid **för steg 2.**

Tryck [illegible] **POWER** för att välja 40 % effekt.



Vrid [illegible] tills teckenfönstret visar "35:00".

Tryck [illegible]



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

Snabbstart



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

Tryck på [illegible]



Tryck på [illegible] gånger för att välja 2 minuter med effekten HÖG.
[illegible] gen innan du avslutat den fjärde
[illegible]



Under [illegible] med **SNABBSTART** kan du förlänga uppvärmningstiden till 10 minuter
[illegible] de gånger på **START**-knappen.

Auto
Cook

I följande exempel kommer jag att visa hur du lagar till 0,6 kg ugnsbakad potatis.



Med **AUTO COOK** kan du enkelt laga till den mesta av din favoritmat genom att välja mattyp och ange matens vikt.

1

Tryck [illegible] **STOP/[illegible]TAR.**



2

Tryck [illegible] gång p[illegible] **AUTO COOK**.
"[illegible] visa[illegible] tecke[illegible]ret



3

Vri[illegible] **[illegible]AL**-ratten t[illegible]ckenfönstret visar "0.6".

Try[illegible] å **START.**



MATKATEGORI	MATTEMPERATUR	TILLREDNINGSFAT	VIKTGRÄNS	INSTRUKTIONER
1. UGNSBAKAD POTATIS 	Rumstemperatur	Glasbricka	0,1 kg ~ 1,0 kg	Tvätta, torka och stick hål på potatisskalet med en gaffel flera gånger. Placera potatisen på tre pappershanddukar mitt på glasbrickan. Låt stå 5 minuter efter tillagning.
2. FÄRSKA GRÖNSAKER 	Rumstemperatur	Glasbricka	0,2 kg ~ 0,8 kg	Lägg färdigställda grönsaker i ett kokkärl av lämplig storlek (t.ex. en eldfast gryta). Tillsätt 0,3 dl vatten per 200 g grönsaker. Låt stå 5 minuter efter tillagning.
3. FRYSTA GRÖNSAKER 	Fryst	Glasbricka	0,2 kg ~ 0,8 kg	Lägg färdigställda frysta grönsaker i ett kokärl av lämplig storlek. Tillsätt 0,3 dl vatten per 200 g grönsaker. Täck över och placera mitt på glasbrickan. Låt stå 5 minuter efter tillagning.

Upptiningsfunktion

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 franskbröd 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.



Ugnen har fyra inställningar för upptining: **KÖTT, FJÄDERFÄ, FISK** och **BRÖD**. Varje upptiningsalternativ har olika effektinställningar.

Tryck [redacted]. Kontrollera att du avlägsnat alla metallklamrar och [redacted] köttet samt eventuellt metalliskt förpackningsmaterial. Placera sedan maten i ugnen och stäng dörren.



Tryck [redacted] knappen.



Ange vikt [redacted] frysta mat du vill tina upp.

[redacted] nfönstret visar "1,4".



Tryck [redacted]



Under [redacted] kommer ugnen att generera en PIP-signal. Öppna då ugnsdörren och vänd och dela på maten för [redacted] ptining. Avlägsna delar som är färdigtinade eller täck över dem för att tina dem [redacted] trollerat maten stänger du dörren och trycker **START** för att återuppta upptiningen. Ugnen [redacted] upptiningen (även om ljudsignalen hörs) om inte dörren öppnas.

UPPTININGSFUNKTION – SEKVENSFÖRTECKNING FÖR VIKTINSTÄLLNING

SEKVENS		*MATVAROR*	*MIN./ MAX. MAT*
1. KÖTT	**Nötkött**	Köttfärs, Filé, Tärnat kött, Utskuren biff, Grytstek, Rumpstek, Hamburgare.	0,1/ 4,0 kg
	Lamm	Lammkotletter (2,5 cm tjocka), Lammstek	
	Fläskkött	Kotletter (1,2 cm tjocka), Revbensspjäll, Korv.	
	Kalv	Kalvkotletter (450 g, 1,2 cm tjocka)	
2. FJÄDERFÄ	**Kyckling**	Hel (under 2 kg), Uppdelat bröststycke (benfritt), Ben.	0,1/ 4,0 kg
	Kalkon	Bröststycken (under 2,5 kg)	
3. FISK	**Fisk**	Filéer. Stekar, hela	0,1/ 4,0 kg
	Skaldjur	Krabbkött, Hummersvansar, Räkor, Kammusslor	
4. BRÖD		Uppskuret grovt/ vitt bröd, Vita/ grova småbröd, Baguetter, Gifflar	0,1/ 0,5 kg

* Fördelen med denna upptiningsfunktionen är automatisk inställning och kontroll av upptiningen, men precis som vid vanlig uppvärmning måste du kontrollera maten under upptiningen.
* För bästa resultat bör du avlägsna allt förpackningsmaterial (papper eller plast) från köttet eller fjäderfät du skall tina. I annat fall kommer förpackningsmaterialet att hålla kvar ånga och fukt nära maten vilket kan leda till att den yttre delen av maten kokas.
* Placera maten på en flat bakform för att fånga upp vatten.
* Maten bör fortfarande vara lite fryst i mitten när den tas ut från ugnen.
* Om det är svårt att avlägsna förpackningen från maten kan du tina den ca en fjärdedel av upptiningstiden som visas i början av upptiningscykeln. Ta sedan ut maten från ugnen och avlägsna förpackningsmaterialet.
* Skivat bröd bör placeras i vecken på en kökshandduk och småbröd bör delas i två innan de tinas.



Snabbupptining

Använd endast denna funktion för att tina 0,5 kg köttfärs, kycklingbitar eller fiskfiléer mycket snabbt. Detta kräver att maten får stå en stund för att den innersta delen skall få tid att tina. I detta exempel kommer jag att visa hur du tinar 0,5 kg fryst fjäderfä.



Ugnen har tre inställningar för snabbupptining: **KÖTT, FJÄDERFÄ** och **FISK**. Varje upptiningsalternativ har inställningar för hög effekt. Genom att trycka flera gånger på knappen SNABBUPPTINING kan du välja en annan inställning.

Kategori	Tryck	
KÖTT	1	gång
FJÄDERFÄ	2	gånger
FISK	3	gånger

Tr[redacted]p. Kontrollera att du avlägsnat alla metallklamrar och [redacted]tta i köttet samt eventuellt metalliskt förpackningsmaterial. Placera sedan maten i ugnen och stäng dörren.

[redacted]

Tryck t[redacted]å **SNABBUPPTINING** för att välja upptiningsprogrammet [redacted]istret.
(Ange endast vikten 0,5 kg)

[redacted]

Tryck [redacted]

[redacted]

Under upptining kommer ugnen att generera en PIP-signal. Öppna då ugnsdörren och vänd och dela på maten fö[redacted]pptining. Avlägsna delar som är färdigtinade eller täck över dem för att tina dem l[redacted]ntrollerat maten stänger du dörren och trycker **START** för att återuppta upptiningen. **Ugnen [redacted] upptiningen (även om ljudsignalen hörs) om inte dörren öppnas.**

UPPTININGSFUNKTION – SEKVENSFÖRTECKNING FÖR VIKTINSTÄLLNING

SEKVENS		MATVAROR	MIN./ MAX. MAT
1. KÖTT	**Nötkött**	Köttfärs	0,5 kg
	Lamm		
	Fläskkött		
	Kalv		
2. FJÄDERFÄ	**Kyckling**	Kycklingdelar	0,5 kg
	Kalkon	Kalkondelar	
3. FISK	**Fisk**	Filéer.	0,5 kg
	Skaldjur	Räkor, Hummersvansar, Kammusslor	

* Fördelen med denna snabbtiningsfunktion är automatisk inställning och kontroll av upptiningen, men precis som vid vanlig uppvärmning måste du kontrollera maten under upptiningen.
* För bästa resultat bör du avlägsna allt förpackningsmaterial (papper eller plast) från fisk, skaldjur, kött och fjäderfä som du skall tina. I annat fall kommer förpackningsmaterialet att hålla kvar ånga och fukt nära maten vilket kan leda till att den yttre delen av maten kokas.
* Placera matvaror på en flat bakform för att fånga upp vatten.
* Maten bör fortfarande vara lite fryst i mitten när den tas ut från ugnen.
* Efter upptining bör du låta maten stå i 5 till 10 minuter.



Favorite
Cook

This feature allows you to set and execute a frequently used single stage programme. Once the cooking programme is set, you can use it by pressing the favorite cook key. In the following example I will show you how to set the cooking programme for 10 minutes 30 seconds at power level 80%.



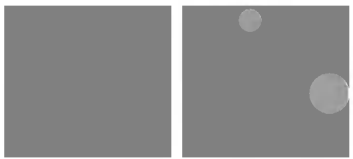
The cooking programme is stored permanently in the memory of your microwave oven.
If you wish to change your FAVORITE COOK, simply enter a new cooking programme.

Press [illegible]



Press [illegible] appears on the display.

P[illegible] to select 80% power.



Turn **DIAL** [illegible] display shows “10:30”



Press [illegible]

S[illegible] the favorite cook.

When [illegible] it by pressing the favorite cook key.
Press F1 .



Press [illegible]





Din ugn har också en timer som kan användas för saker som inte har med matlagning att göra. När denna används som en oberoende timer startas inte ugnen. Timern räknar helt enkelt bara ner ett visst antal sekunder.

Tryck[illegible]



Tryck[illegible]



Ang[illegible]räkna ner ifrån.

V[illegible]kenfönstret visar "15:00".



Tryck[illegible]

Ti[illegible]räknas ner i teckenfönstret utan att ugnen värmer något. PIP-signaler hörs och ordet "End" visas i teckenfönstret i slutet på nedräkningsperioden.



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 pressing the △/▽ button.

When cooking without Auto function you can extend the cooking time at any point by pressing the △/▽ button. There is no need to stop the cooking process.

P[redacted]



Set [redacted] **COOK** programme.

Sel[redacted]

Press **START**.



Press [redacted]

[redacted]ease by **10** seconds for each press of the key.

Press **LESS (▽)**.

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

If the △/▽ key is pressed and held, the time will increase/ decrease rapidly.



Heating or Reheating Guide

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.

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 3~3 1/2 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	1 1/2~3 minutes 4 1/2~7 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 1 cup 4 cups	1~2 1/2 minutes 3 1/2~6 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (1/ 2 cup meat filling) without bun	1~2 1/2 minutes	Reheat filling and bun separately. Cook filling 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	2 1/2~3 1/2 minutes 6~9 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1 1/2~3 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	2 1/2~4 minutes 7 1/2~11 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1~1 1/2 minutes 3 1/2~5 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	1 1/2~2 1/2 minutes 3 1/2~5 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	1 1/2~2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.

Säkerhetsföreskrifter

VARNING

Kontrollera att tidsinställningarna för uppvärmning är korrekta eftersom för lång uppvärmningstid kan leda till BRAND och SKADA på UGNEN.

1 Försök inte justera eller reparera dörren, kontrollpanelen, de inbyggda säkerhetsspärrarna eller någon annan del av ugnen. Det är förbundet med fara att utföra alla service- eller reparationsarbeten som innebär att något av de höljen som skyddar mot mikrovågor avlägsnas. Reparationer får endast utföras av kvalificerade servicetekniker.

2 Starta inte ugnen om den är tom. Det är säkrast att lämna ett glas med vatten i ugnen när den inte används. Vattnet kommer på ett säkert sätt att ta upp alla mikrovågor om ugnen startas av misstag.

3 Torka inte kläder i mikrovågsugnen, de kan förkolnas eller brännas om de värms för länge.

4 Tillaga inte mat som slagits in i pappershanddukar, om inte din kokbok innehåller instruktioner för den mat du lagar.

5 Använd inte tidningspapper istället för pappershanddukar vid matlagning.

6 Använd inte kokkärl av trä. De kan förkolnas om de värms upp för mycket. Använd inte keramiska kärl som har metalliska (av t.ex. guld eller silver) inlägg. Avlägsna alltid metallklämmor och trådar. Metallföremål i ugnen kan leda till gnistbildning, vilket kan orsaka allvarlig skada.

7 Använd inte ugnen med en kökshandduk, servett eller något annat hinder mellan dörren och ugnens framsida. Detta kan leda till läckage av mikrovågor.

8 Använd inte pappersprodukter som är tillverkade av återvunnet papper eftersom de kan innehålla orenheter som kan orsaka gnistor och/ eller brand matlagning.

9 Rengör inte den roterande ringen genom att placera den i vatten direkt efter uppvärmning. Detta kan leda till att den skadas eller går sönder.

10 Små mängder mat kräver kortare uppvärmningstider. Om du använder normala tidsinställningar kan maten bli för varm och brännas vid.

11 Säkerställ att ugnen placeras så att ugnens framsida är 8 cm eller längre ifrån kanten på det underlag där den placerats. Detta för att undvika att apparaten av misstag tippar över.

12 Innan tillagning bör du göra hål i skalet på potatis, äpplen och alla liknande frukter eller grönsaker.

13 Koka inte ägg i sina skal. Tryck kommer att byggas upp inuti äggen och de kommer att explodera.

14 Försök inte fritera något i ugnen.

15 Avlägsna plastmaterial från mat innan du värmer eller tinar den. Observera dock att mat i vissa fall skall vara övertäckt med en plasthinna för uppvärmning eller tillagning.

16 Om ugnens dörr eller dörrpackningar är skadade får ugnen inte användas innan den reparerats av en kvalificerad servicetekniker.

17 Om du observerar rök måste du stänga av mikrovågsugnen eller koppla loss den från nätuttaget. Håll sedan ugnsdörren stängd för att kväva eventuella flammor.

18 När mat tillagas i engångsförpackningar av plast, papper eller annat brännbart material bör du kontrollera ugnen ofta på grund av risken för antändning.

19 Låt endast barn använda ugnen utan överinseende när tillräckliga instruktioner getts för att barnet skall kunna använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.

20 Vätskor eller andra matvaror får inte värmas i förseglade behållare eftersom de då kan explodera.

Mikrovågssäkra kokkärl

Använd aldrig kokkärl av metall eller kokkärl med metallbeläggning i mikrovågsugnen

Mikrovågor kan inte tränga igenom metall. De kommer att studsa från alla metallföremål i ugnen och orsaka gnistbildning, ett fenomen som liknar blixtar.

De flesta värmebeständiga matlagningskärl som inte innehåller metall går bra att använda i mikrovågsugnen. Det finns dock kärl som innehåller material som gör dem olämpliga för användning i en mikrovågsugn. Om du är tveksam till om ett speciellt kärl är lämpligt finns det ett enkelt sätt att undersöka om det kan användas i din mikrovågsugn.

Placera kokkärlet intill en glasskål fylld med vatten i mikrovågsugnen. Värm på effekten HÖG i en minut. Om vattnet blir varmt men kokärlet förblir svalt är det säkert att använda i mikrovågsugnen. Om vattnet inte blir varmare men kokkärlet värms upp absorberas mikrovågor av kokärlet och det är därför inte lämpligt att använda det i mikrovågsugnen. Du har troligen redan många kokkärl av olika slag som kan användas för matlagning i mikrovågsugnen. 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 mikrovågsugnen. Detta inkluderar alla typer av ugnshärdade glaskärl. Använd inte tunna glasföremål, t.ex. tunna dricks- 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 mikrovågsugnen, 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 mikrovågsugnen.

Matlagningspåsar av plast

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. För alltid från utsidan och in mot mitten eftersom utsidan av maten värms upp först.

Kokkärl i plast avsedda för användning i mikrovågsugnar

Det finns många olika sorter och storlekar av kokärl avsedda för mikrovågsugnar. Till stor del

kan du antagligen använda sådant som du redan har hemma istället för att investera i ny köksutrustning.

Lergods, stengods och keramik

Kokkärl i dessa material går vanligtvis alldeles utmärkt att använda i mikrovågsugnen, 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 kokkärl.

Kokkärl bör testas för att säkerställa att de är lämpliga att användas i mikrovågsugnar.

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 alltefter som den värme som finns kvar i de yttre delarna fortsätter inåt. Om maten lämnas i ugnen tills den är helt genomvärmd 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.

Vätskeinnehåll i matvarorna
Eftersom värmen från mikrovågor brukar förånga fukt 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.

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.

Håltagning
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.

Vilotid 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.

3 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.

4 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 DISKKUDDAR.
Metalldelar blir lättare att underhålla om de rengörs ofta med en fuktig trasa.

Frågor och
svar

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 mikrovågor.

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 hinner 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 Kokkärl 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 UPPSIKT UNDER POPPNINGEN. OM MAJSKORNEN INTE POPPAR EFTER DE ANGIVNA TIDERNA, 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 följt 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.

Varning

Ledarna i denna nätkabel är färgkodade enligt följande:
BLÅ ~ Neutral
BRUN ~ Strömförande
GRÖN OCH GUL ~ Jord

Eftersom färgerna på ledarna i denna nätsladd 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 ⏚ symbolen [symbol for Earthing].

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

Tekniska specifikationer

	MS-207Y/ MS-207YS / MS-267Y/ MS-267YS
Nätspänning	230 V AC / 50 Hz
Uteffekt	900 W (IEC705 klasstandard)
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz
Yttermått	512 mm (B) X 307 mm (H) X 400 mm (D)
Strömförbrukning	1300 W



P/ No: 3828W5A2191
Artikelnummer: 3828W5A2191
P/ No: 3828W5A2191
P/ nr.: 3828W5A2191
P/ No: 3828W5A2191

Printed in Korea
Tryckt i Korea
Trykket i Korea
Trykt i Korea
painettu Koreassa