LG

MIKROVÅGSUGN
MIKROBØLGEOVN
MIKROBØLGEOVN
MIKROAALTOUUNI

ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET

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.

MC-8083KLA

P/ No: 3828W5A4350

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.

Innehåll

Hur mikrovågsugnen fungerar

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

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

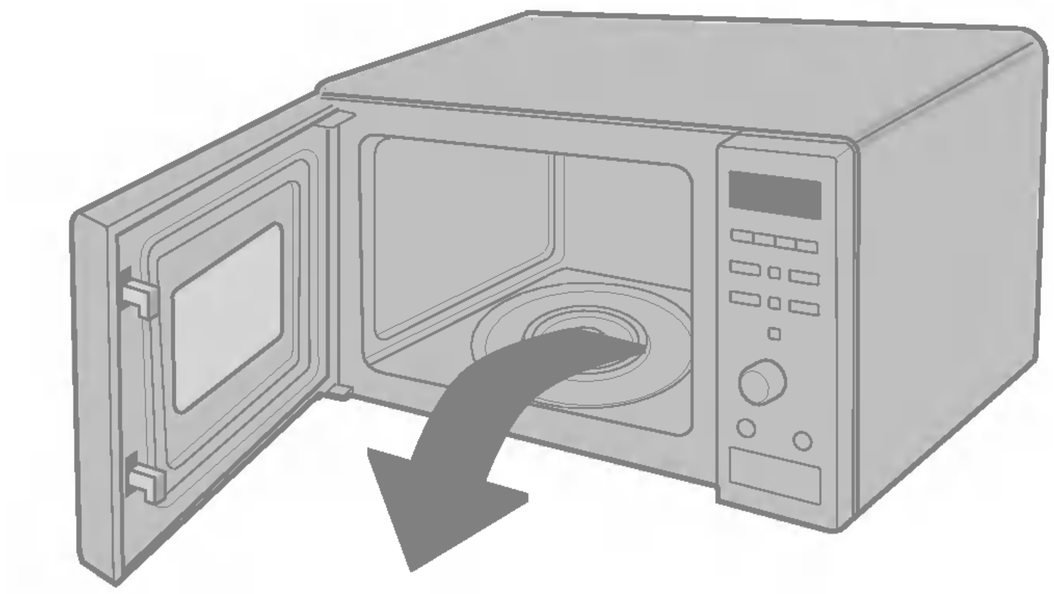
Mikrovågsugnen är en av de säkraste hushållsapparater som finns. När dörren är öppen slutar ugnen automatiskt att producera mikrovågor. Mikrovågsenergin omvandlas fullständigt till värme när den tränger in i mat, vilket gör att det inte finns någon "överskottsenergi" som kan skada dig när du äter maten.

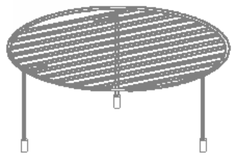
Förhållningsregler ____ *3*
Innehåll ____ *4*
Uppackning och installation ____ *5 ~ 6*
Inställning av klockan ____ *7*
Barnlås ____ *8*
Mikroeffekt – Tillagning ____ *9*
Mikroeffekt – Effektnivå ____ *10*
Tillagning i två steg ____ *11*
Snabbstart ____ *12*
Grillning ____ *13*
Konvektionstillagning ____ *14 ~ 15*
Kombinationstillagning ____ *16 ~ 17*
Minne ____ *18*
Fortsatt uppvärmning ____ *19*
Automatisk tillagning ____ *20 ~ 22*
Automatisk återuppvärmning ____ *23 ~ 24*
Automatisk stekning ____ *25 ~ 26*
Upptiningsfunktion ____ *27 ~ 28*
Instruktion för uppvärmning/ återuppvärmning ____ *29*
Färska grönsaker guide ____ *30*
Grillning guide ____ *31*
Viktiga säkerhetsföreskrifter ____ *32 ~ 33*
Mikrovågssäkra kokkärl ____ *34*
Matvaror och tillagning i mikrovågsugn ____ *35 ~ 36*
Frågor och svar ____ *37*
IEC Testlistor ____ *38*
Tekniska specifikationer ____ *39*

Uppackning och installation

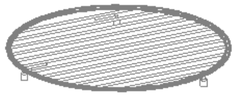
Genom att följa de enkla anvisningarna på dessa två sidor kan du snabbt kontrollera att din ugn fungerar korrekt. Var särskilt noga med att följa anvisningarna om ugnens placering. Säkerställ att du avlägsnar alla tillbehör och allt förpackningsmaterial när du packar upp ugnen. Kontrollera att ugnen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

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

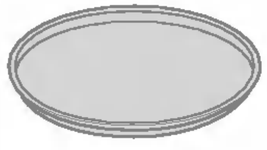




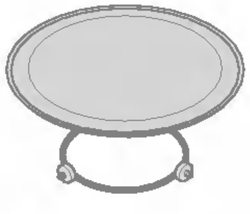
HÖGT GRILLGALLER



LÅGT GRILLGALLER



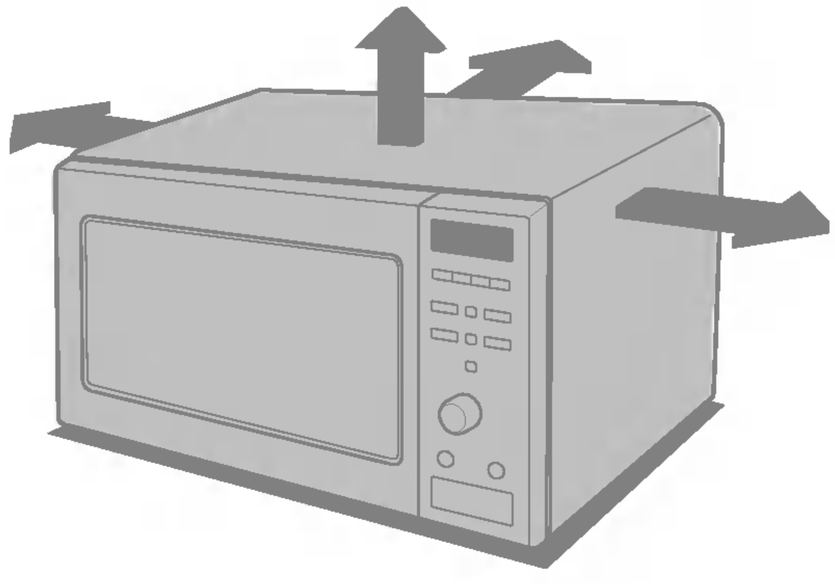
METALLBRICKA



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.

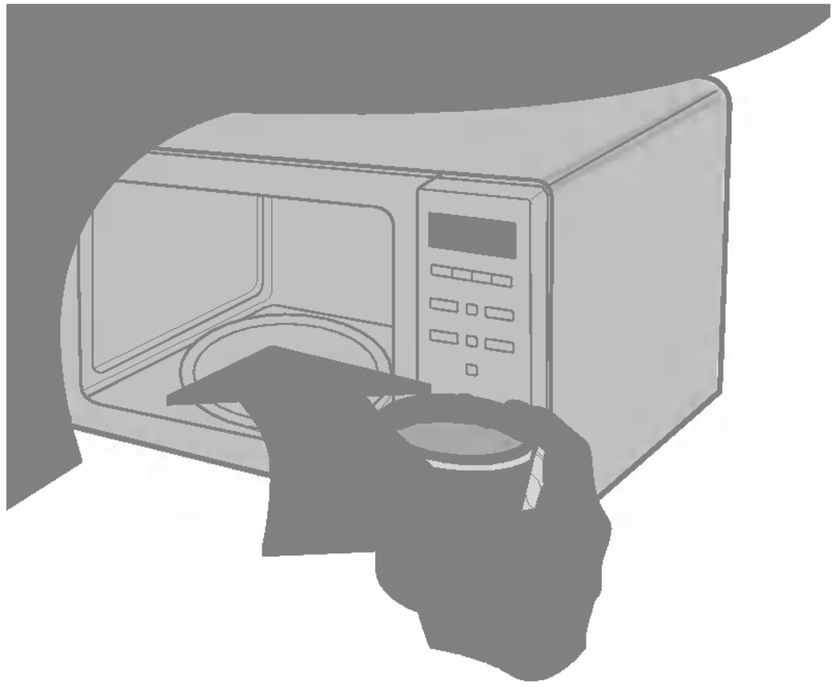


DENNA UGN ÄR INTE AVSEDD FÖR KOMMERSIELL MATLAGNING

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 ugnsluckan genom att trycka på **ÖPPNINGSKNAPPEN.**
Sätt **ROTERANDE RING** på plats och lägg **GLASBRICKA** ovanpå.

5 Fyll en **mikrovågssäker behållare** med 3 dl vatten. Placera behållaren på **GLASBRICKA** och stäng ugnsdörren. Om du är osäker på vilken typ av behållare du skall använda finns information om detta på sidan 34.



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.**



Inställning av klockan

Du kan välja om du vill ha 12-timmarsklocka eller 24-timmarsklocka. I exemplet nedan ser du hur du ställer 24-timmarsklockan på 14:35. Det är viktigt att du har tagit bort allt förpackningsmaterial från ugnen.



När du ansluter ugnen till vägguttag för första gången, och även när strömmen kommer tillbaka efter ett strömavbrott, visas "0" i displayen. Då måste du ställa klockan.

Om klockan (eller displayen) visar några konstiga symboler, drar du ut stickkontakten ur uttaget. Därefter sätter du i den igen och ställer klockan.

1

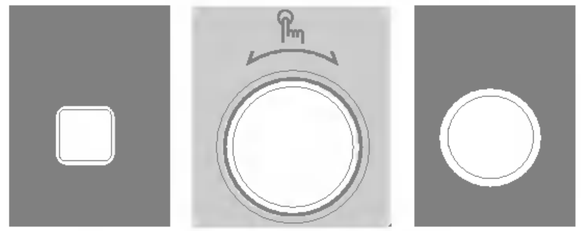
Det är viktigt att du har installerat ugnen korrekt enligt beskrivningen på föregående sidor i denna bruksanvisning.

Tryck på **STOP/ CLEAR**.



2

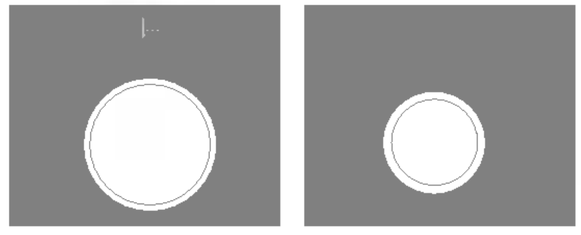
Tryck på **CLOCK** en gång.
Vrid på **DIAL** för att välja 24H.
Tryck på **CLOCK** för att bekräfta tiden.



3

Vrid på **DIAL** tills displayen visar "14:00".

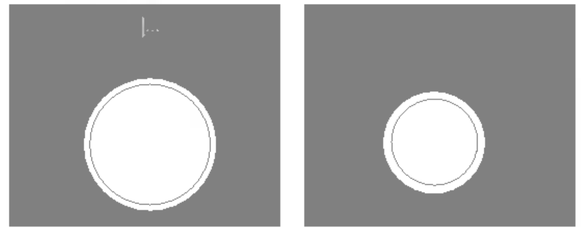
Tryck på **CLOCK** för att bekräfta valet av timme.



4

Vrid på **DIAL** tills displayen visar "14:35".

Tryck på **START** igen.
Klockan börjar gå.



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.

1 Tr[illegible]R.



2 Tryck och [illegible] **STOP/ CLEAR** tills "L" visas i teckenfönstret och en PIP-signal hörs.
CHILD LO[illegible] aktiverat.

Tidsvisningen försvinner från teckenfönstret om du ställt in klockan.



3 "L" [illegible]stret för att du skall veta att **CHILD LOCK** är aktiverat.



4 För att upphäva **CHILD LOCK** trycker du in och håller ner **STOP/ CLEAR** tills **"L"** [illegible]r. Du hör en PIP-signal när barnlåset upphävs.



Mikroeffekt – tillagning

I det följande exemplet skall jag visa hur du värmer mat på 720W(80%) effekt under 5 minuter och 30 sekunder.



Din ugn har fyra effektläge-inställningar.

EFFEKT	%	Tryck på **MICRO**	Uteffekt
HÖG MAX	100%	1 gång	900W
MEDIUM HÖG	80%	2 gånger	720W
MEDIUM	60%	3 gånger	540W
UPPTINING MEDIUM LÅG	40%	4 gånger	360W
LÅG	20%	5 gånger	180W

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

Tryck på **STOP/ CLEAR**.

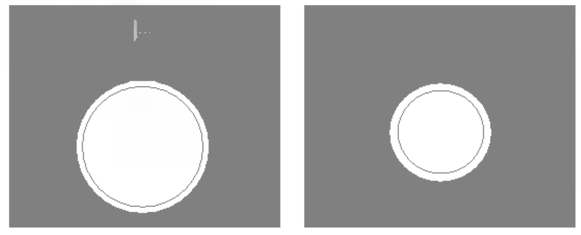


2 Tryck på **MICRO**.

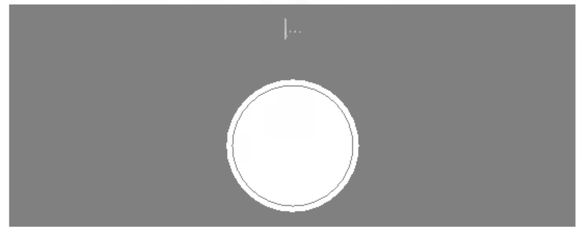


3 Vrid på **DIAL** för att välja 720W.

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



4 Vrid på **DIAL** tills displayen visar "5:30".



5 Tryck på **START**.

Under tillagning kan du öka eller minska tillagningstiden genom att vrida på **DIAL**.



Mikroeffekt – 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.



HÖG	* Koka vatten * Bryna köttfärs * Tillaga delar av fågel, fisk och grönsaker * Tillaga möra köttbitar	100%	900W
MEDIUM HÖG	* Återuppvärmning (Vätska) * Ugnsteka kött eller fågel * Tillaga svamp eller skaldjur * Tillaga mat som innehåller ost eller ägg	80%	720W
MEDIUM	* Återuppvärmning (potatismos, huvudrätt, kokt mat) * Laga bakverk och scones * Tillaga ägg * Tillaga krämer * Tillaga ris och soppor	60%	540W
UPPTINING MEDIUM LÅG	* All upptining * Smälta smör och choklad * Tillaga mindre möra köttbitar	40%	360W
LÅG	* Mjuka upp smör och ost * Mjuka upp glass * Jäsa deg	20%	180W

Tillagning i två steg

I exemplet nedan ser du hur du tillagar mat i två steg. I det första steget tillagas maten i 11 minuter med effektläge High (HÖG). I det andra steget tillagas maten i 35 minuter med effektläge 360W.



När du tillagar mat i två steg kan du öppna luckan under tillagningen och kontrollera maten. När du stänger luckan och trycker på **START** fortsätter tillagningen där den avbröts.

När steg 1 är klart hörs ett PIP och steg 2 påbörjas.

Om du vill avbryta och avsluta programmet trycker du två gånger på **STOP.**

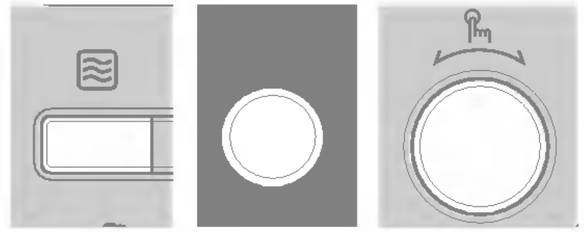
Om du har valt Auto Tining, kan du tillaga maten i maximum tre steg. (Auto Tining + Steg 1 + Steg 2). Således kan du välja Auto Tining och sedan fortsätta tillagningen utan att återställa ugnen i varje steg.

Tr[illegible]R.



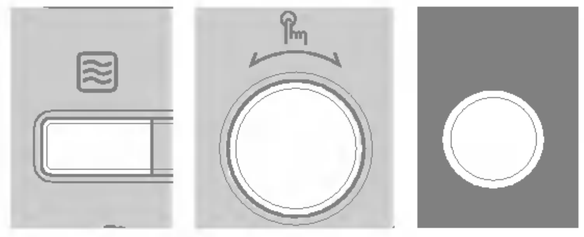
2

Ställ in effektläget och tillagningstiden **för steg 1.**
(Du kan väl f[illegible]mma ovanbeskrivna steget med effektläge High (Hög).)
Tryck på **MICRO**-knappen en gång för att välja High (Hög) effektläge.
Tryck på **START** för att bekräfta effektläget.
Vrid på **DIAL** tills displayen visar "11:00".



3

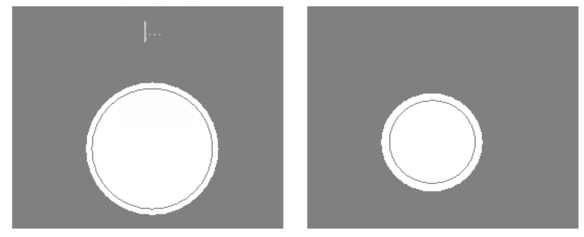
Ställ in effektläget och tillagningstiden **för steg 2.**
Tryck på **MI[illegible]**-knappen en gång.
Vrid p[illegible] displayen visar "360W".
Tryck på **START** för att bekräfta effektläget.



4

Vrid på **DI[illegible]** displayen visar "35:00".

Tryck på **STA[illegible]**



Snabbstart

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



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

Tryck på **SNABBSTART**.



2

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



3

Under **QUICK START** tillagning kan du förlänga tillagningstiden upp till 99 minuter och 99 sekunder genom att trycka på **SNABBSTART** knappen upprepade gånger.

Grillning

I exemplet nedan ser du hur du använder grillen till att tillaga mat i 12 minuter och 30 sekunder.

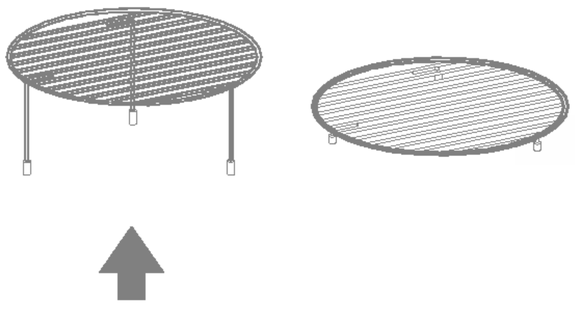


Med denna funktion kan du snabbt bryna maten och få en knaprig yta.

Denna funktion tillåter dig att snabbt bryna och göra maten mör.

Vid grillning sätter du in metallbrickan mellan glasbrickan och grillgallret.

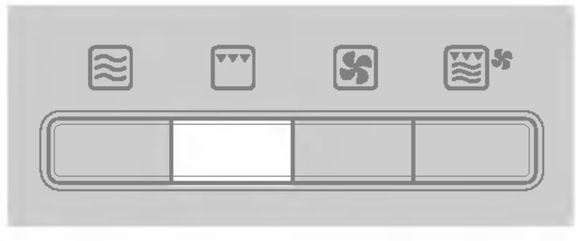
Grillgallret (det höga gallret) används vid grillning.



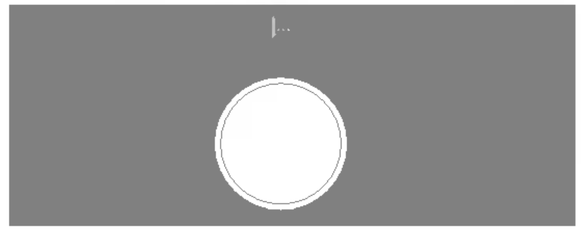
Tryck på **[illegible]FAR**



Tryck på **[illegible]**



V[illegible]layen visar "12:30".



Tryck på **S[illegible]**

Under tillagn[illegible]kan du öka eller minska tillagningstiden genom att vrida på **DIAL**



Konvektions
tillagning

I exemplet nedan ser du hur du först värmer ugnen och sedan tillagar mat vid 230 °C i 50 minuter.



Konvektionsugnen kan ställas på antingen 40 °C eller på ett gradtal mellan 100 °C 250 °C (när konvektionsläge väljs ställs gradtalet automatiskt in på 180 °C).

Ugnen har en jäsfunktion vid ugnstemperaturen 40 °C. Jäsfunktionen kan inte användas när ugnen är varmare än 40 °C och du kan därför bli tvungen att vänta tills ugnen har svalnat.

Det tar några minuter för ugnen att nå den valda temperaturen.

När ugnen har uppnått rätt temperatur hörs PIP-ljud. Då ställer du in maten i ugnen och startar tillagningen.

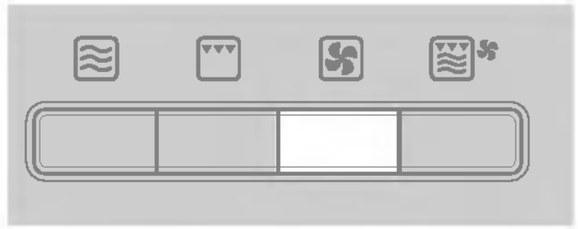
1. Värm upp ugnen så här:

1

Tryck på **ST** **CLEAR**.

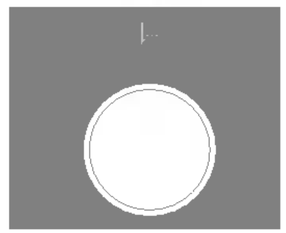


Tryck **ON**.



2

Vrid på för att välja 230 °C.



3

Tryck på för att bekräfta temperaturvalet..



Tryck på **ST** en gång till.



4

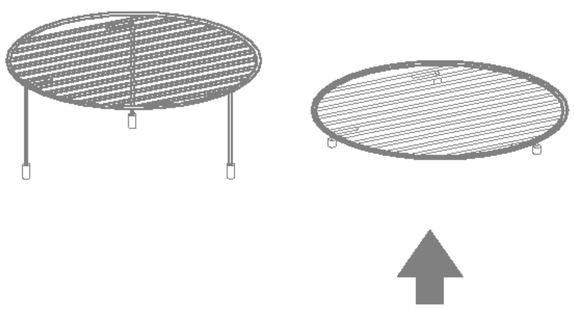
Förvärmningen börjar när du ser "Pr-H"-indikeringen.

Konvektions
tillagning



Om du inte justerar temperaturen, kommer ugnen automatiskt att välja 180 °C men du kan ändra tillagningstemperaturen genom att vrida på DIAL-ratten.

Vid konvektionstillagning använder du konvektionsgallret (det låga gallret).

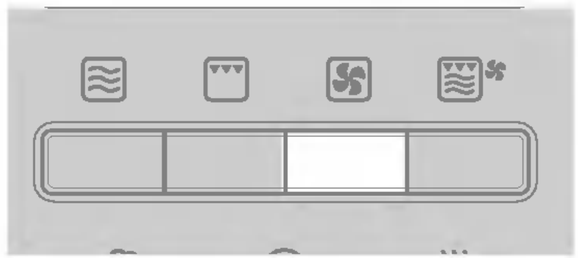


2. Tillaga på här:

Tryck på **S / CLEAR.**

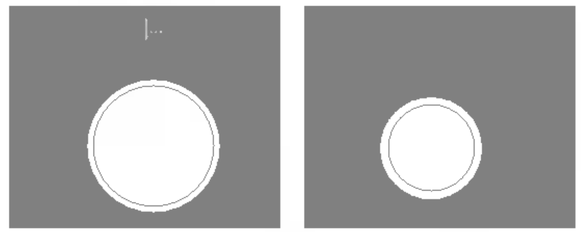


Tryck på **CTION.**

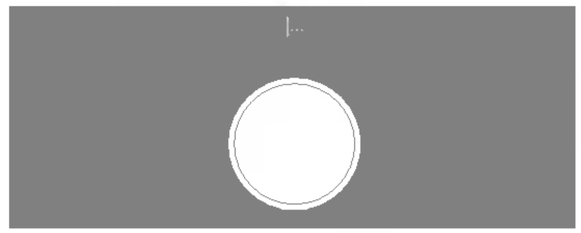


Vrid på tills displayen visar "230 °C".

Tryck på för att bekräfta temperaturvalet.



Vrid på tills displayen visar "50:00".



Tryck på

Under kan du öka eller minska tillagningstiden genom att vrida på **DIAL**



Kombinations
tillagning

I exemplet nedan ser du hur du ställer in ugnen för tillagning i 25 minuter med kombinationen mikroeffektläge MEDIUM LÅG (20%) och grill.



Ugnen är utrustad med en kombinationsfunktion som gör att du kan tillaga mat med samtidig användning av både grillfunktionen och mikrovågseffekten. När du använder denna funktion tillagas maten snabbare än om du använder de två funktionerna var för sig.

I kombiläget kan du välja mellan tre mikroeffektlägen (20%, 40% och 60%).

1. GRILL + MIKROVÅGOR

1

Tryck på **ST CLEAR**.

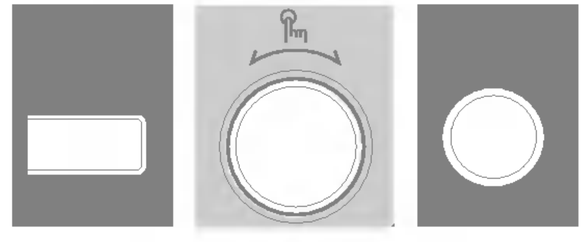


Tryck på **COMBI**.

2

Vrid på D displayen visar "Co-1".

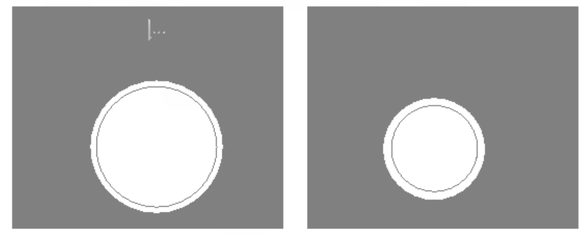
Tryck på **START** för bekräftelse av matvarukategori.



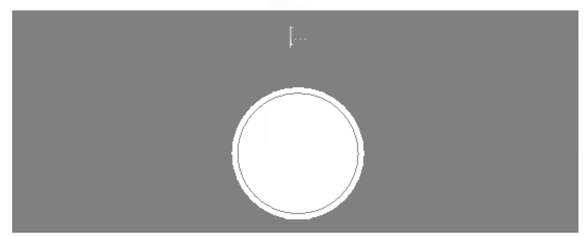
Vrid på D displayen visar "180W".

3

Tryck p or att bekräfta effektläget.



V yen visar "25:00".



Tryck på **START**.

5

Under tillagni an du öka eller minska tillagningstiden genom att vrida på **DIA**

Var försiktig när du tar ut maten. Tillagningskärlet är hett!



Kombinations
tillagning

I exemplet nedan ser du hur du ställer in ugnen för tillagning i 25 minuter med kombinationen mikroeffektläge MEDIUM LÅG (60%) och konvektionsugnstemperatur 200°C.



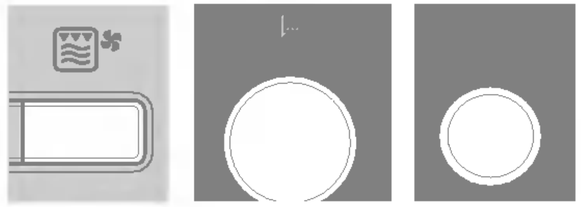
Ugnen är utrustad med en kombinationsfunktion som gör att du kan tillaga mat med samtidig användning av både konvektionsfunktionen och mikrovågseffekten. När du använder denna funktion tillagas maten snabbare än om du använder de två funktionerna var för sig.

1 **2. KONV[illegible]ON + MIKROVÅGOR**

Tryck på **STOP/ CLEAR**.

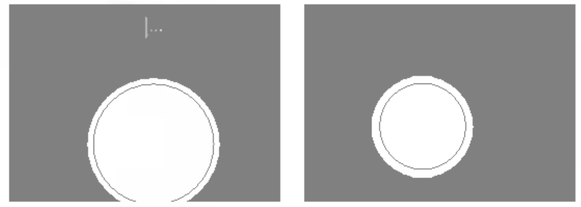


2 Tryck p[illegible]
Vrid på **DIAL** [illegible] displayen visar "Co-2".
Tryck p[illegible]r bekräftelse av matvarukategori.



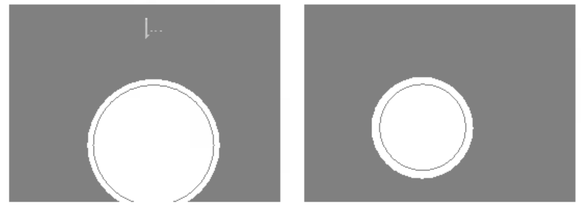
3 Vrid på [illegible]s displayen visar "540W".

Tryck p[illegible]or att bekräfta effektläget.

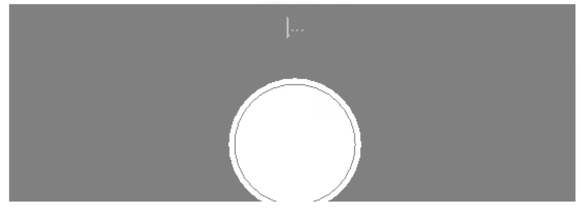


4 Vrid på **DI[illegible]** displayen visar "200°C".

Tryck pa **STA[illegible]**or att bekräfta temperaturvalet.



5 V[illegible]layen visar "25:00".



6 Tryck på **S[illegible]rt.**
Under [illegible]kan du öka eller minska tillagningstiden genom att vrida på **D[illegible]**

Var försiktig när du tar ut maten. Tillagningskärlet är hett!



Minne

Med minnesfunktionen kan du ställa in och välja ett en-stegsprogram som du använder ofta. När du ställer in tillagningsprogrammet, väljer du det genom att trycka på Memory cook (Minnesfunktion)-knappen. I exemplet nedan ser du hur du ställer in tillagningsprogrammet i 10 minuter och 30 sekunder med effektläge 720W (80%).



1. Ställa in

När du väljer MEMORY (MINNE). Tillagningsprogrammet lagras i ugnens minne. Minnet nollställs om du bryter strömmen. Om du önskar ändra minnesfunktionen, mata in ett nytt tillagningsprogram.

Tr[redacted]



Tryck på **MEMORY COOK.**
"900W" visas i displayen.



Vrid på **DIAL** tills displayen visar " [≋] ".
Tryck på **START** för att bekräfta.

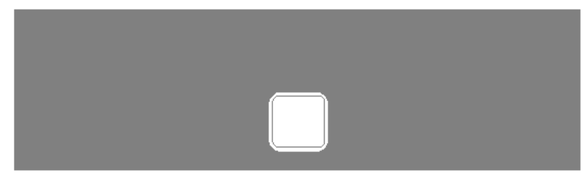


Vrid på **DIAL** tills displayen visar "720W".
Tryck på **START** för att bekräfta effektläget.
Vrid på **DIAL** tills displayen visar "10:30"
Tryck på **START** för att starta och mata in din sättning.



2. Tillaga

När du tillagar maten, kan du använda denna funktion genom att trycka på MINNE-knappen.
Tryck på **MEMORY COOK.**



Try[redacted]



3. Ändra Minne

Tryck[redacted]**OOK** tills "900W" visas i displayen och et PIP hörs.



Fortsatt
uppvärmning

I exemplet nedan ser du hur du värmer upp maten på 90 °C i 30 minuter.



Ugnen har ett temperaturområde mellan 30 °C~90 °C när fortsatt uppvärmning väljas.
När du trycker på fortsatt uppvärmning, inställs 60 °C i början.
Om du trycker på START omedelbart efter fortsatt uppvärmning trycktes, 99:59 inställs automatiskt.

Det tar några få minuter tills ugnen når den valda temperaturen.

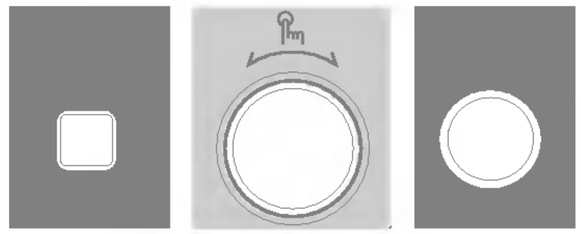
När temperaturen nåtts, kommer du till att höra ett PIP-ljud som innebär att ugnen är redan färdig på den korrekta temperaturen.

Tryck [illegible]**FAR.**



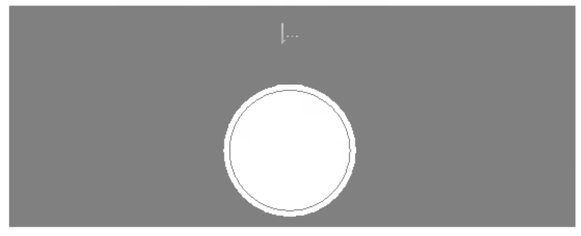
2

Tryck på **[illegible]WARMING.**
Vrid på **DIAL** [illegible] displayen visar "90 °C".
Tryck på [illegible] för att bekräfta temperaturen.



3

Vrid på [illegible] för att ställa in "fortsatt uppvärmning"-tiden tills displayen visar "30:0[illegible]



4

Tryck på **S[illegible]**

Under tillagn[illegible]kan du öka eller minska tillagningstiden genom att vrida på **DIAL**



Automatisk tillagning

I följande exempel kommer jag att visa hur du lagar till 0.6 kg färska grönsaker.



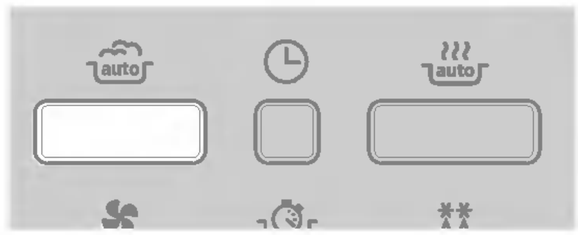
Med **AUTOMATISK TILLAGNING** kan du enkelt laga till den mesta av din favoritmat genom att välja mattyp och ange matens vikt.

Kategori	Tryck ***Auto cook***
Bakpotatis	Ac-1
Färska grönsaker	Ac-2
Frysta grönsaker	Ac-3
Ris/ Pasta	Ac-4
Färsk fisk	Ac-5
Fryst pizza	Ac-6
Pommes frites	Ac-7
Gratäng	Ac-8

Tryck **AUTO COOK**.



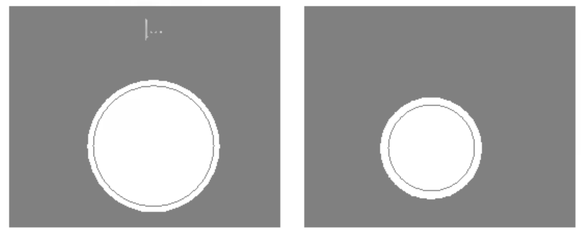
Tryck **AUTO COOK**.



3

Vrid på **DIAL** tills displayen visar "Ac-2".

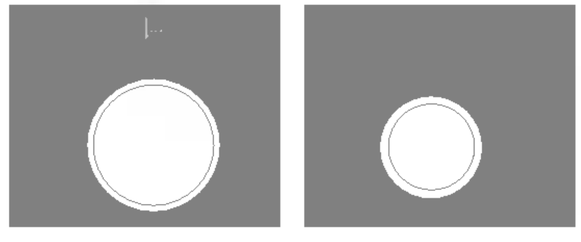
Tryck på **START** för bekräftelse av matvarukategori.



4

Vrid på **DIAL** tills displayen visar "0.6kg".

Tryck på **START**.



<table>
<tr><td rowspan="5">Automatisk tillagning</td><td>Bakpotatis (Ac-1)</td><td>0.1 ~ 1.0kg</td><td>Metallbricka</td><td>Rumstemp.</td><td>Välj mellanstora potatisar 200 – 220g.
Tvätta och torka potatisen. Pricka potatisen med gaffel flera gånger. Placera potatisen på metallbrickan. Justera vikt och tryck på start. Ta ut potatisen ur ugnen efter tillagning. Täck med folie och låt stå i 5 minuter.
VARNING: Grillgallret och ugnen er mycket HETA. Värmeskyddande handskar skall användas.</td></tr>
<tr><td>Färska Grönsaker (Ac-2)</td><td>0.2 ~ 0.8kg</td><td>Gryträtter</td><td>Rumstemp.</td><td>Lägg grönsakerna i ett mikrovägssäkert kärl. Tillsätt vatten. Täck med plastfolie. Efter tillagning: rör om och låt stå. Tillsätt vatten enligt kvantiteten.
** 0.2kg – 0.4kg : 2 Tsk
** 0.5kg – 0.8kg : 4 Tsk</td></tr>
<tr><td>Frysta Grönsaker (Ac-3)</td><td>0.2 ~ 0.8kg</td><td>Gryträtter</td><td>Fryst</td><td>Lägg grönsakerna i ett mikrovägssäkert kärl. Tillsätt vatten. Täck med plastfolie. Efter tillagning: rör om och låt stå. Tillsätt vatten enligt kvantiteten.
** 0.2kg – 0.4kg : 2 Tsk
** 0.5kg – 0.8kg : 4 Tsk</td></tr>
<tr><td>Ris/ Pasta (Ac-4)</td><td>0.1 ~ 0.3kg</td><td>Gryträtter</td><td>Rumstemp.</td><td>Tvätta riset och lägg det i en djup, stor form. Tillsätt kokvatten och 1/ 4 tsk salt.
<table><tr><td colspan="2">Vikt</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Täck</td></tr><tr><td rowspan="2">Vatten</td><td>Ris</td><td>200ml</td><td>330ml</td><td>480ml</td><td>Ja</td></tr><tr><td>Pasta</td><td>300ml</td><td>600ml</td><td>900ml</td><td>Nej</td></tr></table>** Ris – Efter tillagningen: låt stå i 5 minuter täckt med folie eller vänta tills vattnet absorberas.
** Pasta – Under tillagningen: rör om flera gånger. Efter tillagningen: låt stå i 1 eller 2 minuter. Skölj pastan med kalt vatten.</td></tr>
<tr><td>Färsk fisk (Ac-5)</td><td>0.1 ~ 0.6kg</td><td>Mikrovågssäkert kärl</td><td>Kyld</td><td>Fisk: hel, filé
- Fetfisk: lax, makrill
- Vitfisk: torsk, kolja
Lägg på ett mikrovågssäkert fat. Täck fatet tätt med folie och stick flera hål på folien. Lägg fatet på glasbrickan. Ställ in vikten och tryck på start. Efter tillagning: ta ut fatet ur ugnen. Låt stå i 3 minuter innan servering.</td></tr>
</table>

Automatisk tillagning	**Fryst Pizza (Ac-6)**	0.1 ~ 0.5kg	Låga gallret och metallbrickan	Fryst	Använd denna funktion till att värma fryst pizza. Ta bort allt förpackningsmaterial och placera den på det låga gallret över metallbrickan. Ta ut pizzan omedelbart efter tillagningen och låt stå 1-2 min.
	Pommes Frites (Ac-7)	0.2 ~ 0.4kg	Metallbrickan och låga gallret	Fryst	Bred ut pommes friten på metallbrickan och placera den på det låga gallret. Resultatet blir bäst om du tillagar ett lager pommes frites i taget. Efter tillagningen: ta ut ur ugnen och låt stå i 1-2 min.
	Gratäng (Ac-8)	0.5 ~ 1.2kg	Gratängskål, Låga gallret och metallbrickan	Rumstemp.	Använd denna knapp till att tillaga hemgjorda gratänger. Placera maten på det låga gallret. Efter tillagningen: ta ut ur ugnen och låt stå 1-2 min. * Potatis Gratäng * **Ingredienser:** 400g potatis 100g lök (fintskuren i små bitar) 2/3 tsk smör 3 skivor bacon 350g vitsås 80g mozzarella ost skuren i strimlor Salt, svartpeppar **(Vitsås)** 3 tsk smör, 5 tsk mjöl, 2 1/2 koppar mjölk Lägg smöret i en stor form. Tillaga i mikrovågsugnen med effektläge HIGH (HÖG) Tillsätt mjöl och vatten och tillaga med effektläge HIGH i 2 minuter. Tillsätt mjölk, salt och svartpeppar. Tillaga i ugnen med effektläge HIGH i 15 minuter. (Under tillagningen rör om flera gånger). **Metod** 1. Stek potatisen med hjälp Jacket Potato (Bakpotatis) funktionen. Skala och skär i tunna skivor. Tillsätt salt och peppar. 2. Blanda lök och smör i en form. Tillaga med effektläge HIGH i 2 minuter. 3. Lägg en tredjedel av vitsåsen i en gratängskål. Tillsätt potatis, lök och bacon. Häll ned resten av vitsåsen. 4. Sprid den rivna osten. Placera på det låga gallret över metallbrickan. Efter tillagning: låt stå i 2-3 min.

Automatisk
återuppvärmning

I exemplet nedan ser du hur du tillagar 0.6 kg kyld färdigmat.



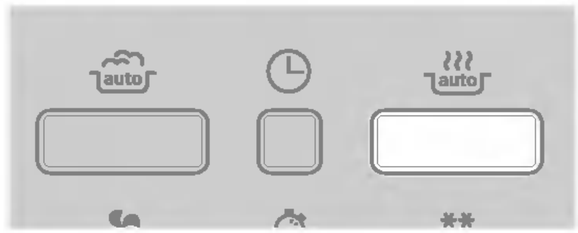
AUTO ÅTERUPPVÄRMNING tillagningen underlättar uppvärmningen av matvaror. Ugnen bör förinställas till automatisk återuppvärmning.

Din ung har fyra **AUTO ÅTERUPPVÄRMNING**-inställningar: Kyld pizza, Soppa/ Sås, Kyld färdigmat, Fryst färdigmat.

Try[redacted]EAR.



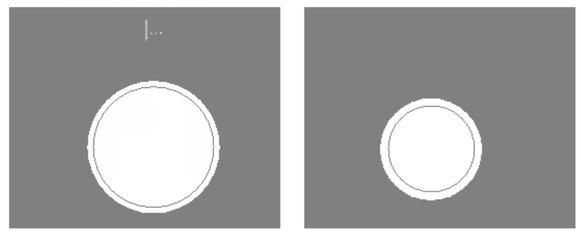
Try[redacted]HEAT.



3

Vrid p[redacted]s displayen visar "rh-3".

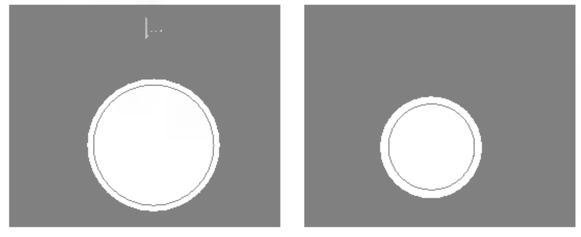
Tryck p[redacted]för bekräftelse av matvarukategori.



4

Vrid på **DI**[redacted]s displayen visar "0.6kg".

Tryck på **STA**[redacted]



Automatisk återuppvärmning	**Kyld pizza (rh-1)**	0.2 ~ 0.4 kg	Låga gallret och metallbrickan	Kyld	Använd denna funktion till att värma kall pizza. Lägg pizzan på det låga gallret över metallbrickan. Ta ut pizzan omedelbart efter tillagningen och låt stå 2-3 min.
	Soppa/ Sås (rh-2)	0.2 ~ 0.6 kg	Skål/ Folie	Rumstemp.	Häll soppan/ såsen i en mikovågssäker skål. Täck med ett lock eller folie. Efter uppvärmning: Låt stå i 2 minuter med folien och rör om.
	Kyld färdigmat (rh-3)	0.3 ~ 0.6 kg	Egen förpackning	Kyld	Stick hål på skyddsplasten. Placera maten på glastallriken. Efter tillagning: Låt stå i 2-3 minuter innan servering. - Produkter som kan röras om t. ex.: Spaghetti bolognese, grytstek - Produkter som inte rörs om t. ex. : Lasagne, quiche/ paj **Anmärkning:** Om maten är förpackad i portionspåse, stick hål i påsen innan tillagning. - Rör om i produkter som kan röras om när du hör PIP-ljudet. - Det är inte nödvändigt att röra om i produkter som inte kan röras om.
	Fryst färdigmat (rh-4)	0.3 ~ 0.6 kg	Egen förpackning	Fryst	Samma som ovan.

Automatisk stekning

I exemplet nedan ser du hur du tillagar 1.4kg nötstek



AUTO STEKNING funktionen underlättar tillagning av de flesta favorit-maträtterna genom att välja matens typ och mata in matens vikt.

Try[redacted]AR.



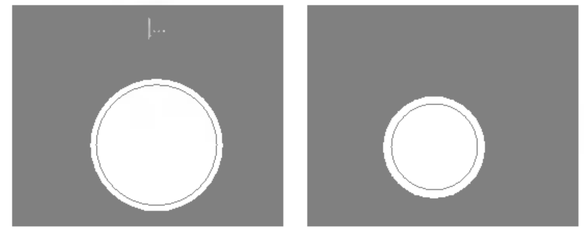
Try[redacted]AST.



3

Vrid på [redacted]s displayen visar "Ar-1".

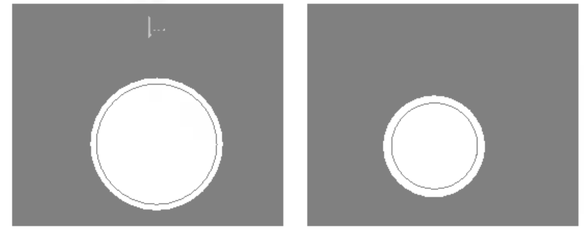
Tryck p[redacted]för bekräftelse av matvarukategori.



4

Vrid på **DIAL** tills displayen visar "1.4kg".

Tryck på **STA**



Automatisk stekning	**Nötstek (Ar-1)**	0.5 ~ 1.5 kg	Låga gallret och metallbrickan	Kyld	Pensla steken med smält margarin eller smör. Lägg steken på det låga gallret över metallbrickan. När ett pip-ljud hörs vänd steken. Tryck då på start för att fortsätta tillagningen. Efter tillagningen: täck med folie och låt stå i 10 min.
	Fläskstek (Ar-2)	0.5 ~ 1.5 kg	Låga gallret och metallbrickan	Kyld	Pensla steken med smält margarin eller smör. Lägg steken på det låga gallret över metallbrickan. När ett pip-ljud hörs vänd steken. Tryck då på start för att fortsätta tillagningen. Efter tillagningen: täck med folie och låt stå i 10 min.
	Kycklinglår (Ar-3)	0.2 ~ 0.8 kg	Höga gallret och metallbrickan	Kyld	Tvätta och torka kycklingens skinn. Pensla kycklingen med smält margarin, smör. Lägg kycklingen på det höga gallret över metallbrickan. När PIP-ljudet hörs, vänd kycklingen. Tryck då på start för att fortsätta tillagningen. Efter tillagningen: täck med folie och låt stå i 2-5 min.
	Hel kyckling (Ar-4)	0.8 ~ 1.5 kg	Höga gallret och metallbrickan	Kyld	Tvätta och torka kycklingens skinn. Pensla kycklingen med smält margarin, smör. Lägg kycklingen på det höga gallret över metallbrickan. När PIP-ljudet hörs, vänd kycklingen. Tryck då på start för att fortsätta tillagningen. Efter tillagningen: täck med folie och låt stå i 10 min.

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 fågel.



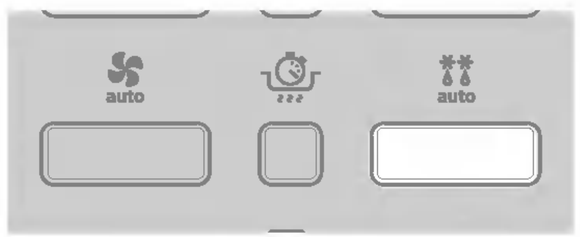
Ugnen har fyra olika upptiningsinställningar: KÖTT, FÅGEL, FISK and BRÖD, varje upptiningskategori har olika inställningar. Genom att trycka på AUTO DEFROST knappen upprepade gånger kan du välja vilken inställning du vill använda.

Kategori	Tryck
KÖTT	1 gång
FÅGEL	2 gånger
FISK	3 gånger
BRÖD	4 gånger

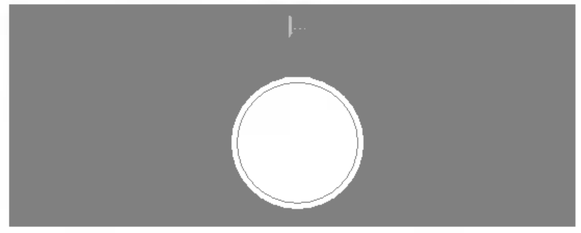
1 Tryck på **STOP/ CLEAR** knappen.
Väg maten som du vill tina upp. Kontrollera att metalltrådar eller emballage är borttagna och placera det i ugnen och stäng luckan.



2 Tryck på **AUTO DEFROST.**
Vrid på **DIAL** för att välja tiningsprogrammet FÅGEL **"dEF2"** visas i display.
Tryck på **START** för att bekräfta.



3 Ställ in vikten på den frysta maten som du tänker tina upp.
Vrid på **DIAL** tills displayen visar "1.4kg".



4 Tryck på **START**



5 Under upptiningen kommer ugnen att ge ifrån sig pipljud, vilket betyder att man skall öppna ugnsluckan och vända eller separera maten för att få en jämn upptining. Ta bort den mat som har blivit upptinad, eller täck den för att sakta ner upptiningen. Efter du har kontrollerat maten, stäng dörren och tryck på **START** för att fortsätta upptiningen.

Ugnen kommer inte att stoppa upptiningen (även när pipljudet hörs) förrän ugnsluckan öppnas.

Guide för upptining

- Mat som ska upptinas placeras på glasfatet i ett mikrougnssäkert kärl utan att täckas över.
- Vid behov kan du täcka över mindre bitar kött eller fågel med aluminiumfolie. Detta förhindrar att de värms upp upptining. Se till att folien inte kommer i kontakt med ugnsväggarna.
- Matvaror som t.ex. köttfärs, kotletter, korv och bacon bör separeras och spridas ut så snart det är möjligt.
  När du hör en LJUDSIGNAL ska matvarorna vändas. Ta ut det som tinat färdigt och fortsätt upptiningen.
  Låt maten stå en stund efter upptiningen så att tjockare delar tinar fullständigt även i mitten.
- Större köttbitar och hela kycklingar bör stå i minst 1 timme innan tillagning.

Kategori	*Maksimal vekt*	*Redskap*	*Matvare*
Kött (dEF1) **Fjaderfa (dEF2)** **Fisk (dEF3)**	0.1 kg ~ 4.0 kg	Mikrovågssäkert kärl (Flat tallrik)	**Kött** Köttfärs, rostbiff, utskuren biff, filé, grytbitar, fransyska, hamburgare, fläskkotletter, lammkotletter, korv. Vänd maten vid ljudsignal. Låt stå i 5–15 min. efter upptining. **Fjaderfa** Hel kyckling, kycklinglår, kycklingbröst, kalkonbröst (under 2.0 kg). Vänd maten vid ljudsignal. Låt stå i 20–30 min. efter upptining. **Fisk** Filéer, kotletter, hel fisk, skaldjur. Vänd maten vid ljudsignal. Låt stå i 10–20 min. efter upptining.
Bröd (dEF4)	0.1 kg ~ 0.5 kg	Hushållspapper eller flat tallrik	Skivat bröd, bullar, småfranska, baguetter osv.

Instruktion för
uppvärmning/ återuppvärmning

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

Matvara	*Tillagningstid (MAX)*	*Anvisningar*
Skivat kött 3 skivor (0.5 cm tjocka)	1~2 minuter	Lägg det skivade köttet i en mikrovågssäker form. Täck med plastfolie med lufthål. Obs. Med sky eller sås blir köttet saftigare.
Kycklingbitar 1 bröst 1 ben och lår	 2~3 minuter 3~3 1/2 minuter	Lägg kycklingbitarna i en mikrovågssäker form. Täck med plastfolie med lufthål.
Fiskfilé (170–230g)	1~2 minuter	Lägg fiskfiléerna i en mikrovågssäker form. Täck med plastfolie med lufthål.
Lasagne 1 portion (300g)	4~6 minuter	Lägg lasagnen i en mikrovågssäker form. Täck med plastfolie med lufthål.
Gryträtter 1 portion 4 portioner	 1 1/2~3 minuter 4 1/2~7 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäker gryta. Rör om efter halva tillagningstiden.
Gryträtter med grädde eller ost 1 portion 4 portioner	 1~2 1/2 minuter 3 1/2~6 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäker gryta. Rör om efter halva tillagningstiden
Sloppy Joe eller grillad biff 1 sandwich (1/2 kopp köttfyllning) utan bröd	1~2 1/2 minuter	Värm fyllningen och brödet var för sig. TILLAGA under mikrovågssäkert lock. Rör om. Värm brödet enligt tabellen nedan.

Matvara	*Tillagningstid (MAX)*	*Anvisningar*
Potatismos 350 g	 6~7 minuter (medelhögt)	TILLAGA under mikrovågssäkert lock. Rör om efter halva tillagningstiden.
Vita bönor 1 portion	 1 1/2~3 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.
Ravioli eller pastarätter med sås 1 portion 4 portioner	 2 1/2~4 minuter 7 1/2~11 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.
Ris 1 portion 4 portioner	 1~1 1/2 minuter 3 1/2~5 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.
1 Tunnbrödrulle	15~30 sekunder	Vira in tunnbrödrullen i hushållspapper och lägg den på en glastallrik.
Grönsaker 1 portion 4 portioner	 1 1/2~2 1/2 minuter 3 1/2~5 1/2 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.
Soppa 1 portion, 2 1/2 dl	1 1/2~2 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.

Färska grönsaker
Guide

Grönsak	Mängd	Tillagningstid (effekt HIGH)	Instruktioner	Väntetid
Kronärtskockor (230 g styck)	2 medium 4 medium	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Skär. Tillsätt 2 msk vatten och 2 msk juice. Täck över.	2~3 minuter
Sparris, färska stjälkar	450 g	2 1/2 ~ 6	Häll på knappt 2 dl vatten. Täck över.	2~3 minuter
Gröna bönor	450 g	7 ~ 11	Tillsätt 1 dl vatten i en 1.5 l tillredningsskål. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Bönor, färska	450 g	11 ~ 16	Tillsätt 1 dl vatten i en 1.5 l täckt tillredningsskål. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Broccoli, färska buketter	450 g	5 ~ 8	Lägg broccolin i en bakform. Tillsätt 1 dl vatten.	2~3 minuter
Kål, färsk hackad	450 g	5 1/2~7 1/2	Tillsätt 1 dl vatten i en 1.5 l täckt tillredningsskål. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Morötter, färska skivade	200 g	2 ~ 3	Tillsätt 1 dl vatten i en 1.5 l täckt tillredningsskål. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Blomkål, färsk hel	450 g	5 ~ 7	Skär. Tillsätt 1 dl vatten i en 1.5 l täckt tillredningsskål. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Färska buketter Selleri, färsk skivad	2 dl 4 dl	11 ~ 16	Skiva. Tillsätt 1 dl vatten i en 1.5 l täckt tillredningsskål. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Majs, färsk	2 kolvar	4 ~ 8	Skala. Tillsätt 2 msk vatten i en 1.5 l bakform. Täck över.	2~3 minuter
Svamp, färsk skivad	230 g	1 1/2~ 2 1/2	Lägg svampen under mikrovågssäkert lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Palsternackor, färska skivade	450 g	4 ~ 7	Tillsätt 1 dl vatten i en 1.5 l täckt tillredningsskål. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Ärter, gröna färska	4 dl	6 ~ 9	Tillsätt 1 dl vatten i en 1.5 l täckt tillredningsskål. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Sötpotatis bakad hel (170–230 g styck)	2 medium 4 medium	4 ~ 9 6 ~ 12	Stick flera hål i potatisarna med en gaffel. Lägg potatisarna på två pappershandukar. Vänd dem efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Potatis, bakad hel (170–230 g styck)	2 potatisar 4 potatisar	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Stick flera hål i potatisarna med en gaffel. Lägg potatisarna på två pappershandukar. Vänd dem efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Spenat, färsk blad	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	Tillsätt 1 dl vatten i en 2 l täckt tillredningsskål.	2~3 minuter
Squash, färsk skivad	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	Tillsätt 1 dl vatten i en 1.5 l täckt tillredningsskål. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Squash, färsk hela	450 g	6 ~ 9	Stick hål. Lägg squashen på två pappershandukar. Vänd den efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter

Grillning
Guide

Anvisningar för grillning av kött

- Skär bort överflödigt fett från köttet.
- Lägg köttet på gallret. Pensla med smält smör eller olja.
- Vänd på köttet efter halva tillagningstiden.

Hamburgare	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Ös med olja eller smält smör. Tunna matvaror bör läggas på gallret. Tjocka matvaror kan läggas på en droppbricka. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
Biffstek (2.5 cm tjock) Blodig Medium Välstekt	 230g x 2 230g x 2 230g x 2	 18-20 22-24 26-28	
Fläsk kotlett (2.5 cm tjock)	230g x 2	27-32	
Lamm kotlett (2.5 cm tjock)	230g x 2	25-32	
Korv (2.5 cm tjock)	230g	13-16	Vänd ofta.

Anvisningar för grillning av fisk och skaldjur

Lägg fisken och skaldjuren på gallret. Hel fisk bör snittas diagonalt på båda sidorna före grillning. Pensla fisken och skaldjuren med smält smör, margarin eller olja före och under tillagningen. Detta förhindrar att fisken torkas ut. För tillagningstid se tabellen nedan. Hel fisk och fiskkotletter ska försiktigt vändas efter halva tillagningstiden. Även tjocka filéer kan vändas efter halva tillagningstiden om så önskas.

Fiskfiléer 1 cm tjocka 1.5 cm tjocka	 230g 230g	 17-21 20-24	Pensla med smält smör och vänd efter halva tillagningstiden.
Fiskkotletter 2.5 cm tjocka	 230g	 24-28	
Hela fiskar	225-350g each 450g	16-20 24-28	Tillagningstiden kan bli något längre om fisken är tjock eller fet.
Kammusslor Räkor	450g 450g	16-20 16-20	Ös väl under tillagningen.

VARNING!

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

Viktiga säkerhetsföreskrifter

Läs igenom noga och spara

1 Försök aldrig att manipulera eller göra några ändringar eller reparationer av luckan, manöverpanelen, säkerhetsspärrarna eller några andra delar av ugnen. Ta aldrig själv bort några paneler eller delar som skyddar dig från att exponeras för mikrovågsenergi. Reparationer ska endast utföras av behörig servicetekniker.

2 Starta inte ugnen när den är tom. Det bästa är att låta ett glas vatten stå i ugnen när den inte används. Vattnet absorberar all mikrovågsenergi om ugnen skulle startas av misstag.

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

4 Tillaga inte mat inslagen i hushållspapper, om inte receptet i kokboken uttryckligen säger att du ska göra det.

5 Använd inte tidningspapper i stället för hushållspapper till matlagning.

6 Använd inte träkärl i mikrovågsugnen. De kan hettas upp och förkolnas. Använd inte keramikkärl med metalldekor (t.ex. guld eller silver). Ta alltid bort metallclips. Metallföremål i ugnen kan ge upphov till ljusbågar och orsaka allvarlig skada.

7 Se till att ingenting kommer i kläm mellan luckan och ugnen, t.ex. kökshandduk, servett eller annat föremål, som kan orsaka läckage av mikrovågsenergi.

8 Använd inte produkter av returpapper i ugnen eftersom de kan innehålla orenheter som kan orsaka gnistor och/ eller brand.

9 Metallbrickan blir mycket varm. Använd ugnsvante när du tar ut maten efter tillagning.

10 Små mängder mat kräver kortare tillagnings- eller uppvärmningstid. Om du använder tider avsedda för större mängd, kan maten överhettas och brännas vid.

11 Ugnen ska alltid stå minst 8 cm från kanten på den yta där den är placerad, så att den inte kan tippa.

12 Pricka alltid skalet på potatis, äpplen och andra skalförsedda frukter och grönsaker innan du tillagar dem.

13 Koka inte hela ägg i ugnen eftersom det byggs upp ett tryck inne i ägget som gör att skalet sprängs.

14 Ugnen ska inte användas till fritering.

15 Ta bort plastomslag från mat före tillagning eller tining. Tänk på att mat i vissa fall ska täckas med plastfolie före uppvärmning eller tillagning.

16 Om ugnsluckan eller luckans tätningar är skadade får ugnen inte användas förrän en behörig servicetekniker har reparerat de skadade delarna.

17 Om rök bildas ska du inte öppna ugnsluckan utan bara stänga av ugnen och dra ut stickkontakten.

18 Om du värmer eller tillagar mat i engångskärl av plast, papper eller annat brännbart material, måste du med tanke på risken för antändning kontrollera ugnen ofta.

19 Innan du låter barn använda ugnen på egen hand måste du lära barnet att använda ugnen på rätt sätt och du måste försäkra dig om att barnet har förstått riskerna med felaktig användning av ugnen.

20 Vätskor och andra matvaror får inte värmas i förslutna behållare eftersom dessa i sådant fall kan explodera.

21 Då tillagningen är färdig, kyls ugnen ned av fläktar om den är varm.

Viktiga säkerhetsföreskrifter

Läs igenom noga och spara

22 Använd bara köksredskap som lämpar sig för mikrovågsugnar.

23 När mat värms upp i plast- eller pappersförpackningar ska de hållas under uppsikt på grund av brandrisken.

24 Om rökutveckling uppstår ska apparaten stängas av eller kopplas ur. Låt luckan vara stängd så att eventuell eld kvävs.

25 Om drycker värms i mikrovågsugn kan det leda till fördröjd överkokning. Hantera därför kärlet försiktigt.

26 Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar ska röras om eller skakas, och temperaturen ska kontrolleras innan barnet matas för att undvika brännskador.

27 Ägg med skal och hela hårdkokta ägg ska inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera, ibland efter att mikrovågsuppvärmningen har avslutats.

28 Information om rengöring av luckans tätningar, håligheter och tillhörande delar.

29 Ugnen ska rengöras regelbundet och alla matrester ska tas bort.

30 Om inte ugnen hålls ren kan ytan försämras så att apparatens livslängd förkortas. Dessutom kan farliga situationer uppstå.

31 Använd bara den termometer som rekommenderas för den här ugnen (för apparater som är avsedda för termometer).

32 Om värmeelement används blir apparaten varm när den används. Var försiktig och ta inte i värmeelementen inuti ugnen.

33 Apparaten är inte avsedd för barn eller handikappade utan handledning.

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

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

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

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

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. Rör 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 allteftersom 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 ºC och 80 ºC 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.

- **Mikrovågstining**

Matvara	Inställning (W), Tillagningstid	Anmärkning
Kött	180W, 11-12 min	Lägg köttet på ett mikrovågssäkert fat. Vänd efter 6 min.

- **Mikrovågstillagning**

Matvara	Inställning (W), Tillagningstid	Anmärkning
Vaniljkräm	360W, 22-25 min	Mikrovågssäkert kärl på det låga gallret.
Svamp	540W, 9-12 min	Mikrovågssäkert kärl ø 22 cm på det låga gallret.
Köttfärslimpa	720W, 11-13 min	Mikrovågssäkert kärl på det låga gallret.

- **Blandad tillagning**

Matvara	Inställning (W), Tillagningstid	Temp.	Anmärkning
Potatisgratang	Konvektion Co-2 (540W), 15-20 min.	140°C	Ugns- och mikrovågssäkert kärl ø 22 cm på det låga gallret.
Tarta	Konvektion Co-2 (540W), 20-25 min.	180°C	Ugns- och mikrovågssäkert kärl ø 22 cm på det låga gallret.
Kyckling	Konvektion Co-2 (540W), 40-45 min.	250°C	Lägg kycklingen med bröstet nedåt på det låga gallret. Vänd efter 20 min.

Tekniska specifikationer

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

	MC-8083KLA
Nätspänning	230V AC / 50Hz
Uteffekt	900 W (IEC60705 klasstandard)
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz
Yttermått	530 mm (B) X 322mm (H) X 500 mm (D)
Strömförbrukning	
Mikrovågsfunktion	1350 W
Grillfunktion	1250 W
Kombinationsanvändning	1350 W
Konvektion	1350 W