MICROWAVE OVEN
MIKROVÅGSUGN
MIKROBØLGEOVN
MIKROBØLGEOVN
MIKROAALTOUUNI

OWNER'S MANUAL
ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET

MS-2387AR
MS-2387ARS
MS-2387ARB
MS-2387TR

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

Förhållningsregler för att undvika möjlig exponering för hälsofarliga nivåer mikrovågsenergi.

Förhållningsregler

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

Kontrollera att tillagningstiden ställs in korrekt eftersom för lång tillagningstid kan leda till att MATEN fattar eld och skadar ugnen.

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

SE

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

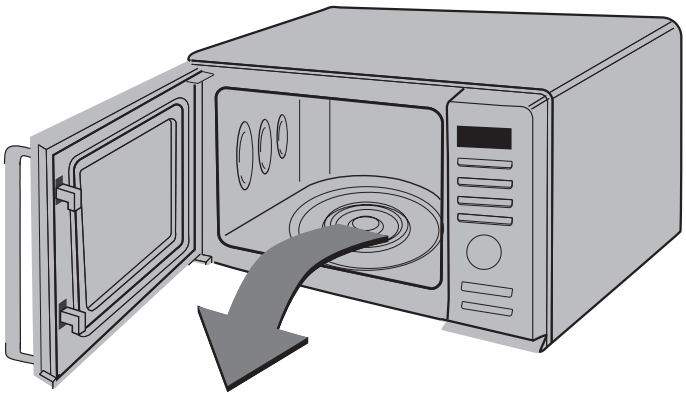
Mikrovågsugnen är en av de säkraste hushållsapparater som finns. När dörren är öppen slutar ugnen automatiskt att producera mikrovågor. Mikrovågsenergin omvandlas fullständigt till värme när den tränger in i mat, vilket gör att det inte finns någon "överskottsenergi" som kan skada dig när du äter maten.

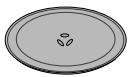
Förhållningsregler — 37
Innehåll — 38
Uppackning och installation — 39 ~ 40
Ställa klockan — 41
Barnlås — 42
Micro Power – Tillagning — 43
Micro Power – Effektnivåer — 44
Tillagning i två steg — 45
Snabbstart — 46
Automatisk Upprepad Upphettning — 47 ~ 48
Auto Cook — 49 ~ 51
Upptiningsfunktion — 52~ 53
Snabbupptining — 54 ~ 55
Europeisk meny — 56 ~ 58
Till barnen tillagning — 59 ~ 60
Instruktion för uppvärmning / återuppvärmning — 61
Färska Grönsaker Guide — 62
Viktiga säkerhetsföreskrifter — 63 ~ 64
Mikrovågssäkra kokkärl — 65
Matvaror och tillagning i mikrovågsugn — 66 ~ 67
Frågor och svar — 68
Information om ledarna i nätsladden / tekniska specifikationer — 69

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.

Uppackning och installation

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





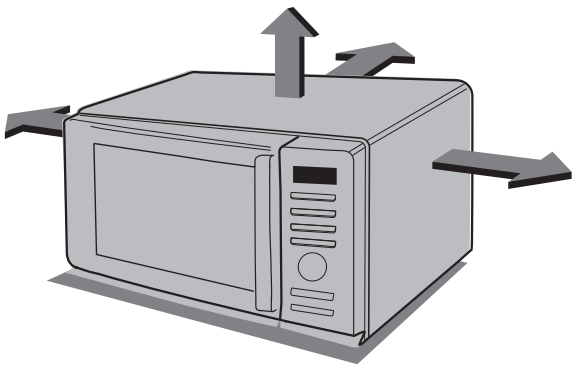
GLASBRICKA



ROTERANDE RING

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

SE

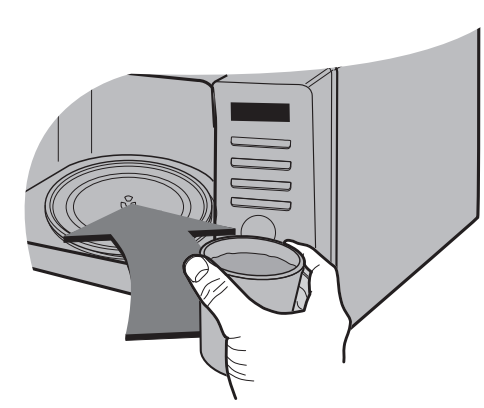


DENNA UGN ÄR INTE AVSEDD FÖR KOMMERSIELL MATLAGNING

3 Anslut ugnen till ett vanligt jordat vägguttag. Säkerställ att ugnen är den enda enhet som är ansluten till uttaget. **Om ugnen inte fungerar korrekt drar du ut nätsladden och sätter i den igen.**

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

5 Fyll en **mikrovågssäker behållare** med 3 dl vatten. Placera behållaren på **GLASBRICKAN** och stäng ugnsdörren. Om du är osäker på vilken typ av behållare du skall använda finns information om detta på sidan 65.



6 Tryck på STOP-knappen och tryck sedan in START-knappen 1 gång för att ställa in 30 sekunder uppvärmningstid.



7 **TECKENFÖNSTRET** kommer att räkna ner från 30 sekunder. 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.**



Du kan använda antingen 12- eller 24-timmars visning för klockan. I detta exempel kommer jag att visa hur du ställer in tiden 14:35, med 24-timmarsklockan. Säkerställ att du avlägsnat allt förpackningsmaterial från ugnen.

Ställa klockan



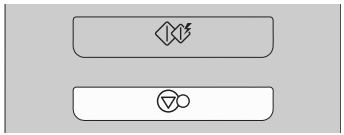
När ugnen kopplas in första gången eller när strömmen kommer tillbaka efter ett strömavbrott visas "0" i teckenfönstret. Du måste då ställa klockan.

Om klockan (eller teckenfönstret) visar konstiga symboler bör du koppla bort ugnen från nätuttaget och sedan koppla in den igen och ställa klockan.

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

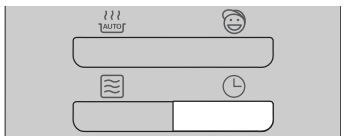
1 Säkerställ att du installerat ugnen enligt anvisningarna tidigare i denna användarhandledning.

Tryck **STOP / CLEAR.**



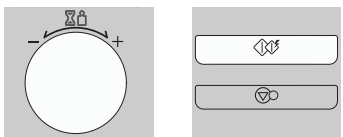
2 Tryck en gång på **CLOCK.**

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



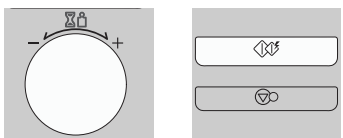
3 Vrid **DIAL**-ratten tills teckenfönstret visar "14: ".

Tryck **START** för att bekräfta timinställningen.



4 Vrid **DIAL**-ratten tills teckenfönstret visar "14:35".

Tryck **START**. Klockan börjar fungera.



SE

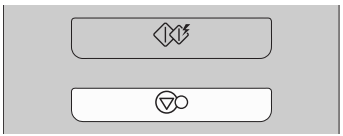
Barnlås

SE



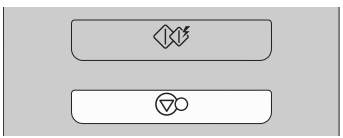
Ugnen har en säkerhetsfunktion som förhindrar att ugnen startas av misstag. När barnlåset aktiverats kan du inte använda några av ugnens funktioner och ingen uppvärmning kan ske. Barn kan dock fortfarande öppna ugnsdörren.

1 Tryck **STOP / CLEAR.**



2 Tryck och håll in **STOP / CLEAR** tills "L" visas i teckenfönstret och en PIP-signal hörs.
BARNLÅSET är nu aktiverat.

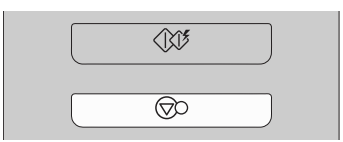
Tidsvisningen försvinner från teckenfönstret om du ställt in klockan.



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



4 För att upphäva **BARNLÅSET** trycker du in och håller ner **STOP / CLEAR** tills **"L"** försvinner. Du hör en PIP-signal när barnlåset upphävs.



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

Micro Power – Tillagning

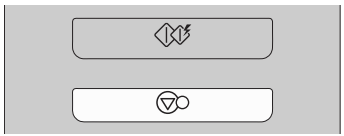


Ugnen har fem effektnivåer för matlagning. Högsta effekt är standardinställningen, men upprepade knapptryckningar på **POWER**-knappen ställer in en annan effektnivå.

EFFEKT	%	Tryck på **POWER**	Uteffekt
HÖG MAX	100%	1 gång	850W
MEDIUM HÖG	80%	2 gånger	680W
MEDIUM	60%	3 gånger	510W
UPPTINING MEDIUM LÅG	40%	4 gånger	340W
LÅG	20%	5 gånger	170W

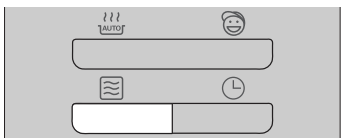
1 Säkerställ att du installerat ugnen enligt anvisningarna tidigare i denna användarhandledning.

Tryck på **STOP/CLEAR.**

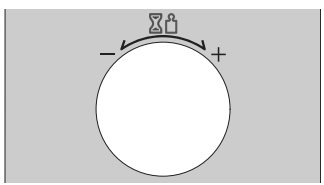


SE

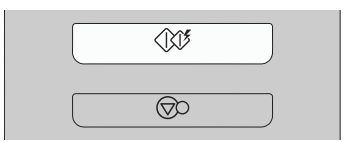
2 Tryck två gånger på **POWER** för att välja 80 % effekt.
"680" visas i teckenfönstret.



3 Vrid **DIAL**-ratten tills teckenfönstret visar "5:30".



4 Tryck på **START.**



Micro Power – Effektnivåer

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.

SE

INSTÄLLNING	*ANVÄNDNING*	*EFFEKT (%)*	*UTEFFEKT*
HÖG MAX	* Koka vatten * Bryna köttfärs * Tillaga delar av fjäderfän, fisk och grönsaker * Tillaga möra köttbitar	100%	850W
MEDIUM HÖG	* All uppvärmning * Ugnsteka kött eller fjäderfä * Tillaga svamp eller skaldjur * Tillaga mat som innehåller ost eller ägg	80%	680W
MEDIUM	* Laga bakverk och scones * Tillaga ägg * Tillaga krämer * Tillaga ris och soppor	60%	510W
UPPTINING **MEDIUM LÅG**	* All upptining * Smälta smör och choklad * Tillaga mindre möra köttbitar	40%	340W
LÅG	* Mjuka upp smör och ost * Mjuka upp glass * Jäsa deg	20%	170W



Tillagning i två steg

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

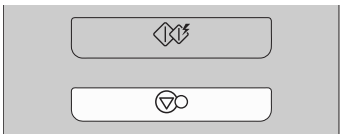


Under tillagning i två steg kan ugnsdörren öppnas för att kontrollera maten. Stäng ugnsdörren och tryck **START** för att fortsätta tillagningen.

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

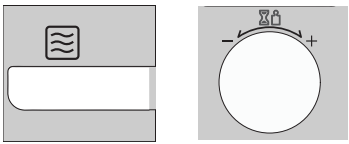
Vill du avbryta tillagningen helt trycker du två gånger på **STOP/CLEAR.**

1 Tryck på **STOP/CLEAR.**



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

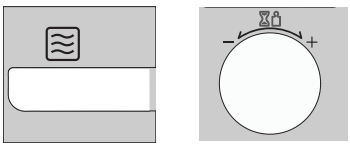
Vrid **DIAL**-ratten tills teckenfönstret visar "11:00".



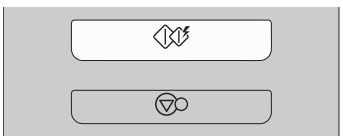
3 Ställ in effekt och tillagningstid **för steg 2.**

Tryck fyra gånger på **POWER** för att välja effekt.

Vrid **DIAL**-ratten tills teckenfönstret visar "35:00".



4 Tryck **START.**



SE

Snabbstart

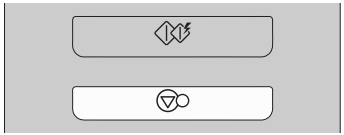
I följande exempel kommer jag att visa hur du ställer in två minuters uppvärmning på högsta effekt.

SE

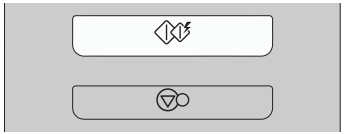


Med funktionen **SNABBSTART** kan du ställa in uppvärmning på högsta effekt i intervall om 30 sekunder bara genom att trycka på **START**-knappen.

1 Tryck på **STOP/CLEAR.**



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



3 Under uppvärmning med **SNABBSTART** kan du förlänga uppvärmningstiden genom att trycka upprepade gånger på **START**-knappen.

I följande exempel kommer jag att visa dig hur du skall laga 0.6 kg fryst färdigrätt.

Automatisk Upprepad Upphettning

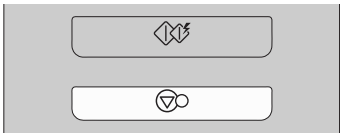


Automatisk Upprepad Upphettningsfunktionen gör matens upprepade upphettning bekväm och lätt. Ugnen har varit förprogrammerad för automatisk upphettning.

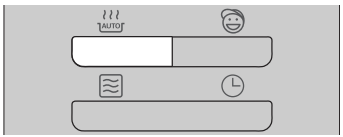
Din ugn har tre Auto Reheat (Automatisk Upphettning) sättningar:
Kyld färdigrätt; Fryst färdigrätt; Kyld pizza;

Kategori	Tryck
Kyld färdigrätt	1 gång
Fryst färdigrätt	2 gånger
Kyld pizza	3 gånger

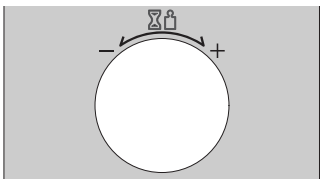
1 Tryck på **STOP/CLEAR.**



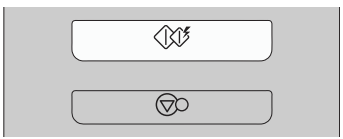
2 Tryck två gånger på Automatisk Upprepad för att välja fryst färdigrätt.



3 Vrid **DIAL**-ratten tills teckenfönstret visar "0.6".



4 Tryck på **START.**



SE

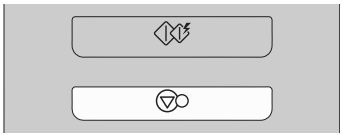
Funktion	KATEGORI	VIKTGRÄNS	KÄRL	MATTEMP.	INSTRUKTIONER
Automatisk uppvärmning	1. Kyld färdigrätt	0,3 – 0,6 kg	Rättens egen förpackning	Kylskåpskall	Stick hål i plasten som täcker rätten och placera den på glastallriken. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagningen. -Rätter som ska röras om: T.ex. spagetti bolognese och köttstuvning. -Fasta rätter som inte ska röras om:T.ex. lasagne och potatisgratäng. OBS: -Om maten är förpackad i påse,stick hål på portioner med kött, ris eller pasta etc. - Om maten ska röras om, gör det vid ljudsignalen. - Om maten inte ska röras krävs ingen åtgärd vid ljudsignalen.
	2. Fryst färdigrätt	0,3 – 0,6 kg	Rättens egen förpackning	Fryst	Se ovan.
	3. Kyld pizza	0,2 – 0,4 kg	Lågt galler	Kylskåpskall	Denna funktion är avsedd för uppvärmning av kyld pizza. Lägg pizzan på det låga gallret. Taut pizzan omedelbart efter tillagningen och låt den stå i 2-3 minuter.



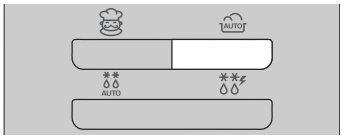
Med **AUTO COOK** kan du enkelt laga till den mesta av din favoritmat genom att välja mattyp och ange matens vikt.

Kategori	Tryck
Bakad potatis	1 gång
Färska grönsaker	2 gånger
Frysta grönsaker	3 gånger
Ris	4 gånger
Färsk fisk	5 gånger

1 Tryck på **STOP/CLEAR.**

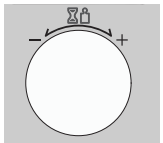


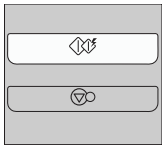
2 Tryck två gånger på **AUTO COOK** för att välja **Färska Grönsaker.**
"Ac-2" visas i teckenfönstret.



3 Vrid **DIAL**-ratten tills teckenfönstret visar "0.6".

Tryck på **START.**





SE

<table>
<tr><th>MATKATEGORI</th><th>MATTEMPERATUR.</th><th>TILLREDNINGSFAT</th><th>VIKTGRÄNS</th><th>INSTRUKTIONER</th></tr>
<tr><td>1. Bakad potatis</td><td>Rumstemperatur</td><td>Endast glastallriken</td><td>0,2 kg ~ 1,0 kg</td><td>Välj medelstora potatisar, 170-200 g. Tvätta och torka. Pricka potatisen med en gaffel flera gånger. Lägg potatisarna på glastallriken. Ställ in vikten och tryck på start. Ta ut potatisen och täck den med aluminiumfolie när den är klar och låt stå i 5 minuter.</td></tr>
<tr><td>2. Färska grönsaker</td><td>Rumstemperatur</td><td>Mikrovågssäker form</td><td>0,2 kg ~ 0,8 kg</td><td>Lägg grönsakerna i formen. Tillsätt vatten. Täck med plastfolie. Rör om eftertillagningen och låt stå i 2 minuter. Tillsätt vatten efter vikt.
** 0,2 kg-0,4 kg: 2 msk
** 0,5 kg-0,8 kg: 4 msk</td></tr>
<tr><td>3. Frysta grönsaker</td><td>Fryst</td><td>Mikrovågssäker form</td><td>0,2 kg ~ 0,8 kg</td><td>Lägg grönsakerna i formen. Tillsätt vatten. Täck med plastfolie. Rör om efter tillagningen och låt stå i 2 minuter. Tillsätt vatten efter vikt.
** 0,2 kg-0,4 kg: 2 msk
** 0,5 kg-0,8 kg: 4 msk</td></tr>
<tr><td>4. Ris</td><td>Rumstemperatur</td><td>Mikrovågssäker form, stor och djup.</td><td>0,1 kg ~ 0,3 kg</td><td>Skölj riset och låt vattnet rinna av. Lägg riset i en stor, djup form och fyll på med kokande vatten och lite salt.
<table>
<tr><td>Vikt</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>Övertäckning</td></tr>
<tr><td>Vatten</td><td>200 ml</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>Ja/Ventilationsöppning</td></tr>
</table>
** Ris – efter tillagning: Låt det stå övertäckt i 5 minuter eller tills vattnet har absorberats.</td></tr>
</table>

MATKATEGORI	*MATTEMPERATUR.*	*TILLREDNINGSFAT*	*VIKTGRÄNS*	*INSTRUKTIONER*
5. Färsk fisk	Kylt	Mikrovåg trygg flat tallrik	0,2 kg ~ 0,6 kg	Hel fisk, stekar - Oljig fisk: lax, makrill - Vit fisk: torsk, kolja Arrangera i en enkel skick på en stor mikrovåg trygg flat tallrik. Täck tallriken med plastisk paketering och träng igenom på flera platser. Lägg den på snurrbordet av glass. Inställ belastningen och tryck på start. Efter matlagningen är slut, ta bort tallriken ur ugnen. Vänta 3 minuter innan du serverar.

Upptiningsfunktion

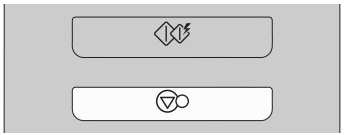
Temperaturen och tätheten hos mat varierat, jag rekommenderar att maten kontrolleras innan tillagningen påbörjas. Var särskilt uppmärksam när det gäller stora stycken kött och kyckling, en del matvaror skall inte tinas upp fullständigt innan tillagning. BRÖD-programmet är lämpligt för att tina upp små saker som franskbröd eller en liten limpa. Dessa bör få stå en stund efter uppvärmning för att den innersta delen skall få tid att tina. I följande exempel kommer jag att visa hur du tinar 1,4 kg fryst fjäderfä.



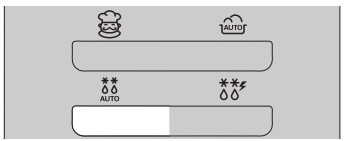
Ugnen har fyra inställningar för upptining: **KÖTT, FJÄDERFÄ, FISK** och **BRÖD**. Varje upptiningsalternativ har olika effektinställningar.

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

1 Tryck **STOP/CLEAR.**
Väg maten du vill tina upp. Kontrollera att du avlägsnat alla metallklamrar och annat som kan sitta i köttet samt eventuellt metalliskt förpackningsmaterial. Placera sedan maten i ugnen och stäng dörren.

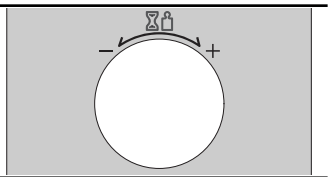


2 Tryck två gånger på **AUTO DEFROST** för att välja **FJÄDERFÄ**.

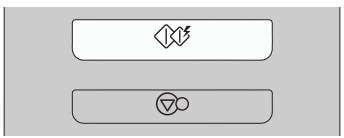


3 Ange vikten på den frysta mat du vill tina upp.

Vrid **DIAL**-ratten tills teckenfönstret visar "1,4".



4 Tryck **START.**



5 Under upptining kommer ugnen att generera en PIP-signal. Öppna då ugnsdörren och vänd och dela på maten för att säkerställa jämn upptining. Avlägsna delar som är färdigtinade eller täck över dem för att tina dem långsammare. När du kontrollerat maten stänger du dörren och trycker **START** för att återuppta upptiningen. Ugnen avslutar inte upptiningen (även om ljudsignalen hörs) om inte dörren öppnas.

UPPTININGSFUNKTION – SEKVENSFÖRTECKNING FÖR VIKTINSTÄLLNING

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

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



Snabbupptining

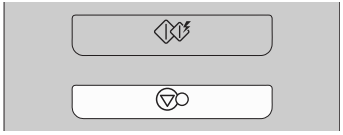
Använd endast denna funktion för att tina 0,5 kg köttfärs, kycklingbitar eller fiskfiléer mycket snabbt. Detta kräver att maten får stå en stund för att den innersta delen skall få tid att tina. I detta exempel kommer jag att visa hur du tinar 0,5 kg köttfärs.

SE

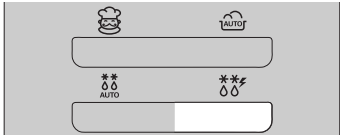


Ugnen har tre inställningar för snabbupptining.

1 Tryck på **STOP / CLEAR.**
Väg maten du vill tina upp. Kontrollera att du avlägsnat alla metallklamrar och annat som kan sitta i köttet samt eventuellt metalliskt förpackningsmaterial. Placera sedan maten i ugnen och stäng dörren.



2 Tryck på **SNABBUPPTINING** för att välja upptiningsprogrammet **KÖTT.**



3 Under upptining kommer ugnen att generera en PIP-signal. Öppna då ugnsdörren och vänd och dela på maten för att säkerställa jämn upptining. Avlägsna delar som är färdigtinade eller täck över dem för att tina dem långsammare. När du kontrollerat maten stänger du dörren och trycker **START** för att återuppta upptiningen.
Ugnen avslutar inte upptiningen (även om ljudsignalen hörs) om inte dörren öppnas.

SNABBTINING

Använd denna funktion för snabbtining av köttfärs.

Ta ut köttfärsen ur förpackningen. Lägg köttfärsen på en mikrougnssäker tallrik. Ta ut köttfärsen ur ugnen och vänd den när du hör en ljudsignal. Sätt in den i ugnen igen och tryck på START för att fortsätta upptiningen. När programmet är färdigt tar du ut köttfärsen ur ugnen och täcker över med folie och låter stå i 5–15 minuter eller tills den är genomtinad.

Kategori	*Vikt*	*Tillbehör*	*Instruktioner*
Köttfärs	0,5kg	Mikrougnssäkert kärl Flat tallrik	Köttfärs Vänd maten vid ljudsignal. Låt stå i 5–15 minuter efter upptining.

Europeisk *meny*

Följande exempel visar hur man tillagar 0,5 kg bönor .

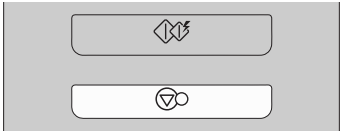
SE



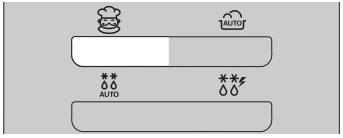
Med specialkocken kan du tillaga din favoritmat genom att helt enkelt välja en viss rätt och vikt.

Maträtt	Tryck på Specialkocken	
Havregrynsgröt	1	gång
Pasta	2	gånger
Bönor	3	gånger
Korv	4	gånger
Gryta	5	gånger
Äggröra	6	gånger

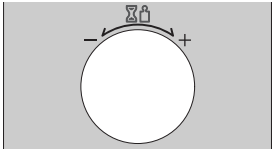
1 Tryck på **STOP / CLEAR.**



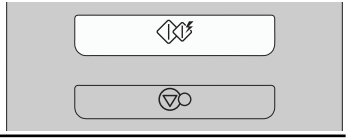
2 Tryck på ***Europeisk meny*** tills displayen visar "Sc 3".



3 Vrid på **DIAL** tills displayen visar "0.5kg".



4 Tryck på **START.**



<table>
<tr><th>MATRÄTT</th><th>MATTEMP.</th><th>UTRUSTNING</th><th>VIKTGRÄNS</th><th>INSTRUKTIONER</th></tr>
<tr><td>1. Havregrynsgröt</td><td>Rumstemperatur</td><td>Skål för mikrovågsugn</td><td>1-4 portioner</td><td>Häll havregrynen och mjölken i en djup skål.
Tillaga utan lock. När ugnen piper, rör om väl och tryck på start för att fortsätta.
Efter tillagning bör du röra om och låta stå i någon minut.
<table><tr><td></td><td>1 portion</td><td>2 portioner</td><td>3 portioner</td><td>4 portioner</td></tr><tr><td>Havre
1 paket
Ca. 40 g</td><td>80 ml
(1 paket)</td><td>160 ml
(2 paket)</td><td>240 ml
(3 paket)</td><td>320 ml
(4 paket)</td></tr><tr><td>Kall mjölk</td><td>180 ml</td><td>360 ml</td><td>540 ml</td><td>720 ml</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>2. Pasta</td><td>Rumstemperatur</td><td>Skål för mikrovågsugn</td><td>0,1 kg ~ 0,3 kg</td><td>Lägg pasta i kokande vatten i en stor och djup skål, ta 1/4 till 1 tesked salt.
<table><tr><td>Vikt</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>Lock</td></tr><tr><td>Kokande vatten</td><td>400 ml</td><td>700 ml</td><td>1000 ml</td><td>Nej</td></tr></table>
Tillaga utan lock. När ugnen piper, rör om väl i pastan och tryck på start för att fortsätta. Efter tillagning bör du röra om och låta pastan stå i någon minut. Skölj pastan i kallt vatten.</td></tr>
<tr><td>3. Bönor</td><td>Rumstemperatur</td><td>Tallrik för mikrovågsugn</td><td>0,2 kg ~ 0,8 kg</td><td>Häll bönor i tallriken för mikrovågsugnen. Täck över.
Placera tallriken på glasbrickan.
Efter återuppvärmning, rör om och låt stå i 1-2 minuter med lock.</td></tr>
</table>

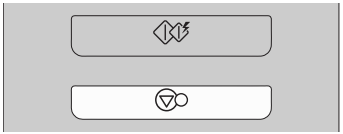
SE

MATRÄTT	MATTEMP.	UTRUSTNING	VIKTGRÄNS	INSTRUKTIONER
4. Korv	Rumstemperatur	Skål för mikrovågsugn	0,2 kg ~ 0,6 kg	Lägg korv och spad i en skål. Tillaga utan lock. Rör om väl efter tillagning. Häll ifrån spadet och servera.
5. Gryta	Rumstemperatur	Skål för mikrovågsugn	0,2 kg ~ 0,6 kg	Använd en skål för mikrovågsugn att tillaga grytan i. Täck löst över. Rör om väl efter tillagning och låt stå i 2 minuter.
6. Äggröra	Kylskåpskall	Skål för mikrovågsugn	1-4 ägg	Knäck så många ägg som önskas i en stor skål och tillsätt mjölken, se tabell nedan. Vispa lätt. Täck över. Tillaga och ta därefter ut ur ugnen och rör om väl. Låt stå täckt i 1-2 minuter tills äggröran blir fast. Mängden mjölk bestäms av antal ägg. ** 1 ägg: 1 matsked mjölk ** 2 ägg: 2 matskedar mjölk ** 3 ägg: 3 matskedar mjölk ** 4 ägg : 4 matskedar mjölk

SE



1 Tryck på **STOP / CLEAR.**



2 Tryck på **Till barnen tillagning** för att välja Varm smörgås.



SE

Till barnen Tillagning

Med denna funktion går det snabbt att göra varma smörgåsar till barnen.

KATEGORI	VIKTGRÄNS	KÄRL	INSTRUKTIONER
Varm smörgås	3 brödskivor	Hushållspapper (Ingredienser: Rumstemperatur.)	**Ingredienser** Vitt bröd: 3 skivor Potatis: 1 (ca 200 g) Ost: 50 g Smör: 25 g Salt och salladsgrönsaker efter smak Tillagning: 1. Stick flera hål i potatisen och tillaga på full effekt i 5-6 minuter. 2. Riv osten. Skala och riv potatisen, salta. 3. Bred smör på brödskivorna och täck dem med potatis. Toppa med den rivna osten. 4. Lägg smörgåsarna på hushållspappret i mikron. 5. Välj kategori och tryck på start.

SE

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.

Instruktion för
uppvärmning / återuppvärmning

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 minut	 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 minut 3 1/2~6 minuter	 Tillaga i övertäckt mikrovågssäker gryta. Rör om efter halva tillagningstiden

Matvara	*Tillagningstid (MAX)*	*Anvisningar*
Potatismos 1 portion 4 portioner	 2 1/2~3 1/2 minuter 6~9 minuter	 Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. 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

SE

Grönsak	*Mängd*	*Tillagningstid (HIGH)*	*Anvisningar*	*Ståtid*
Bladselleri, färsk, skivad	1/2 liter 1 liter	11 ~ 16	Skiva. Tillsätt 1,2 dl vatten i en 1,5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Bladspenat, färsk	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	Tillsätt 1,2 dl vatten i en 2 liters gryta eller skål med lock.	2~3 minuter
Blomkål, färsk, hel	450 g	5 ~ 7	Bered blomkålen och tillsätt 1, 2 dl vatten i en 1,5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Broccoli, färsk	450 g	5 ~ 8	Lägg broccolin i ett mikrougnssäkert kärl. Tillsätt 1,2 dl vatten.	2~3 minuter
Bönor, gröna	450 g	7 ~ 11	Tillsätt 1, 2 dl vatten i en 1,5 liters gryta eller skål. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Kronärtskockor (230 g per styck)	2 medium 4 medium	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Bered kronärtskockorna och tillsätt 2 tsk vatten och 2 tsk citronjuice. Täck över.	2~3 minuter
Kål, färsk, hackad	450 g	5 1/2 ~ 7 1/2	Tillsätt 1,2 dl vatten i en 1, 5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Majs, färsk	2 kolvar	4 ~ 8	Skala majskolvarna och tillsätt 2 msk vatten i ett 1,5 liters mikrougnssäkert kärl och täck över.	2~3 minuter
Morötter, färska, skivade	200 g	2 ~ 3	Tillsätt 1,2 dl vatten i en 1, 5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter

Grönsak	*Mängd*	*Tillagningstid (HIGH)*	*Anvisningar*	*Ståtid*
Palsternacka, färsk, skivad	450 g	4 ~ 7	Tillsätt 1,2 dl vatten i en 1,5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Rödbetor, färska	450 g	11 ~ 16	Tillsätt 1,2 dl vatten i en 1, 5 liters gryta eller skål med lock. Flytta om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Sparris, färsk	450 g	2 1/2 ~ 6	Tillsätt 2,5 dl vatten och täck över.	2~3 minuter
Svamp, färsk, skivad	230 g	1 1/2 ~ 2 1/2	Lägg svampen i en 1,5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Sötpotatis, för ugnsbakning (170~230 g per styck)	2 medium 4 medium	4 ~ 9 6 ~ 12	Pricka potatisarna flera gånger med en gaffel och lägg dem på 2 lager hushållspapper. Vänd efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Potatis, för ugnsbakning, (170~230 g per styck)	2 potatisar 4 potatisar	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Pricka potatisarna flera gånger med en gaffel och lägg dem på 2 lager hushållspapper. Vänd efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Zucchini , färsk, hel	450 g	6 ~ 9	Pricka och lägg på 2 lager hushållspappers. Vänd på zucchinin och flytta om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Zucchini, färsk, skivad	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	Tillsätt 1,2 dl vatten i en 1, 5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter
Ärtor, gröna, färska	1 liter	6 ~ 9	Tillsätt 1, 2 dl vatten i en 1,5 liters gryta eller skål med lock. Rör om efter halva tillagningstiden.	2~3 minuter

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

SE

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

SE

Hålla ett öga på maten

Recepten i boken har tagits fram med stor omsorg, men hur väl du lyckas beror på hur mycket omsorg du lägger ner under tillagningen. Håll alltid ett öga på maten under tillagningen. Mikrovågsugnen är utrustad med en lampa som tänds automatiskt när ugnen är igång för att du skall kunna titta in och kontrollera maten. De anvisningar som ges i recept om att lyfta, röra om och liknande bör ses som minimirekommendationer. Om maten verkar värmas upp ojämnt gör du bara de justeringar du anser vara nödvändiga för att rätta till problemet.

Faktorer som påverkar tillagningstiden i mikrovågsugn

Det är många faktorer som påverkar matlagningstiderna. Temperaturen på ingredienser som används i ett recept gör stor skillnad i tillagningstid. Att laga till ett bakverk som görs med iskallt smör, mjölk och ägg kommer exempelvis att ta betydligt längre tid än att laga en som görs av ingredienser som håller rumstemperatur. Alla recept i denna bok anger ett tidsintervall för tillagningen. Du kommer att märka att i allmänhet är maten inte färdiglagad vid den undre tidsgränsen och ibland kan du vilja överskrida den övre tidsgränsen beroende på personlig smak. Inställningen i boken är att det är bäst för ett recept att vara något återhållsamt när man anger tillagningstider. Mat som värmts för länge är ju förstörd för alltid. En del av recepten, särskilt dem för bröd, bakverk och krämer rekommenderar att maten tas ur ugnen en kort stund innan de är färdiglagade. Detta är inte ett misstag. När de får stå, vanligtvis övertäckta, kommer dessa maträtter att fortsätta att tillagas utanför ugnen alltefter som den värme som finns kvar i de yttre delarna fortsätter inåt. Om maten lämnas i ugnen tills den är helt genomvärmd kommer de yttre delarna att värmas för mycket eller t.o.m. brännas vid. Du kommer att bli gradvis bättre på att uppskatta både tillagningstider och den tid som maten skall stå efter uppvärmning för olika maträtter.

Matens täthet

Lätta, porösa maträtter som bakverk och bröd värms upp snabbare än andra tunga, kompakta matvaror som stekar och grytor. När du tillagar porösa matvaror i mikrovågsugnen bör du vara försiktig så att de yttre kanterna inte blir torra och spröda.

Höjden på matvarorna

Den övre delen av höga matvaror, särskilt stekar, värms upp snabbare än den under delen. Det är därför lämpligt att vända på höga maträtter under tillagningen, ibland flera gånger.

Vätskeinnehåll i matvarorna

Eftersom värmen från mikrovågor brukar förånga fukt bör relativt torra matvaror som stekar och en del grönsaker fuktas med vatten innan tillagning eller täckas över för att behålla fuktigheten.

Ben och fett i matvarorna

Ben leder värme och fett blir varmt snabbare än kött. När du tillagar köttbitar som innehåller mycket ben eller fett måste du vara uppmärksam så att de inte tillagas ojämnt eller blir överkokta. overcooked.

Mängd matvaror

Antalet mikrovågor i ugnen förblir konstant oavsett hur mycket mat som tillagas. Ju mer mat du stoppar in i ugnen ju längre tid tar det att laga till den. Kom ihåg att minska tillagningstiden med minst en tredjedel när du halverar ett recept.

Form på matvarorna

Mikrovågor tränger bara in ca 2 cm i matvaror. De inre delarna av tjocka matvaror tillagas genom att värmen från utsidan tränger inåt. Bara de yttersta delarna av matvarorna värms upp av mikrovågor, resten värms genom värmeledning. Den sämsta tänkbara formen på mat som skall tillagas i en mikrovågsugn är en tjock fyrkantig form. Hörnen kommer att brännas vid långt innan mitten alls blivit varm. Runda tunna maträtter och ringformade maträtter är lämpligast att tillaga i mikrovågsugn.

Övertäckning

Genom övertäckning hålls värmen och ångan kvar vilket får maten att bli varm snabbare. Använd ett lock eller plastfolie avsedd för användning i mikrovågsugn med ett hörn uppvikt för att undvika att den går sönder.

Bryna

Kött och fjäderfä som tillagas under femton minuter eller längre tid kommer att brynas lätt i sitt eget fett. Matvaror som tillagas under kortare tid kan penslas med worcestersås, soja eller barbecuesås för att få en tilltalande färg. Eftersom det är relativt små mängder som tillsätts till maten ändras inte receptets ursprungliga smak.

Täcka med smörpapper

Övertäckning med smörpapper förhindrar effektivt stänk och håller kvar en del värme. Men eftersom det blir en luftigare övertäckning än med ett lock eller plastfolie låter den maten torka ut en aning.

Placering och avstånd

Enskilda matvaror som ugnsbakad potatis, små bakverk och smårätter värms upp jämnare om de placeras på ett jämt avstånd från varandra, helst i ett cirkelformat mönster. Stapla aldrig matvaror på varandra.

Omrörning
Omrörning är en av de viktigaste teknikerna vid matlagning i mikrovågsugn. Vid vanlig matlagning rör man om i maten för att blanda den. I rätter som tillagas i mikrovågsugn rör man istället om för att sprida och fördela värmen. Rör alltid från utsidan och in mot mitten eftersom utsidan av maten värms upp först.

Vändning
Stora, höga matvaror som stekar och hela kycklingar bör vändas under tillagningen så att alla sidor tillagas upp jämnt. Det är också en bra idé att vända på uppskurna kycklingar och kotletter.

Placera tjockare delar utåt
Eftersom mikrovågor dras till de yttre delarna av matvarorna är det lämpligt att placera tjockare bitar kött, fjäderfä och fisk utåt på tillagningsfatet. På så sätt får de tjockare delarna mest mikrovågsenergi och maten blir jämnt tillagad.

Avskärmning
Remsor av aluminiumfolie (som blockerar mikrovågor) kan placeras över hörnen eller kanterna på kvadratiska eller rektangulära matvaror för att hindra att dessa delar värms för mycket. Använd aldrig för mycket folie och se till att folien sitter ordentligt på matvarorna, annars kan den orsaka gnistbildning i ugnen.

Lyfta
Tjocka och kompakta matvaror kan lyftas upp så att mikrovågorna kan tas upp av undersidan och mitten av maträtterna.

Håltagning
Matvaror som är inneslutna i ett skal, skinn eller en hinna spricker med sannolikhet i ugnen om du inte gör hål i dem innan tillagning. Detta gäller matvaror som äggulor och äggvitor, musslor och ostron, samt hela grönsaker och frukter.

Kontrollera om maten är färdig
Mat värms upp så snabbt i en mikrovågsugn att det är nödvändigt att testa den ofta. En del matvaror lämnas i ugnen tills de är helt färdiga, men de flesta, inklusive kött och fjäderfä, tas ut ur ugnen innan och blir färdiglagade under den tid de står efter uppvärmningen. Den interna temperaturen på matvaror stiger mellan 30 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.

SE

Frågor och
svar

SE

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.

SE

Varning

Denna apparat måste anslutas till ett jordat uttag

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

Eftersom färgerna på ledarna i denna nätsladd kan avvika från de färgmarkeringar som identifierar anslutningsstiften i din stickkontakt bör du följa instruktionerna nedan:

Den ledare som är BLÅ måste anslutas till det anslutningsstift som är märkt med bokstaven N eller som är färgat SVART.

Den ledare som är BRUN måste anslutas till det anslutningsstift som är märkt med bokstaven L eller som har färgen RÖD.

Den ledare som är GRÖN OCH GUL måste anslutas till det anslutningsstift som är märkt med bokstaven E eller ⏚ symbolen [symbol for Earthing].

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

Tekniska specifikationer

	MS-2387AR/MS-2387ARS MS-2387ARB/MS-2387TR
Nätspänning	230 V AC, 50Hz
Uteffekt	850 W (IEC60705 klasstandard)
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz
Yttermått	507 mm(B) X 283 mm(H) X 435 mm(D)
Strömförbrukning	1250 W

<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.