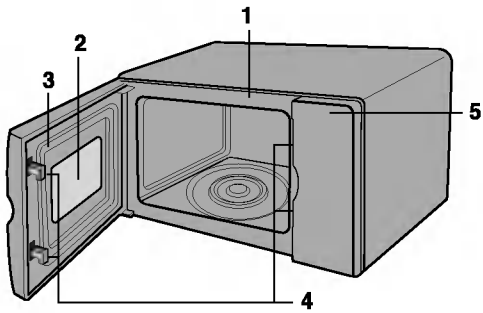
Instruction Manual

S N DK FI

MS-1924U • MB-3724U • MS-1925W

Ugnens delar/Ovnens Deler/Ovnens Dele/Uunin Osat







S

1. Frontplåt
2. Luckfönster
3. Lucktätning
4. Säkerhetslås
5. Kontrollpanel
6. Glastallrik
7. Rullhållare
8. Grillgaller

DK

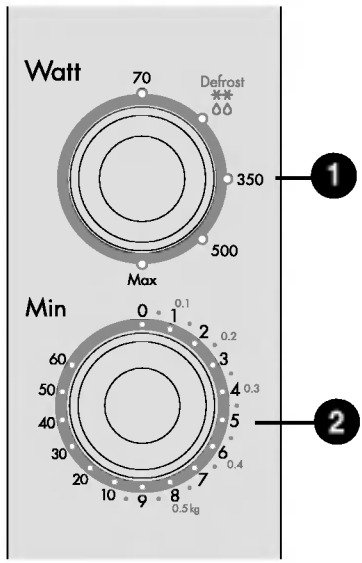
1. Frontplade
2. Vindue
3. Dørforsegling
4. Sikkerhedslåsesystem
5. Kontrolpanel
6. Glastallerken
7. Rullestøtte
8. Grillstativ

N

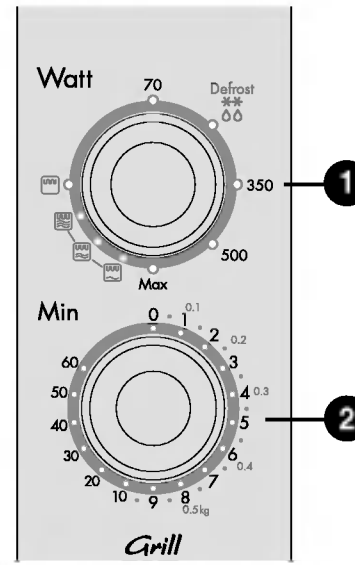
1. Frontplate
2. Vindu
3. Dørtetning
4. Sikkerhetslås
5. Kontrollpanel
6. Glassplate
7. Stativ
8. Grillrist

FI

1. Etulevy
2. Lasiluukku
3. Lukun Tiiviste
4. Turvalukko
5. Ohjauspaneeli
6. Pyörivä Lasialusta
7. Pyörimisalusta
8. Grillausteline



MS-1924U / MS-1925W



MB-3724U

Kontrollpanel/Kontrollpanel/Kontrolpanel/Ohjauspaneeli

S

❶ **Programväljare**
Här ställer du in det önskade programmet eller effekten.

❷ **Timer**
Här ställer du in den önskade tiden.

DK

❶ **Effektvælger**
Til indstilling af den ønskede effekt.

❷ **Timer**
Til indstilling af den ønskede tilberedningstid.

N

❶ **Effektbryter**
For å stille inn ønsket effekt.

❷ **Tidsur**
For å stille inn ønsket tilberedningstid.

FI

❶ **Tehokytkin**
Halutun tehon valinta

❷ **Aikakytkin**
Halutun kypsennysajan valinta

S P7

ANVÄNDARHANDBOK

Läs igenom denna användarhandbok noga innan mikrovågsugnen används.

N P19

BRUKERHÅNDBOK

Sett deg grundig inn i innholdet i denne brukerhåndboken før apparatet tas i bruk.

DK P31

BRUGERVEJLEDNING

Læs venligst vejledningen grundigt, inden ovnen tages i brug.

FI P43

KÄYTTÖOHJEET

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen mikroaaltouunin käyttöä.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA MÖJLIG EXPONERING AV MIKROVÅGSENERGI

Ugnen kan inte användas med luckan öppen beroende på att säkerhetssystemet som finns inbyggt i luckan stänger av ugnen när luckan öppnas. Man får inte sätta säkerhetssystemet ur spel eftersom detta kan leda till farlig exponering av mikrovågor.

Placera inga saker mellan framsidan av ugnen och luckan och låt inte rester av smuts eller rengöringsmedel samlas på tätande ytor.

Använd inte ugnen om den är skadad. Det är speciellt viktigt att luckan stänger riktigt och att det inte är några skador på: (1) dörren (skev) (2) gångjärn och hakar (trasiga eller lösa) (3) lucklås eller tätning.

Ugnen skall inte justeras eller repareras av annan än kvalificerad servicepersonal.

VARNING

S

När vätskor som soppor, såser och drycker värms i mikrovågsugnen kan de bli upphettade över kokpunkten utan att bubblor syns. Detta kan leda till plötslig överkokning. För att förhindra detta, följ dessa råd:

1. Undvik att använda kokkärl med raka sidor eller smal hals.
2. Överhetta inte.
3. Rör om i vätskan innan du placerar den i ugnen och sedan efter halva uppvärmningstiden.
4. Efter uppvärmning, låt vätskan stå kvar i ugnen en kort stund. Skaka eller rör om igen och kontrollera temperaturen på vätskan innan du förtär den för att undvika brännskador. (Speciellt om du värmer nappflaskor eller barnmat).

Installation

1. Ta bort all förpackning och tag ur alla tillbehör.
2. Placera ugnen på önskad plats men se till att det finns ett minst 30 cm brett utrymme över och 10 cm bakom ugnen för att luft skall kunna cirkulera fritt. Håll sidorna på ugnen fria för luftcirkulation.
   Framkanten på ungen skall placeras minst 8 cm in från kanten av bänkskivan för att förhindra att den tippar framåt. Ventilationsspringor finns på sidorna och på
   överdelen av ugnen. Övertäckning av dessa kan skada ugnen.
3. Koppla in din ugn till ett jordat vägguttag. Se till att säkringen är minst 10 amp. (13 amp På modell **MB-3724U**). och att din mikrovågsugn ärden enda apparaten på den säkringen.

OBS: • Denna apparat skall inte användas i kommersiellt bruk.

Om strömkabeln är skadad så måste den bytas av tillverkaren, dennes importör eller annan kvalificerad servicepersonal för att undvika elektriska stötar.

Försiktighetsåtgärder

S

- Starta aldrig ugnen när den är tom. Det är bäst att lämna ett glas med vatten i ugnen när den inte används. Vattnet kommer att absorbera alla mikrovågor om ugnen skulle startas av misstag.
- Torka inga kläder i ugnen. Dessa kommer att bli förkolnade eller brinner upp om de värms för länge.
- Tillaga ingen mat invirad i papperservetter såvida inte kokboken innehåller instruktioner om sådan tillagning.
- Använd inte ugnen för att torka kökshandukar eller pappersprodukter. dessa kan brinna upp.
- Använd inga kärl av trä då dessa kan förkolnas.
- Använd inte återanvänt papper då detta kan innehålla föroreningar som kan orsaka blixtar eller eld när de används i ugnen.
- Lägg inte den vridbara tallriken i vatten direkt efter användning då denna kan spricka
- Mindre mängder mat kräver kortare tillagningstid. Om normal tid används kan maten bli bränd.
- Innan du tillagar potatis, äpplen eller annan liknande frukt så stick hål på skalet.
- Tillaga inte ägg med skalet på. Ett tryck byggs upp inuti och det exploderar.
- Försök inte att fritera i ugnen.
- Ta bort plastförpackningar från maten innan den tillagas. Notera att i en del fall skall maten täckas med plastfolie vid tillagning. Titta i din kokbok för detaljer.
- Om det kommer rök ur ugnen så stäng av eller koppla ur ugnen. Håll luckan stängd för att kväva eventuella lågor.
- När mat tillagas i plast eller papperskärl så kontrollera ugnen ofta så att det inte bildas gnistor eller antändning

- VARNING : Vätskor eller mat får inte värmas i täta förpackningar eftersom de då kan explodera.

- VARNING : Om barn använder ugnen utan tillsyn av vuxen så se till att de fått instruktioner om hur de använder ugnen på ett säkert sätt och att de förstår faran av att använda ugnen på fel sätt.

- VARNING : Om ugnsluckan eller låset är skadade så får inte ugnen användas innan den reparerats av kvalificerad serviceman.

- VARNING : Gör inga justeringar eller reparationer på ugnens lucka, låsanordning, kontrollpanel eller andra delar. Det är farligt att göra ingrepp som innebär att man tar bort höljet eftersom detta skyddar mot mikrovågor. Reparationer skall bara utföras av kvalificerad servicepersonal.

KOKKÄRL

Kokkärl skall kontrolleras för att säkerställa att de fungerar i mikrovågsugn.
Följande tabell summerar olika typer av kokkärl som kan användas i din ugn:

Kokkärl	Mikrovågor	Grill
Ugnsfast glas, glaskeramik	ja	ja
Keramik, porslin	ja (Använd inte porslin med metalldekor)	ja
Metallkärl	nej	ja
Ej ugnsfast glas	nej	nej
Mikrovågssäker plast	ja	nej
Plastförpackning	ja	nej
Papper (kopp, tallrik, servett)	ja	nej
Sugrör, korg och trä	nej	nej

Mikrovågor

1. De flesta ugnsfasta glas- och glaskeramik-kärl är utmärkta. Kärl med metalldekor skall inte användas i mikrovågsugnar.
2. Pappershandukar, servetter, tallrikar, koppar, kartonger kan användas i mikrovågsugnar. Använd inte returpapper eftersom det kan innehålla rester som kan orsaka blixtar eller brand när de används i ugnen. Titta i din kok-bok för korrekt användning av dessa produkter.
3. Plasttallrikar, koppar, frys- och plast-förpackningar kan eventuellt användas i mikro-vågsugnen. Följ tillverkarens instruktioner eller det som står i din kokbok när du använder plast i din mikrovågsugn.
4. Metallkärl och kärl med metall dekor skall inte användas i mikrovågsugnen.
   För korrekt användning av metall i ugnen, följ instruktionerna i din kokbok. Om den till-råder användning av metallfolie, grillspett eller metallkärl i ugnen se till att det finns minst 2,5 cm mellanrum mellan metallen och ugnens innerväggar. Om blixtar skulle uppstå så ta bort metallen och ersätt med annat material.

Obs:

Se recept och tabeller i din kokbok för riktig användning av kokkärl och andra tips.

Grill

1. Ugnsfast glas och keramik samt metallkärl kan användas.
2. Papper och plastprodukter skall inte användas.

OBS:

- Var försiktig när du tar ut kärl ur ugnen. En del kärl tar upp värme från maten och kan bli mycket varma.
- Använd bara termometrar som är gjorda för att användas i mikrovågsugnar.
- Se till att den roterande glastallriken finns på plats när du använder ugnen.

Andra användbara råd

För bästa resultat och mer glädje i matlagningen, läs dessa kommentarer noggrant.

För bästa resultat:

1. När du ställer in tiden för din maträtt så använd alltid kortaste tiden och kontrollera maten då och då. Det är lätt att koka maten för länge p.g.a mikrovågor kokar maten mycket snabbt.
2. Små mängder mat och mat som innehåller lite vatten torkar lätt ut och blir hårda om de kokas för länge.

S

Tina upp frusen mat:

1. Mat som varit frusen kan placeras direkt i ugnen för upptining. (Se till att avlägsna metallförpackningar.)
2. Tina upp enligt de tips om upptining du hittar i denna bruksanvisning.
3. På delar av maten som tinar fortare än andra, täck med en bit aluminiumfolie.
   Detta hjälper till att sakta ner eller stoppa upptiningen.
4. Viss mat skall inte vara helt upptinad innan tillagning. T.e.x fisk kokar så snabbt att det ibland är bättre att den inte är helt upptinad.
5. Det kan vara nödvändigt att minska eller öka tillagningstiden i vissa recept beroende på matens temperatur vid tillagningens början.

OBS:

Luften från ugnens ventilation kan vara varm under tillagning. Detta är normalt.

Bryning:

Det finns mat som inte tillagas tillräckligt länge för att den skall få färg och som kan behöva lite extra färg. Pensling med t. ex. paprika eller worcestershiresås kan ge färg till kotletter, kött-patéer och kycklingdelar. Rostbiff, fågel eller skinka som tillagas i 10-15 minuter eller längre kommer att få fin färg utan extra tillsatser.

Rengöring och vård

SE TILL ATT UGNEN ÄR AVSTÄNGD INNAN RENGÖRING.

Håll insidan av ugnen ren och torr. Som en generell regel ska ugnen rengöras efter varje användning.

INSIDANS VÄGGAR

Ta bort all smuts och matrester mellan luckan och ugnen med en trasa. Denna del av ugnen skall hållas speciellt ren så att luckan stänger riktigt. Ta bort allt stänk av fett med diskmedel. Skölj och torka sedan. Använd inga trasor eller rengöringsmedel med repande effekt eftersom detta kan skada ugnens lackade ytor.
HÄLL ALDRIG VATTEN I UGNEN.

RULLHÅLLARE

Rullhållaren skall rengöras med varmt tvålvatten minst en gång i veckan för att förhindra att fett hindrar hjulen att rulla.

LUCKAN

Luckan och gångjärnen skall hållas rena. Använd endast varmt tvålvatten för att skölja. Torka sedan torrt noggrant.
ANVÄND INGA REPANDE RENGÖRINGSMEDEL, STÅLULL ELLER PLASTSVAMPAR.
Metalldelar blir lättare att hålla rena om de torkas av regelbundet med en trasa.

UTSIDAN

Ytterhöljet är av lackad metall. Rengör med tvålvatten och torka torrt med en mjuk trasa. Spill inget vatten i ventilationsspringorna. Om strömkabeln blivit smutsig så torka den med en fuktad trasa.

TILLAGNING MED MIKROVÅGOR

Se sid 3.

1. Öppna ugnsluckan och placera maten på glas tallriken. Stäng sedan luckan.

2. Ställ in effektväljaren (❶) på önskad nivå. Det finns fem nivåer från 70 Watt till max. Effektväljaren kan ställas på någon av följande positioner.

MS-1924U MB-3724U MS-1925W (Watt)
• max • 500 • 350 • ❄ defrost • 70

3. Ställ timern (❷) på önskad tid. Den roterande tallriken börjar snurra och tillagningen startar. När tillagningstiden är slut så hör du en signal och lampan i ugnen släcks.

OBS:

- Varje nummer är tiden i minuter. För att försäkra sig om rätt tid rekomenderas det att du vrider timern lite förbi tiden du skall ställa in och sedan tillbaka till exakt tid.
- Tryck på öppningsknappen för luckan för att kontrollera maten under tillagningen. Om du öppnar luckan när ugnen är igång så stängs ugnen av och timern stannar automatiskt. Om maten behöver tillagas ytterligare så stäng luckan. Ugnen startar igen och fortsätter tills tiden på timern gått ut.
- Den roterande tallriken kan rotera i båda riktningarna.

UPPTINING

Se sid 3.

En av de stora fördelarna med en mikrovågsugn är att du kan tina djupfrysta livsmedel betydligt snabbare än i kylskåp . Det är dessutom säkrare än att tina maten i rumstemperatur eftersom det minimerar risken att skadliga bakterier bildas.

Det är viktigt att veta att upptining tar mycket längre tid än normal tillagning.
Kontrollera maten och vänd på den minst en gång under upptining.

S

1. Ställ effektväljaren (❶) på defrost (❄)

2. Vrid timern (❷) medurs för att ställa in vikten på maten (kg)

   OBS: Ugnen startar så fort du vrider på timern. Varje nummer på viktskalan representerar **kg.**

S

MB-3724U

TILLAGNING MED GRILL

Se sid 3.

1. Öppna ugnsluckan och placera maten på grillgallret. Stäng sedan luckan.

2. På modell **MB-3724U** vrid effektväljaren (❶) till grill läge ( ).

3. Ställ timern (❷) på önskad tid.Tallriken börjar rotera och tillagningen startar. När tillagningstiden är slut så hör du en signal och lampan i ugnen släcks.

- Kontrollera maten under tiden på samma sätt som i avsnitt TILLAGNING MED MIKROVÅGOR.
- Rör inte luckans glas under tillagning då denna kan nå en temperatur på upp till 100 °C. Förhindra att barn kommer nära luckan!
- När du använder grillen för första gången kan en ana rök och lukt uppstå. Detta försvinner snart.

OBS:

- **Det rekomenderas att du använder grillgallret eftersom tillagningstiden kan variera mycket om bara den roterande tallriken används.**

MB-3724U

KOMBINATIONS TILLAGNING

Se sid 3.

Din ugn har ett inställningsläge vilket tillåter dig att tillaga mat med grill ( ) och mikrovåg ( ) samtidigt. Det tar generellt kortare tid att tillaga mat i detta läge än att använda grill och mikrovågor separat.

1. Öppna ugnsluckan och placera maten på grillgallret. Stäng sedan luckan.

2. Ställ kontrollpanelen (❶) på COMBI läge. (+)( ) och effektväljaren (❶) på önskad effekt.

3. Ställ timern (❷) på önskad tid.Tallriken börjar rotera och tillagningen startar. När tillagningstiden är slut så hör du en signal och lampan i ugnen släcks.

VARNING: Efter användning ställ timern på 0 annars stängs inte ugnen av.

Var försiktig när du tar ut kokkärlet eftersom det kommer att vara varmt

Uppvärmning

För att värma upp mat på ett bra sätt i en mikrovågsugn så är det viktigt att följa vissa riktlinjer. Väg maten för att ta reda på hur lång tid den behöver värmas. Placera maten i ett cirkelmönster för bästa resultat. Rumstempererad mat värms fortare än fryst eller kyld mat. Mat i förpackningar skall tas ur förpackningen och placeras i ett mikrovågssäkert kokkärl. Maten värms snabbare om den täcks med ett mikrovågslock eller ventilerad plastfolie. Var försiktig när du tar bort locket så att du inte bränner dig på ångan. Använd nedanstående tabell som en guide för uppvärmning av mat.

Maträtt	Koktid	Tillagningstips
Skivat kött 3 skivor (0,5cm tjocka)	1,5 - 2,5 min	Lägg köttet på en mikrovågssäker tallrik. Täck med plastfolie och gör lufthål i plasten. • Tips: Sky eller sås gör köttet saftigare.
Kycklingbitar 1 bröst 1 ben eller lår	 2 - 3,5 min 1,5 - 2,5 min	Lägg kycklingen på en mikrovågssäker tallrik. Täck med plastfolie och gör lufthål i plasten.
Fiskfilé (170-230g)	1 - 2,5 min	Lägg fisken på en mikrovågssäker tallrik. Täck med plastfolie och gör lufthål i plasten.
Lasagne 1 portion (300g)	 4,5 - 7 min	Lägg lasagnen på en mikrovågssäker tallrik. Täck med plastfolie och gör lufthål i plasten.
Grytor 2,5dl 1 liter	 1,5 - 3,5 min 5 - 7,5 min	Tillaga i mikrovågssäker kärl med lock. Rör om efter halva tiden.
Potatismos 2,5dl 1 liter	 2 - 3,5 min 6 - 8,5 min	Tillaga i mikrovågssäker kärl med lock. Rör om efter halva tiden.
Bönor vita bönor i tomatsås 2,5 dl	 2 - 3,5 min	Tillaga i mikrovågssäker kärl med lock. Rör om efter halva tiden.
Ravioli eller pasta i sås 2,5dl 1 liter	 3 - 4,5 min 8 - 11,5 min	Tillaga i mikrovågssäker kärl med lock. Rör om efter halva tiden.
Ris 2,5dl 1 liter	 1,5 - 2 min 4 - 6 min	Tillaga i mikrovågssäker kärl med lock. Rör om efter halva tiden.
Småfranska eller bulle	20 - 35 sek	Slå in brödet i en pappersservett och lägg det på en tallrik.
Grönsaker 2,5dl 1 liter	 1,5 - 3 min 4 - 6 min	Tillaga i mikrovågssäker kärl med lock. Rör om efter halva tiden.
Soppa 1 portion	 2 - 3 min	Tillaga i mikrovågssäker kärl med lock. Rör om efter halva tiden.

Tabell för färska grönsaker

S

Grönsaker	Mängd	Koktid	Instruktioner	Låt stå i
Kronärtskocka (230g st)	2 medium 4 medium	5-8 11-13	Ansa. Tillsätt 2 tsk vatten och 2 tsk spad. Täck över	2-3 min
Sparris, färska	450g	3-7	Tillsätt 1,25 dl vatten.	2-3 min
Gröna bönor	450g	8-12	Tillsätt 1,25 dl vatten i 1,5 l kokkärl. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Bönor, färska	450g	13-18	Tillsätt 1,25 dl vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Broccoli, färsk	450g	5-9	Placera broccolin i kokkärl och tillsätt 1,25 dl vatten.	2-3 min
Vitkål, färsk, hackad	450g	6-8	Tillsätt 1,25 dl vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Morötter, färska skivade	200g	3-6	Tillsätt 1,25 dl vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Blomkål, färsk hel	450g	8-10	Tillsätt 1,25 dl vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Selleri, färsk skivad	5 dl 1 liter	3-6 8~10	Tillsätt 1,25 dl vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min 2-3 min
Majs, färsk	2 kolvar	5-9	Skala. Tillsätt 2 msk vatten i 1,5 l kokkärl. Täck över.	2-3 min
Svamp, färsk skivad	230g	2-3	Lägg svampen i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Palsternacka., färsk, skivad	450g	4-8	Tillsätt 1,25 dl vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Ärtor, gröna, färska	4 skålar	7-10	Tillsätt 1,25 dl vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
potatis, hela bakpotatis (170-230g styck)	2 medium 4 medium	6-8 10-15	Stick hål på potatisen med en gaffel på flera ställen och lägg den på en pappershandduk. Vänd efter halva tiden.	2-3 min 2-3 min
Spenat, färsk blad	450g	5-8	Tillsätt 1,25 dl vatten i ett 2 l kokkärl med lock.	2-3 min
Squash, färsk skivad	450g	5-8	Tillsätt 1,25 dl vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Squash, färsk hel	450g	7-10	Stick hål på squashen och lägg den på en pappershandduk. Vänd på den efter halva tiden.	2-3 min

Upptiningstips och teknik

"VARNING: Använd inte aluminiumfolie under tillagning"

- Du kan tina mat i originalförpackningen så länge den inte innehåller metall. Ta bort metallringar och förslutningar.
- Placera kött i en djup tallrik för att samla upp köttsaften.
- Tina inte upp köttet längre än nödvändigt. Separera mat som kotletter, såser och bacon så snart som möjligt. Fortsätt sedan upptiningen av delarna.
- Hela stycken av kött är färdiga för tillagning så fort du kan sticka en gaffel in till mitten av köttstycket utan för mycket motstånd. Mitten av köttet kommer fortfarande att vara fruset. Låt stå tills köttet tinat helt.
- Tina kött i defrost-läget.

UPPTININGSTABELL FÖR KÖTT OCH FÅGEL

Kött	Vikt	Upptiningstid (Minuter)	Låt stå i minuter
Nötkött			
Frankfurter	450 g	5-6	10
Köttfärsbiff	450 g	8-10	10
Njure	1 kg	8-12	10
Lever	450 g	6-7	10
Filé	1,5 kg	18-20	15
Stek	1,5-2 kg	22-26	15
Revben	1,5-2 kg	15-20	15
Rumpstek	1,5-2 kg	20-25	15
Ländstek	2-2,3 kg	28-33	20
Biff bitar	450 g	7-8	10
Biff sida	700 g	9-10	10
Biff skiva	1 kg	10-14	10
Ländbiff	1 kg	10-12	10
Kalv			
Kotlett	450 g	9-10	10
Färs	450 g	4-5	10
Stek	450 g	6-8	10
Fläsk			
Kotletter, 1,5 cm tjocka	700 g	10-15	10
Bitar	700 g	8-10	10
Färs	450 g	5-6	10
Stek (utan ben)	2-2,3 kg	28-34	20
Revbenspjäll	1,5 kg	12-17	15
Bringa	1,2 kg	12-15	10
Filé	1 kg	10-12	10
Lamm			
Stek, ben och bringa	2-2,3 kg	28-33	15
Kyckling			
Hel	1,2-1,5 kg	26-30	20
Delar	1,2-1,5 kg	14-17	15
Bröst (med ben)	1-1,5 kg	10-14	20
kyckling klubba	450 g	9-10	10
Lår	450 g	9-10	10
Vingar	700 g	8-12	10
Kalkon			
Delar	1-1,5 kg	14-16	15
Bröst (med ben)	2-2,5 kg	18-22	20
Anka			
Hel	2-2,5 kg	30-40	25

Grilldiagram

Instruktioner för att grilla kött

- Ta bort överflödigt fett från köttet. Snitta fettet men se till att inte skära för djupt i köttet. (Detta gör att fettet inte krullar sig)
- Lägg köttet på gallret. Pensla med smält smör eller olja.
- Vänd på köttet efter halva tillagningstiden.

S

Kötträtt	Vikt	Ungefärlig tid (min)	Tips
Hamburgare	50 g x 2 100 g x 2	13 - 16 19 - 23	Pensla med smält smör eller olja. Tunna skivor skall placeras på gallret. Tjocka skivor kan placeras på tallriken. Vänd på maten efter halva tillagningstiden.
Biffstek (2,5 cm tjock) Blodig Medium Välstekt	 230 g x 2 230 g x 2 230 g x 2	 18 - 20 22 - 24 26 - 28	
Fläskkotlett (2,5 cm tjock)	230 g x 2	27 - 32	
Lammkotlett (2,5 cm tjock)	230 g x 2	25 - 32	
Korvar	230 g	13 - 16	Vänd ofta

Instruktioner för att grilla fisk och skaldjur

Placera fisken och skaldjuren på gallret. Hela fiskar bör snittas diagonalt på båda sidor innan grillning. Pensla fisken och skaldjuren med smält smör eller olja innan och under tillagningen. Detta gör att fisken inte torkar ut. Grilla enligt diagrammet nedan. Hela fiskar, fiskkotletter och stora filéer skall vändas försiktigt efter halva tillagningstiden.

Fiskrätt	Vikt	Ungefärlig tid (min)	Tips
Fiskfilé 1 cm tjock 1,5 cm tjock	 230 g 230 g	 17 - 21 20 - 24	Pensla med smält smör eller olja och vänd efter halva tiden.
Fiskkotletter 2,5 cm tjocka	 230 g	 24 - 28	
Hel fisk	225 - 350 g st 450 g st	16 - 20 24 - 28	Lägg till extra tid för tjocka och feta fiskar.
Musslor Räkor ej kokta	450 g 450 g	16 - 20 16 - 20	Ös noga under tillagning.

Frågor och svar

F. Vad är fel när ugnslampan inte lyser ?
S. ■ Lampan är trasig.
■ Luckan är inte stängd.

F. Varför kommer det ånga ur ventilations-springorna och varför droppar det vatten från botten av ugnsluckan ?
S. Ånga produceras under tillagning av mat och denna ventileras ut genom ventilations-springorna. Ibland kan ångan kondenseras på luckan och då rinner den ut på undersidan av luckan. Detta är helt normalt.

F. Kan mikrovågor passera ut genom fönstret på ugnsluckan ?
S. Nej. Metallskärmen reflekterar mikrovågorna in i ugnen. Hålen i skärmen släpper igenom ljus men inga mikrovågor.

F. Kan mikrovågsugnen skadas om den körs tom, utan mat i ?
S. Ja. Kör aldrig ugnen tom.

F. Varför spricker äggen ?
S. När du tillagar ägg så byggs ett tryck upp i äggulan som då spricker. För att förhindra detta så stick ett hål på äggulan. Tillaga aldrig ägg utan att sticka hål på dem.

F. Varför rekommenderas det att maten skall stå en stund efter det att tillagningstiden är slut ?
S. Det är mycket viktigt att låta maten stå en stund. Vid tillagning i mikrovågsugn så byggs värmen upp i maten och inte i ugnen.
En del mat bygger upp tillräcklig inre värme för att tillagningsprocessen skall fortsätta efter det att maten tagits ur ugnen. Att låta maten stå vid tillagning av kött, grönsaker och kakor gör att insidan av maten blir färdig utan att utsidan blir överlagad.

F. Varför tar det längre tid för min ugn att tillaga maten än vad det står i kokboken ?
S. Titta i kokboken och se till att du följt instruktionerna exakt och för att se vad som påverkar koktiden. Tiderna i kokboken är satta att vara lite korta för att förhindra att maten lagas för länge vilket är det vanligaste problemet vid mikrovågstillagning.
Variationer i storlek, form och vikt kan göra att koktiden varierar. Använd ditt eget omdöme tillsammans med råden i kokboken för att se om maten är klar precis som vid vanlig tillagning.

F. Varför sprakar och blixtrar det i ugnen ?
S. Det finns flera orsaker till att det sprakar och blixtrar inuti din ugn.
■ Du använder kokkärl med metalldekor (t. ex. silver eller guld).
■ Du använder stora mängder med aluminiumfolie.
■ Du har råkat lämna en gaffel eller metall-bestick i ugnen.
■ Det finns en metallförslutning på matens förpackning.

S

Tekniska specifikationer

	MS-1924U/MS-1925W
Nätspänning	230 V AC, 50 Hz
Effekt (IEC 60705 RATING STANDARD)	700 Watt
Mikrovågsfrekvens	2 450 MHz
Yttermått i mm (B x H x D)	455 x 252 x 320
Strömförbrukning	
Tillagning med mikrovågsugn	1 000 Watt

	MB-3724U
Nätspänning	230 V AC, 50 Hz
Effekt (IEC 60705 RATING STANDARD)	700 Watt
Mikrovågsfrekvens	2 450 MHz
Yttermått i mm (B x H x D)	455 x 252 x 320
Strömförbrukning	
Tillagning med mikrovågsugn	1 000 Watt
Grill	600 Watt
Kombinationstillagning	1 550 Watt

S

- Angivna yttermått är ungefärliga.
- Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan det hända att vi ändrar specifikationerna utan föregående varning.