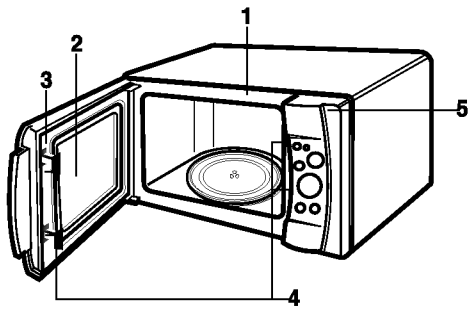
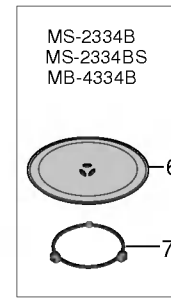
Instruction Manual

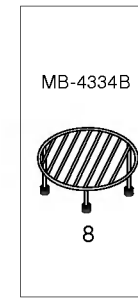
S N DK FI

MS-2334B • MS-2334BS • MB-4334B

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

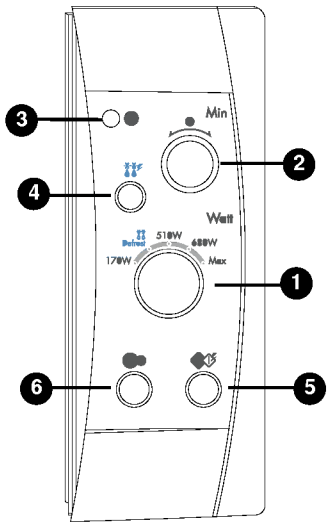
1. Frontplade
2. Vindue
3. Dørforsegling
4. Sikkerhedslåsesystem
5. Kontrolpanel
6. Glastallerken
7. Rullestøtte
8. Grillstativ

N

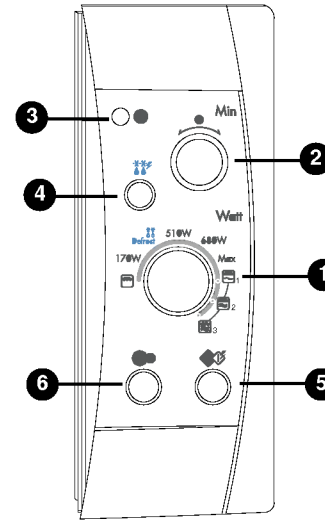
1. Frontplate
2. Vindu
3. Dørtetning
4. Sikkerhetslås
5. Kontrollpanel
6. Glassplate
7. Stativ
8. Grillrist

FI

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



MS-2334B
MS-2334BS



MB-4334B

Kontrollpanel/Kontrollpanel/Betjeningspanel/Ohjaustaulu

S

1. Programväljare
   Här ställer du in det önskade programmet eller effekten.
2. Timer
   Här ställer du in den önskade tiden.
3. Klocka
4. SNABBUPPTINING
5. START
6. STOP

DK

1. Effektvælger
   Til indstilling af den ønskede effekt.
2. Timer
   Til indstilling af den ønskede tilberedningstid.
3. **Ur**
4. Hurtig optøning
5. START
6. STOP

N

1. Effektbryter
   For å stille inn ønsket effekt.
2. Tidsur
   For å stille inn ønsket tilberedningstid.
3. Klokke
4. Hurtig Tining
5. START
6. STOP

FI

1. Tehokytkin
   Halutun tehon valinta
2. Aikakytkin
   Halutun kypsennysajan valinta
3. Kello
4. PIKASULATUS
5. KÄYNNISTYS
6. PYSÄYTYS

S P7

ANVÄNDARHANDBOK

Läs igenom denna användarhandbok noga innan mikrovågsugnen används.

N P20

BRUKERHÅNDBOK

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

DK P33

BRUGERVEJLEDNING

Læs venligst vejledningen grundigt, inden ovnen tages i brug.

FI P46

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 10-13 amp. 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	ja
	(Använd inte porslin med metalldekor)	
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.

MIKROVÅGSTILLAGNING

1. Öppna ugnsluckan, ställ in maten på glastallrike och stäng luckan.

2. Tryck på (6)
   Ställ in programväljaren (1) på det önskade effektläget. Du kan välja mellan fem olika lägen.

3. Ställ in önskad tillagningstid med timern (2). Tryck på start (5). Tallriken börjar rotera och tillagningen påbörjas. När tillagningen är klar kommer du att höra fyra korta pip, samtidigt som lampan slocknar och "End" visas i displayen.

ATT TÄNKA PÅ:

- Om du öppnar luckan under tillagningen stängs automatiskt av och timern stannar. Stäng luckan igen och tryck på start (5) om du vill fortsätta tillagningen - ugnen kommer då att starta på nytt och timern fortsätter att räkna ned.

- Om du vill avbryta tillagningen, tryck Stop (6).

- Du kan ändra tillagningstiden under pågående tillagning, men inte effektläget.

UPPTINING

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

Det är viktigt att komma ihåg att upptiningen tar längre tid än normal tillagning.Håll ett öga på det som tinas och vänd det minst en gång under upptiningen.

1. Tryck på 6
2. Vrid programväljaren (1) till programmet Defrost ( ).
3. Ställ in önskad tid genom att vrida timern (2) medurs.
4. Tryck på 5

VARNING:
Var försiktigt när du tar ut maten!
Behållaren är het!

S

Snabbupptining

Använd denna funktion för att snabbt tina upp 0,5 kg köttfärs. Efter upptiningen i mikron ska köttfärsen vila en stund så att den blir helt genomtinad. Följande exempel visar hur du tinar upp 0,5 kg fryst köttfärs.

Tryck på **STOP (6).**

Kontrollera att köttfärsen du vill tina upp väger 500 gram. Kontrollera att du avlägsnat alla metallklamrar och annat som kan sitta i köttet samt allt förpackningsmaterial. Placera sedan köttfärsen i ugnen och stäng dörren.

Tryck på **snabbupptining (4)** för att välja snabbupptiningsprogrammet för 500 gram köttfärs. Ugnen startar automatiskt.

S

Under upptining kommer ugnen att generera en LJUDSIGNAL. Öppna då ugnsluckan och vänd och dela på färsen för att säkerställa jämn upptining. Avlägsna delar som är upptinade eller täck över dem för att tina dem långsammare. När du kontrollerat maten stänger du luckan och trycker på **START (5)** för att fortsätta upptiningen.

Ugnen avslutar inte upptiningen (även om ljudsignalen hörs) om inte dörren öppnas.

Guide för snabbupptining

Använd denna funktion för att snabbt tina upp 0,5 kg köttfärs.

Avlägsna allt förpackningsmaterial. Lägg köttfärsen på ett mikrovågssäkert fat. När du hör en LJUDSIGNAL tar du ut köttfärsen ur ugnen och vänder på den. Sätt sedan in den i ugnen igen och tryck på **START (5)** för att fortsätta upptiningen. När upptiningen är klar tar du ut köttfärsen ur ugen, täcker den med aluminiumfolie och låter den vila i 5-15 minuter eller tills den är helt genomtinad.

KATEGORI	VIKT	REDSKAP	ANVISNINGAR
Köttfärs	0,5 kg	Mikrovågssäkert fat	Vänd på köttfärsen när ljudsignalen hörs. Låt köttfärsen vila i 5-15 minuter efter upptiningen.

MB-4334B

GRILLNING
Se sid 3.

1. Öppna ugnsluckan,placera maten på gallret och stäng luckan.
2. Tryck på ❻
3. Vrid programväljaren (❶) till grill-läget ( )
4. Ställ in önskad grilltid med timern (❷).
5. Tryck på (❺). När grillningen är klar kommer du att höra fyra korta pip, samtidigt som lampan slocknar och "End" visas i displayen.

- Om du vill kontrollera hur grillningen går: Se ATT TÄNKA PÅ under MIKROVÅGSTILLAGNING.
- Rör inte fönstret medan grillningen pågår! Temperaturen på glaset kan stiga till 100 °C!
- Håll uppsikt över barn så att de inte rör vid ugnens framsida!
- Första gången du använder grillen kan dethända att du ser lite rök,men den försvinner snabbt.

Anmärkning:
- **Använd gallret när du grillar.Om du bara använder glastallriken kommer tillagningstiden att variera och programmet fungerar inte helt effektivt.**

MB-4334B

KOMBINATIONSTILLAGNING
Se sid 3.

Ovanstående modeller har ett program för kombinationstillagning som gör att du kan använda **grill (**)och **mikrovågstillagning (** **)** samtidigt. Det går i allmänhet snabbare att tillaga maten med detta program än om du använder programmen separat.

1. Öppna ugnsluckan, placera maten på glastallriken eller grillgallret och stäng luckan.
2. Tryck på ❻
3. Vrid programväljaren (❶) till COMBI ( ).
4. Ställ in önskad tillagningstid med timern (❷).
5. Tryck på (❺). När tillagningen är klar kommer du att höra fyra korta pip, samtidigt som lampan slocknar och "End"visas i displayen.

Grillfunktionen ger maten en vacker brynt yta, medan **mikrovågorna** gör att maten blir genomkokt.

VARNING:
Var försiktig när du tar ut maten!
Behållaren kan vara het!

S

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.

S

Maträtt	Tillagningstid	Tillagningstips
Skivat kött 3 skivor (0,5mm 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 11 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 1 skål 4 skålar	1,5 - 3,5 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Potatismos 1 skål 4 skålar	2 - 3,5 min 6 - 8,5 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Bönor 1 skål	2 - 3,5 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Ravioli eller pasta i sås 1 skål 4 skålar	3 - 4,5 min 8 - 11,5 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Ris 1 skål 4 skålar	1,5 - 2 min 4 - 6 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Småfranska eller bulle	20 - 30 sek	Slå in brödet i en pappersservett och lägg det på en tallrik.
Grönsaker 1 skål 4 skålar	 1,5 - 3 min 4 - 6 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Soppa 1 portion	2 - 3 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.

Tabell för färska grönsaker

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, hel	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	2 skålar 4 skålar	8-10	Tillsätt 1,25 dl vatten i 1,5 l kokkärl med lock. Blanda / rör om efter halva tiden.	2-3 min
Majs, färsk	2 kolvar	5-9	Skala. Tillsätt 2 tsk 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
Sötpotatis hela bakpotatis (170-230g styck)	2 medium 4 medium	5-10 7-13	Stick hål på potatisen med en gaffel på flera ställen och lägg den på ett papper. Vänd på den efter halva tiden.	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 den. lägg den på ett papper. 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			
Kotlett	700 g	10-15	10
Bitar	700 g	8-10	10
Färs	450 g	5-6	10
Stek	2-2,3 kg	28-34	20
Revben	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
Del	1,2-1,5 kg	14-17	15
Bröst	1-1,5 kg	10-14	20
Spett	450 g	9-10	10
Lår	450 g	9-10	10
Vinge	700 g	8-12	10
Kalkon			
Del	1-1,5 kg	14-16	15
Bröst	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.

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	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.

S

Frågor och svar

S

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.

Tekniska specifikationer

	MS-2334B/MS-2334BS
Nätspänning	230 V växelström, 50 Hz
Effekt (IEC 60705 RATING STANDARD)	850 Watt
Mikrovågsfrekvens	2 450 MHz
Yttermått i mm (B x H x D)	507 x 283 x 435
Strömförbrukning	
Tillagning med mikrovågsugn	1 250 Watt

	MB-4334B
Nätspänning	230 V växelström, 50 Hz
Effekt (IEC 60705 RATING STANDARD)	850 Watt
Mikrovågsfrekvens	2 450 MHz
Yttermått i mm (B x H x D)	507 x 283 x 435
Strömförbrukning	
Tillagning med mikrovågsugn	1 250 Watt
Grill	1 000 Watt
Kombinationstillagning	2 200 Watt

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

<Swedish>

Kassering av din gamla apparat

1. När den här symbolen med en överkryssad soptunna på hjul sitter på en produkt innebär det att den regleras av European Directive 2002/96/EC.
2. Alla elektriska och elektroniska produkter bör kasseras via andra vägar än de som finns för hushållsavfall, helst via för ändamålet avsedda uppsamlingsanläggningar som myndigheterna utser.
3. Om du kasserar din gamla apparat på rätt sätt så bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.
4. Mer detaljerad information om kassering av din gamla apparat kan får av kommunen, renhållningsverket eller den butik där du köpte produkten.

<Norwegian>

Kaste det gamle apparatet

1. Når dette symbolet med en søppeldunk med kryss på er festet til et produkt, betyr det at produktet dekkes av EU-direktivet 2002/96/EF.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal kastes i atskilte gjenbruksstasjoner som er satt ut av statlige eller lokale myndigheter.
3. Riktig avfallshåndtering av det gamle apparatet bidrar til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljøet og folkehelsen.
4. Hvis du vil ha mer detaljert informasjon om avfallshåndtering av gamle apparater, kan du kontakte lokale myndigheter, leverandøren av avfallshåndteringstjenesten eller butikken der du kjøpte produktet.

<Danish>

Sådan smider du dit gamle apparat ud

1. Når der er et tegn med et kryds over en skraldespand, betyder det, at produktet er omfattet af EU-direktiv 2002/96/EC.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal smides ud et andet sted end gennem den kommunale affaldsordning ved hjælp af specielle indsamlingsfaciliteter, der er organiseret af staten eller de lokale myndigheder.
3. Korrekt bortskaffelse af dit gamle apparat er med til at forhindre mulige skadevirkninger på miljøet og menneskelig sundhed.
4. Mere detaljerede oplysninger om bortskaffelse af dit gamle apparat kan fås ved at kontakte dit lokale kommunekontor, renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

<Finnish>

Vanhojen laitteiden hävittäminen

1. Tämä merkki tuotteessa tarkoittaa, että tuote kuuluu sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY soveltamisalaan.
2. Kaikki elektroniset laitteet ovat ongelmajätettä, joten ne on toimitettava paikalliseen keräyspisteeseen.
3. Vanhan laitteen asianmukainen hävittäminen ehkäisee mahdollisia ympäristöön ja terveyteen kohdistuvia haittavaikutuksia.
4. Lisätietoa vanhan laitteen hävittämisestä saat ottamalla yhteyden paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit laitteen.