LIGHT OVEN “SolarDOM”

BRUKSANVISNING
KÄYTTÖOHJEET
BRUGERVEJLEDNING
BRUKERHÅNDBOK

LÄS IGENOM BRUKSANVISNINGEN NOGGRANT INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA UGNEN.
LUE NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.
LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNEN TAGES I BRUG.
SETT DEG GRUNDIG INN I INNHOLDET I DENNE BRUKERHÅNDBOKEN FØR APPARATET TAS I BRUK.

MP-9483SL

Artikelnummer: 3828W5A3688
P/No: 3828W5A3688
P/nr.: 3828W5A3688
P/No: 3828W5A3688

SE ..... *3~36*

BRUKSANVISNING

LÄS IGENOM BRUKSANVISNINGEN NOGGRANT INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA UGNEN.

FI ..... *37~70*

KÄYTTÖOHJEET

LUE NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.

DK ..... *71~104*

BRUGERVEJLEDNING

LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNEN TAGES I BRUG.

NO ..... *105~138*

BRUKERHÅNDBOK

SETT DEG GRUNDIG INN I INNHOLDET I DENNE BRUKERHÅNDBOKEN FØR APPARATET TAS I BRUK.

Säkerhetsföreskrifter

Undvik exponering för mikrovågsenergi genom att följa dessa säkerhetsföreskrifter.

SE

Ugnsluckan har en inbyggd säkerhetsspärr som gör att du inte kan använda ugnen när luckan är öppen. Säkerhetsspärren stänger automatiskt av ugnen när luckan öppnas. Därmed riskerar du inte att exponeras för skadlig mikrovågsenergi. **Försök aldrig att manipulera säkerhetsspärren.**

Se till att föremål inte kommer i kläm mellan ugnen och ugnsluckan och att rester av mat eller rengöringsmedel inte ansamlas på tätningsmaterial.

Använd inte ugnen om den är skadad. Kontrollera särskilt att ugnsluckan stängs ordentligt och (1) att luckan inte är skadad eller skev, (2) gångjärn och spärrhakar inte är trasiga eller sitter löst och (3) att lucktätningar och tätningsmaterial inte är skadade.

Ugnen får endast justeras och repareras av behörig servicetekniker.

Varning!

Kontrollera alltid att du har ställt in rätt tillagningstid. För lång tillagningstid kan medföra att MATEN antänds med påföljande skada på ugnen.

Vid uppvärmning av t.ex. soppor, såser och drycker i ugnen kan vätskan överhettas utan att några bubblor syns. Sådan överhettning kan leda till att vätskan plötsligt kokar över. Du kan förhindra detta genom att tänka på följande:

1 Använd inte kärl med raka sidor och trånga halsar.

2 Överhetta inte vätskan.

3 Rör om vätskan innan du placerar kärlet i ugnen och rör om igen efter halva uppvärmningstiden.

4 Låt kärlet stå kvar i ugnen en liten stund efter uppvärmning. Rör om igen eller skaka kärlet försiktigt (särskilt nappflaskor och barnmatsburkar) och kontrollera temperaturen noga för att undvika brännsår (var särskilt noggrann med temperaturen hos innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar). Var försiktig när du hanterar kärlet.

Varning!

Låt alltid mat som tillagats i mikrovågsugn stå en stund och kontrollera matens temperatur innan du serverar den. Var särskilt noggrann när det gäller nappflaskor och barnmatsburkar.

SE

Så här fungerar mikrovågsugnen

Mikrovågor är en form av energi som liknar radio- och TV-vågor eller vanligt dagsljus. Elektricitet som tillförs en mikrovågsgenerator, en s.k. magnetron, omvandlas till mikrovågsenergi. Mikrovågorna kan inte passera genom metall och innesluts därför i mikrovågsugnen, där de skapar ett fält som sätter molekylerna i maten i rörelse så att den värms upp.

Mikrovågorna från magnetronen passerar in i ugnsutrymmet genom öppningar inuti ugnen. I botten av ugnen finns en glasbricka. Mikrovågor kan inte passera ugnens metallväggar men de kan tränga igenom sådana material som glas, porslin och papper, dvs. materialen i mikrovågssäkra tillagningskärl.

Tillagningskärlen värms inte upp av mikrovågorna men de kan hettas upp av den värme som maten alstrar.

En mycket säker ugn

Din mikrovågsugn är en av de säkraste hushållsmaskiner som finns. När ugnsluckan öppnas slutar ugnen automatiskt att alstra mikrovågor. Mikrovågsenergi omvandlas helt till värme när den tränger in i mat, och den efterlämnar ingen "restenergi" som kan skada dig när du äter maten.

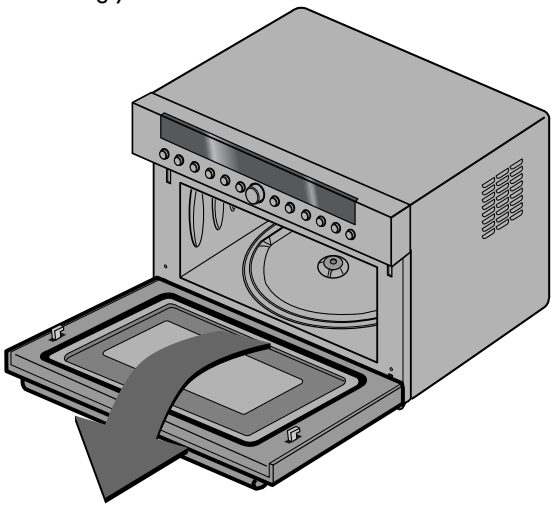
Säkerhetsföreskrifter ___ *3*
Innehåll ___ *4*
Uppackning och installation ___ *5 ~ 6*
Kontrollpanel ___ *7*
Inställning av klockan ___ *8*
Barnsäkert lås ___ *9*
Konvektionstillagning ___ *10*
Kombinationstillagning ___ *11 ~ 13*
Automatisk snabbtillagning ___ *14 ~ 18*
Tining ___ *19 ~ 20*
Grillning ___ *21*
Mikroeffekt vid matlagning ___ *22*
Mikroeffektlägen ___ *23*
Tillagning i två steg ___ *24*
Favoriträtter ___ *25 ~ 26*
Snabbstart ___ *27*
Längre eller kortare tillagningstid ___ *28*
Maträtter för provning enligt EN 60705 ___ *29*
Viktiga säkerhetsföreskrifter Läs igenom noga och spara ___ *30 ~ 31*
Mikrovågssäkra kärl ___ *32*
Några råd om matlagning i mikrovågsugn ___ *33 ~ 34*
Frågor och svar ___ *35*
Tekniska specifikationer ___ *36*

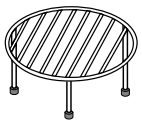
Uppackning och installation

Genom att följa anvisningarna på denna och nästa sida kan du snabbt kontrollera att ugnen fungerar som den ska. Det är mycket viktigt att du följer anvisningarna om var du ska placera ugnen. Var noga med att ta bort allt förpackningsmaterial när du packar upp ugnen. Kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten.

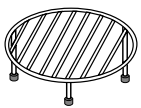
SE

1 Packa upp ugnen och placera den på en plan och stadig yta.

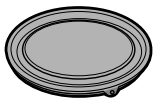




HÖGT GRILLGALLER
(För grillning)

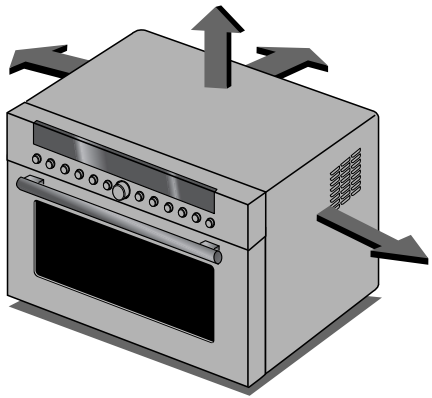


LÅGT GALLER
(För mikrovågs- och konvektionstillagning)



METALLBRICKA
(För tining)

2 Placera ugnen på en plan yta i ett utrymme som är minst 85 cm högt. Av ventilationsskäl måste det finnas en luftspalt på minst 20 cm ovanför ugnen och 10 cm bakom ugnen. Ugnen ska stå minst 8 cm/max. 22 cm från kanten så att den inte kan tippa. Om du blockerar ventilationsspjället, som sitter antingen på undersidan eller ena sidan av ugnen, kan ugnen skadas.

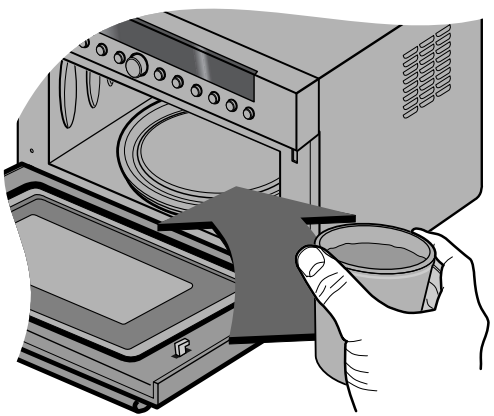


*** DENNA UGN ÄR ENDAST AVSEDD ATT ANVÄNDAS I FAMILJEHUSHÅLL.**
*** DENNA UGN KAN BYGGAS IN**
*** VID INBYGGNAD FÅR ENDAST INBYGGNADSRAM TILLVERKAD AV LG ELECTRONICS ANVÄNDAS**

3 Anslut ugnen till ett vanligt jordat uttag. Ingen annan hushållsmaskin får vara ansluten till samma uttag. **Om ugnen inte fungerar korrekt, drar du ut stickkontakten ur uttaget och sätter sedan tillbaka den igen.**

4 Öppna ugnsluckan genom att dra i **LUCKHANDTAGET.** Placera **METALLBRICKAN** inuti ugnen.

5 Fyll ett **mikrovågssäkert kärl** med 3 dl vatten och ställ på **METALLBRICKAN.** Stäng ugnsluckan. Se sida 32 om du är osäker på vilken typ av kärl du kan använda.



6 Tryck först på **Stop/Clear** och tryck därefter sex gånger på **Start/Quick Start** för att ställa in uppvärmningstiden på 3 minuter. Varje du gång du trycker på knappen hörs ett PIP. Ugnen startar innan du har tryckt på knappen den sjätte gången, men det är inget att oroa sig för. Det är helt normalt.



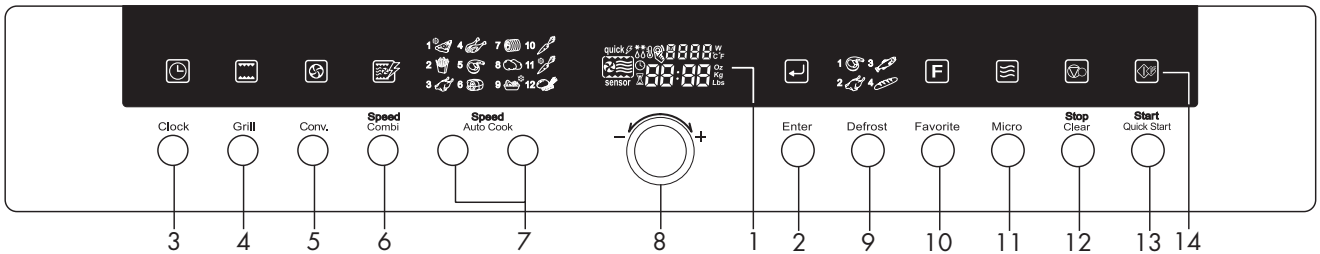
7 **DISPLAYEN** visar nedräkningen från 3 minuter och när displayen visar 0 hörs en ljudsignal. Öppna luckan och känn på vattnet. Om vattnet är varmt fungerar ugnen. **Var försiktig när du tar ut kärlet. Det kan vara hett.**



UGNEN ÄR NU INSTALLERAD

Kontrollpanel

SE



1. **Display:** Här får du uppgift om dag, tillagningstid, effektläge och tillagningskategorier.
2. **Enter:** Tryck på Enter för att bekräfta ditt val av tillagningskategori, mikrovågseffekt och temperatur.
3. **Clock:** Du kan ställa klockan.
4. **Grill:** Du kan välja mellan olika grillinställningar.
5. **Conv.:** Du kan välja temperatur och tid för konvektionstillagning.
6. **Speed Combi:** Du kan välja mellan olika kombinationstillagningar.
7. **Speed Auto Cook:** Med Auto Speed Cook kan du laga de flesta av dina favoriträtter snabbt genom att välja vikt och matvarukategori.
8. **Dial Knob:**
   - Du kan ställa in tillagningstid, temperatur, vikt och tillagningskategori.
   - Då du tillagar mat med autofunktionen och den manuella funktionen kan du förlänga eller förkorta tillagningstiden när som helst genom att vrida på Dial Knob (gäller ej upptining).
9. **Defrost:** Du kan välja typ av mat och ställa in matens vikt.
10. **Favorite:** Du kan lagra 9 olika favoritinställningar i ugnens minne (FA-1~FA-9).
11. **Micro:** Du kan välja mellan fem olika inställningar av effektläget.
12. **Stop/Clear:** Du kan avbryta och nollställa alla inställningar med undantag för klockan.
    - Tryck på Stop/Clear en gång så syns alla ikoner i displayfönstret.
    - Tryck på Stop/Clear en gång till så försvinner alla ikoner.
13. **Start/Quick Start:**
    - För att starta valt tillagningsprogram trycker du in knappen en gång.
    - Med snabbstarten (Quick Start) kan du ställa in 30-sekundersintervaller med HÖG effekt genom att trycka på Quick Start-knappen.
14. **Icon:** Du ser alla ikoner om du trycker in knappen **"Stop/Clear"** en gång och tar bort alla ikoner om du trycker ytterligare en gång (alla ikoner försvinner automatiskt efter 15 sekunder).
    En blinkande ikon guidar dig till nästa inställningssteg. Under tillagning kommer ikonen för valt tillagningssätt att visas på displayen.

Inställning av klockan

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

SE



Information genom blinkande ljus

Displayen blinkar och guidar dig till nästa steg.

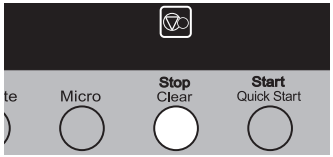
När du ansluter ugnen till vägguttag för första gången, och även när strömmen kommer tillbaka efter ett strömavbrott, visas "0" i displayen. Då måste du ställa klockan.

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

1

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

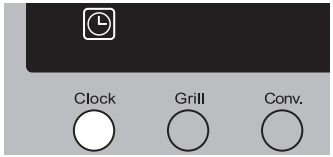
Tryck på **Stop/Clear.**



2

Tryck på **Clock** en gång.

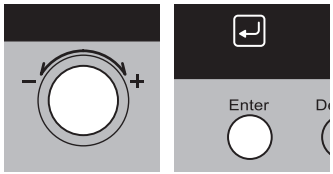
(Om du vill använda 12-timmarsklockan, trycker du på **Clock** en gång till. Om du vill ändra inställningen när du har ställt klockan, måste du dra ur kontakten och sätta i den igen.)



3

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

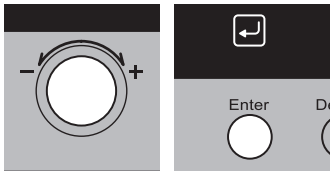
Tryck på **Enter** för att bekräfta valet av timme.



4

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

Tryck på **Enter** igen.
Klockan börjar nu gå.



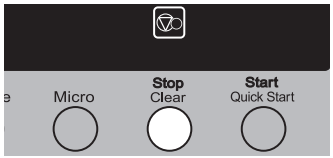
Barnsäkert
lås

SE



Ugnen är försedd med en säkerhetsfunktion som förhindrar att ugnen sätts på oavsiktligt. När det barnsäkra låset är aktiverat, kan du inte använda några funktioner och inte tillaga något. Men det går fortfarande att öppna luckan.

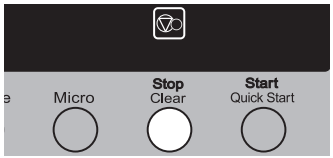
1 Tryck på **Stop/Clear.**



2 Håll **Stop/Clear** intryckt tills "L" visas i displayen och du hör ett PIP.

Det **BARNSÄKRA LÅSET** är nu aktiverat.

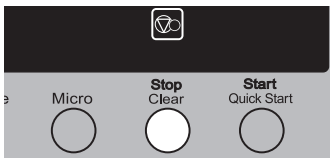
Under några sekunder kommer klockslaget inte att visas i displayen.



3 Om du försöker trycka på någon knapp kommer **"L"** att visas i displayen.



4 Du inaktiverar **BARNSÄKERT LÅS** genom att hålla **Stop/Clear** intryckt tills **"L"** försvinner.
När låset inaktiveras hörs ett PIP.



Konvektionstillagning

I exemplet nedan ser du hur kan använda konvektionsfunktionen för tillagning av maträtter vid 220˚C i 50 minuter.

SE

Konvektionsugnen kan ställas in på antingen 40°C eller 100°C~250°C.

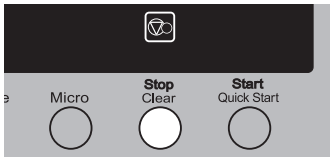
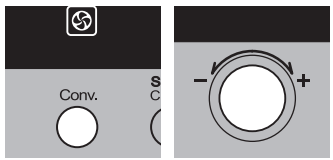
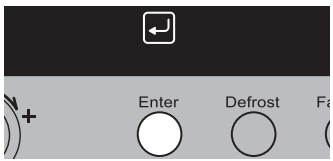
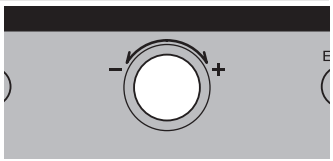
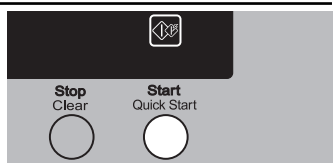
Ugnen har en jäsfunktion vid ugnstemperaturen 40°C. Jäsfunktionen kan inte användas när ugnen är varmare än 40°C och du kan därför bli tvungen att vänta tills ugnen har svalnat.

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

När ugnen har uppnått rätt temperatur hörs en ljudsignal. Då ställer du in maten i ugnen och startar tillagningen.

Använd det låga gallret vid konvektionstillagning.



1. Värm upp ugnen så här:	**2. Tillaga sä här**	
1 Tryck på **Stop/Clear.**	1 Tryck på **Stop/Clear.**	
2 Tryck på **Conv.** för att välja konvektionsinställning. Vrid på **Dial** tills displayen visar "220˚C".	2 Tryck på **Conv.** för att välja konvektionsinställning. Vrid på **Dial** tills displayen visar "220˚C".	
	3 Tryck på **Enter** för att bekräfta temperaturinställningen.	
	4 Vrid på **Dial** tills displayen visar "50:00".	
3 Tryck på **Start.** Displaen visar "Pr-H".	5 Tryck på **Start.** ***Metallbrickan blir mycket varm. Använd ugnsvante när du tar ut maten efter tillagning.***	

Kombinationstillagning

I exemplet nedan ser du hur du ställer in ugnen för tillagning i 25 minuter med mikroeffektläge 360W i kombination med grill.

SE



Kombinations-tillagning (Co-1, 2, 3)

Ugnen har en kombinationsfunktion som gör att du kan tillaga mat med **mikrovågs-** och **grillfunktionen** samtidigt. När du använder denna funktion tillagas maten snabbare.

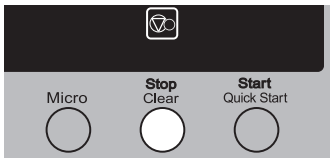
Du kan välja mellan tre mikroeffektlägen (180W, 360W och 600W).

**** Typ av kombinationstillagning***

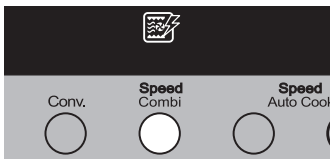
Co-1	1	Grill-1 + Mikrovågseffekt
Co-2	2	Grill-2 + Mikrovågseffekt
Co-3	3	Grill-3 + Mikrovågseffekt
Co-4	4	(Övervärme + Undervärme) + Mikrovågseffekt
Co-5	5	Konvektionsinställning + Mikrovågseffekt

* Grillinställning: Se sid 21

1 Tryck på **Stop/Clear.**

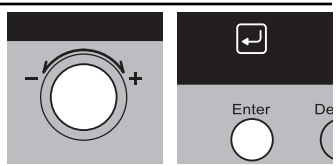


2 Tryck på **Speed Combi.**(Co-1, 2, 3).



3 Vrid på **Dial** så att displayen visar "Co-1".

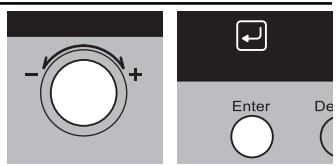
Tryck på **Enter** för bekräftelse av inställningen av Grill-1.



4 Vrid på **Dial** så att displayen visar "360W".

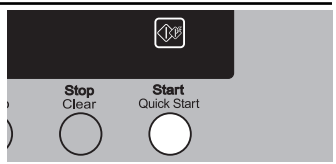
Tryck på **Enter** för bekräftelse av effektläge.

Vrid på **Dial** så att displayen visar "25:00".



5 Tryck på **Start.**

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



Kombinationstillagning

I exemplet nedan ser du hur du ställer in ugnen för tillagning i mikroeffektläge 360W vid 200˚C i 25 minuter.



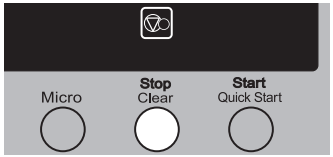
Kombinations-tillagning (Co-4)

Du kan välja mellan fyra mikroeffektlägen (0W, 180W, 360W och 600W).(Co-4).

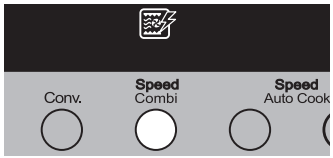
**** Typ av kombinationstillagning***

Co-1	1	Grill-1 + Mikrovågseffekt
Co-2	2	Grill-2 + Mikrovågseffekt
Co-3	3	Grill-3 + Mikrovågseffekt
Co-4	4	(Övervärme + Undervärme) + Mikrovågseffekt
Co-5	5	Konvektionsinställning + Mikrovågseffekt

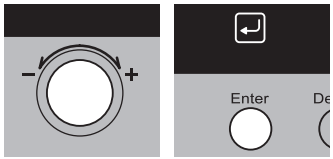
1 Tryck på **Stop/Clear.**



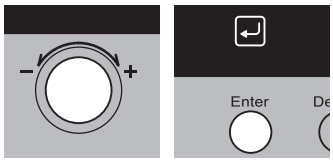
2 Tryck på **Speed Combi.**(Co-4).



3 Vrid på **Dial** så att displayen visar "Co-4".
Tryck på **Enter** för bekräftelse av kombinationsinställningen.
Vrid på **Dial** så att displayen visar "200˚C".
Tryck på **Enter** för bekräftelse av temperaturinställning.

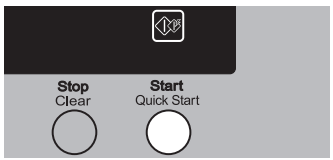


4 Vrid på **Dial** så att displayen visar "360W".
Tryck på **Enter** för bekräftelse av effektläge.
Vrid på **Dial** så att displayen visar "25:00".



5 Tryck på **Start.**

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



SE

Kombinationstillagning

I exemplet nedan ser du hur du ställer in ugnen för tillagning i 25 minuter med kombinationen mikroeffektläge 360W och konvektionsvärmetemperatur på 200 °C.

SE



Kombinations-tillagning (Co-5)

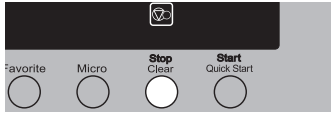
Ugnen är utrustad med en kombinationsfunktion som gör att du kan tillaga mat med **konvektionsvärmefunktionen** och **mikrovågsfunktionen**. När du använder denna funktion tillagas maten snabbare.

Du kan välja mellan fyra mikroeffektlägen (180W, 360W och 600W).(Co-5)

**** Typ av kombinationstillagning***

Co-1	1	Grill-1 + Mikrovågseffekt
Co-2	2	Grill-2 + Mikrovågseffekt
Co-3	3	Grill-3 + Mikrovågseffekt
Co-4	4	(Övervärme + Undervärme) + Mikrovågseffekt
Co-5	5	Konvektionsinställning + Mikrovågseffekt

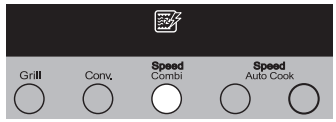
1 Tryck på **Stop/Clear.**

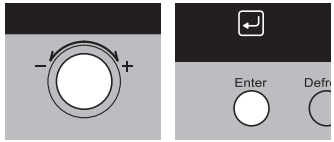


2 Tryck på **Speed Combi.**

Vrid på **Dial** tills displayen visar "Co-5".

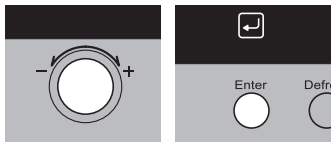
Tryck på **Enter** för bekräftelse av inställningen.





3 Vrid på **Dial** tills displayen visar "200°C".

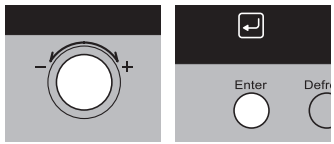
Tryck på **Enter** för bekräftelse av temperaturinställning.



4 Vrid på **Dial** tills displayen visar "360W".

Tryck på **Enter** för bekräftelse av effektläge.

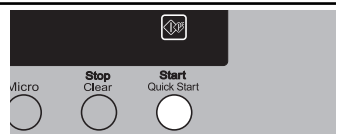
Vrid på **Dial** tills displayen visar "25:00".



5 Tryck på **Start**.

Under tillagningen kan du vrida på Dial för att öka eller minska tillagningstiden.

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



I exemplet nedan ser du hur du snabbtillagar 0,4 kg fryst pizza (SC 1).

Automatisk snabbtillagning

SE

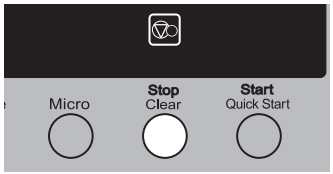


Menyerna för automatisk tillagning är förprogrammerade.
Med Speed Auto Cook kan du snabbt och enkelt tillaga de flesta av dina favoriträtter genom att välja matvarukategori och ställa in matvarans vikt.

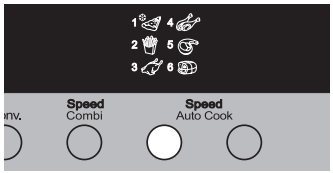
**** Matvarukategorier för automatisk snabbtillagning***

SC 1	1	Fryst pizza
SC 2	2	Pommes frites
SC 3	3	Hel kyckling
SC 4	4	Kycklingbitar
SC 5	5	Biffstek
SC 6	6	Fläskstek

1 Tryck på **Stop/Clear.**

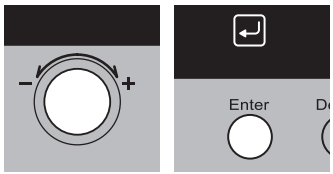


2 Tryck på **Speed Auto Cook.**



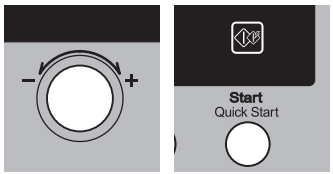
3 Vrid på **Dial** tills displayen visar "SC 1".

Tryck på **Enter** för bekräftelse av matvarukategori (fryst pizza).



4 Vrid på **Dial** tills displayen visar "0,40 kg".

Tryck på **Start.**



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

Automatisk
snabbtillagning

I exemplet nedan ser du hur du snabbtillagar 0,6 kg bakpotatis (SC 8).

SE

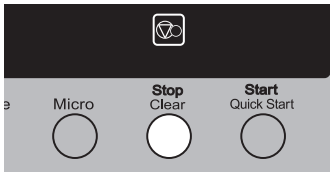


Med Speed Auto Cook kan du snabbt och enkelt tillaga de flesta av dina favoriträtter genom att välja matvarukategori och ställa in matvarans vikt.

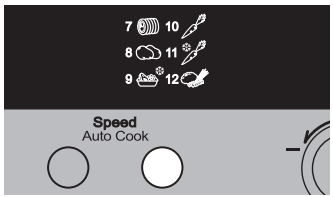
**** Matvarukategorier för automatisk snabbtillagning***

SC 7	7	Oxstek
SC 8	8	Bakpotatis
SC 9	9	Frysta rätter
SC 10	10	Färska grönsaker
SC 11	11	Frysta grönsaker
SC 12	12	Ris/Pasta

1 Tryck på **Stop/Clear.**

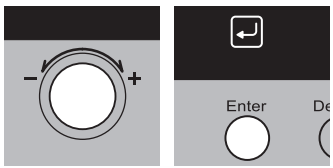


2 Tryck på **Speed Auto Cook.**



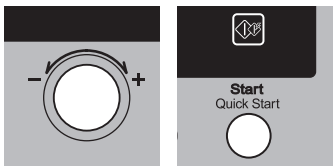
3 Vrid på **Dial** tills displayen visar "SC 8".

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



4 Vrid på **Dial** tills displayen visar "0,60 kg".

Tryck på **Start.**



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

GUIDE FÖR AUTOMATISK SNABBTILLAGNING

Funktion	*Kategori*		*Vikt (kg)*	*Redskap*	*Mattemp.*	*Anvisningar*
Automatisk snabbtillagning	SC 1	Fryst pizza	0,3 ~ 0,5	Metallbricka	Fryst	Använd denna funktion för att tillaga fryst pizza. Ta bort allt förpackningsmaterial från pizzan och lägg den på metallbrickan. Efter tillagning, låt stå i 1~2 min.
	SC 2	Pommes frites	0,2 ~ 0,75	Metallbricka	Fryst	Bred ut pommes friten på metallbrickan. Resultatet blir bäst om du tillagar ett lager pommes frites i taget. Efter tillagning, ta ut ur ugnen och låt stå i 1~2 min.
	SC 3	Hel kyckling	0,8 ~ 1,8	Lågt galler + metallbricka	Kylskåpstemperatur	Pensla kycklingen med smält margarin, smör eller kryddblandning. Lägg kycklingen med bröstet nedåt i en oövertäckt form som placeras på det låga gallret över metallbrickan. När ljudsignalen hörs, häll av skyn och vänd kycklingen. Efter tillagning, täck över med folie och låt stå i 10 minuter.
	SC 4	Kyckling bitar	0,2 ~ 0,8	Metallbricka	Kylskåpstemperatur	Lägg kycklingbitarna på metallbrickan. När ljudsignalen hörs, vänd kycklingbitarna och tryck sedan på Start för att fortsätta tillagningen. Efter tillagning, täck över med folie och låt stå i 2-5 minuter.
	SC 5	Biffstek	0,3 ~ 1,2	Lågt galler + metallbricka	Kylskåpstemperatur	Lägg steken på det låga gallret. När ljudsignalen hörs, vänd biffstekarna och tryck sedan på Start för att fortsätta tillagningen. Efter tillagning, täck över med folie och låt stå i 10 minuter.
	SC 6	Fläskstek	0,8 ~ 1,8	Lågt galler + metallbricka	Kylskåpstemperatur	Skär bort överflödigt fett. Pensla med smält margarin eller smör. Lägg steken på det låga gallret över metallbrickan. När ljudsignalen hörs, vänd fläsksteken och tryck sedan på Start för att fortsätta tillagningen. Efter tillagning, täck över med folie och låt stå i 10 minuter.

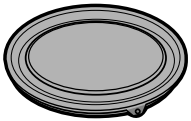
GUIDE FÖR AUTOMATISK SNABBTILLAGNING

Funktion	*Kategori*		*Vikt (kg)*	*Redskap*	*Mattemp.*	*Anvisningar*
Automatisk snabbtillagning	SC 7	Oxstek	0,8 ~ 1,8	Lågt galler + metallbricka	Kylskåpstemperatur	Pensla oxsteken med smält margarin eller smör. Lägg på det låga gallret över metallbrickan. När ljudsignalen hörs, vänd på oxsteken och tryck på Start för att fortsätta tillagningen. Efter tillagning, täck över med folie i och låt stå i 10 minuter.
	SC 8	Bakpotatis	0,2 ~ 1,0	Metallbricka	Rumstemperatur	Välj medelstora potatisar (200-220 g styck). Skölj och torka potatisarna och pricka dem sedan med en gaffel flera gånger. Lägg potatisarna på en metallbricka. Ställ in vikten och tryck på Start. Efter tillagning, ta ut potatisarna ur ugnen täck över med folie och låt stå i 5 minuter.
	SC 9	Frysta rätter	0,4 ~ 1,0	Lågt galler + metallbricka	Fryst	Lägg den frysta maten utan övertäckning på det låga gallret.
	SC 10	Färska grönsaker	0,2 ~ 1,0	Lågt galler + mikrovågssäkert övertäckt kärl	Rumstemperatur	Lägg grönsakerna i ett mikrovågssäkert kärl. Tillsätt vatten. Täck över med plastfolie. När ljudsignalen hörs, rör om. Efter tillagning, rör om och låt stå i 2-3 minuter. Tillsätt vatten i förhållande till mängd grönsaker. ** 0,2 kg – 0,5 kg: 2 matskedar ** 0,55 kg – 1,0 kg: 4 matskedar

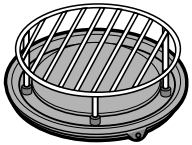
GUIDE FÖR AUTOMATISK SNABBTILLAGNING

Funktion	*Kategori*		*Vikt (kg)*	*Redskap*	*Mattemp.*	*Anvisningar*
Automatisk snabbtillagning	SC 11	Frysta grönsaker	0,2 ~ 1,0	Lågt galler + metallbricka + mikrovågssäkert övertäckt kärl	Fryst	Lägg grönsakerna i ett mikrovågssäkert kärl. Tillsätt vatten. Täck över med plastfolie. När ljudsignalen hörs, rör om. Efter tillagning, rör om och låt stå i 2-3 minuter. Tillsätt vatten i förhållande till mängd grönsaker. ** 0,2 kg – 0,5 kg: 2 matskedar ** 0,55 kg – 1,0 kg: 4 matskedar
	SC 12	Ris / Pasta	0,1 ~ 0,3	Lågt galler + metallbricka + mikrovågssäkert övertäckt kärl	Rumstemperatur	Häll ris och kokhett vatten tillsammans med 1/4 - 1 tesked salt i ett djupt och stort kärl (3L). När ljudsignalen hörs, rör om. **Vikt** / **100g** / **200g** / **300g** / **Täckt** Vatten – Ris: 250ml / 350ml / 480ml / Ja Vatten – Pasta: 300ml / 600ml / 900ml / Nej ** Ris: Efter tillagning, låt stå övertäckt i 5 minuter eller tills vattnet har avdunstat. ** Pasta: Under tillagning, rör om vid flera tillfällen vid behov. Efter tillagning, låt stå i 1-2 minuter. Skölj pastan med kallt vatten.

< Metallbricka >



< Lågt galler + metallbricka >



SE

Tining

**** Vid tining, använd endast metallbricka.***

Eftersom matvaror håller olika temperatur och är olika kompakta, rekommenderar vi att du kontrollerar att matvarorna har rätt temperatur för tillagning, i synnerhet större stekar och kyckling. Vissa matvaror bör inte tina helt innan de tillagas. Exempelvis går det så fort att tillaga fisk att det ibland är bättre att börja tillagningen medan fisken är något fryst. BREAD-programmet är lämpligt för tining av mindre matvaror som småfranska och små limpor. Dessa måste få stå en stund för att centrumkärnan ska tina. I exemplet nedan beskrivs hur du tinar upp 1,4 kg fryst fågel.

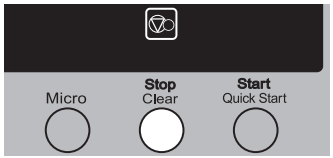


Du kan välja tiningsprogram för fyra olika matvarukategorier: **KÖTT, FÅGEL, FISK** och **BRÖD**. Tiningsprogrammen har olika effektlägen. Tryck på **Defrost** flera ggr för att välja matvarukategori.

Kategori	*Tining nr.*
KÖTT	***dEF1***
FÅGEL	***dEF2***
FISK	***dEF3***
BRÖD	***dEF4***

1

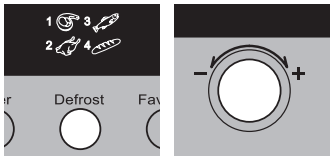
Tryck på **Stop/Clear.**
Väg matvarorna som ska tinas. Var noga med att ta bort alla metallclips och allt förpackningsmaterial. Lägg sedan matvarorna i ett mikrovågssäkert kärl på metallbrickan i ugnen och stäng luckan.



2

Tryck en gång på **Defrost**.

Vrid på **Dial** tills displayen visar "dEF2".

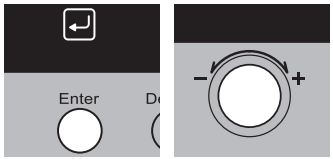


3

Tryck på **Enter** för bekräftelse av vald matkategori (fågel).

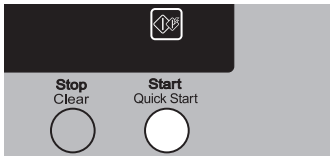
Ställ in vikten på den frysta mat som du ska tina.

Vrid på **Dial** till displayen visar "1,4 kg" – dvs. vikten på den frysta maten.



4

Tryck på **Start.**



5

När ugnen "PIPER" under tiningen öppnar du luckan och vänder på maten. Dela upp maten för att få en jämnare tining. Ta bort delar som redan har tinats eller täck över dem för att bromsa ned tiningsprocessen. Sedan stänger du luckan och trycker på **Start** för att fortsätta tingsprogrammet.
Ugnen avslutar inte tiningsprocessen (inte ens då ljudsignalen hörs) förrän du öppnar luckan.

GUIDE FÖR UPPTINING

* Mat som ska tinas läggs i ett lämpligt mikrovågssäkert oövertäckt kärl som sedan placeras på metallbrickan.
* Vid behov kan du täcka över mindre kött- eller fågelbitar med aluminiumfolie. Detta förhindrar att de värms upp under tiningen. Se till att folien inte kommer i kontakt med ugnsväggarna.
* Matvaror som t.ex. köttfärs, kotletter, korv och bacon bör separeras och spridas ut så snart det är möjligt.
  När du hör en LJUDSIGNAL ska matvarorna vändas. Ta ut det som tinat färdigt och fortsätt att tina resten av maten. Efter tining i ugnen, låt maten stå tills den är helt tinad.
* Större köttbitar och hel kyckling bör STÅ i minst 1 timme innan tillagning.

Kategori	*Vikt (kg)*	*Redskap*	*Matvara*
Kött	0,1 ~ 4,0	Metallbricka	**Kött** Köttfärs, filéer, grytbitar, utskuren biff, grytstek, rumpstek, hamburgare. Fläskkotletter, lammkotletter, rullader, korv, pannbiffar (2 cm). Vänd maten vid ljudsignal. Efter tining, låt stå i 20-30 minuter.
Fågel			**Fågel** Hel kyckling, lår, bröstbitar, kalkonbröst (under 2,0 kg). Vänd maten vid ljudsignal. Efter tining, låt stå i 20-30 minuter.
Fisk			**Fisk** Filéer, skivor, hel fisk, skaldjur. Vänd maten vid Ljudsignal. Efter tining, låt stå i 10-20 minuter.
Bröd	0,1 ~ 0,5		Skivat bröd, bullar, baguetter, etc.

Grillning

I exemplet nedan ser du hur du använder Grill-1 för att tillaga mat i 12 minuter och 30 sekunder.

SE



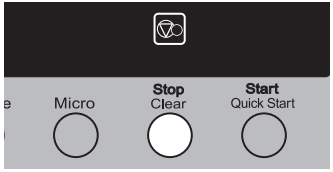
Med denna funktion kan du snabbt bryna maten och få en knaprig yta.

Grillgallret placeras ovanpå metallbrickan vid grillning.

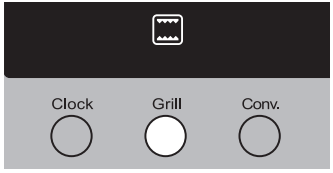
Det höga gallret ska användas vid grillning.



1 Tryck på **Stop/Clear.**



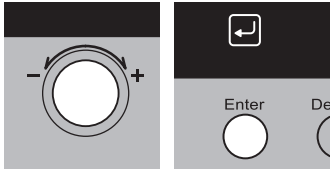
2 Tryck på **Grill.**



3 Vrid på **Dial** tills displayen visar "gr-1".

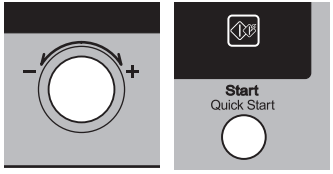
Tryck på **Enter** för bekräftelse av grillprogram.

Kategori	Display	Värmeenhet i funktion
Grill-1	gr-1	Övre värmeenhet (2000W)
Grill-2	gr-2	Övre värmeenhet (1100W)
Grill-3	gr-3	Nedre värmeenhet (700W)



4 Vrid på **Dial** till displayen visar "12:30".

Tryck på **Start.**



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

I exemplet nedan ser du hur du ställer in ugnen för tillagning med 600W effekt i 5 minuter och 30 sekunder.

Mikroeffekt
vid matlagning



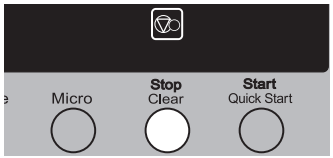
Du kan ställa in fem olika effektlägen. Hög effekt ställs in automatiskt. Du väljer ett annat effektläge genom att vrida på Dial.

EFFEKT	
HÖG	900W
MEDIUM HÖG	600W
MEDIUM	360W
TINING/MEDIUM LÅG	180W
LÅG	90W

1

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

Tryck på **Stop/Clear.**

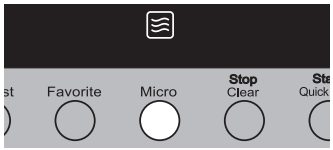


2

Tryck på **Micro** för att välja mikrovågstillagning.

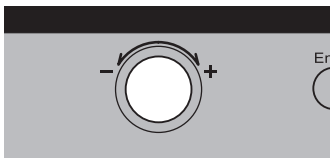
Vrid på **Dial** tills displayen visar "600W".

Tryck på **Enter** för att bekräfta inställningen.



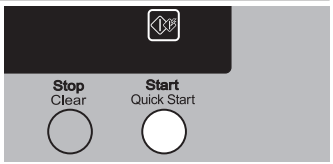
3

Vrid på **Dial** tills displayen visar "5:30".



4

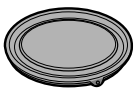
Tryck på **Start.**



Mikroeffektlägen

Du kan ställa in 5 olika effektlägen på mikrovågsugnen, vilket ger dig maximal flexibilitet och kontroll över matlagningen.
I tabellen nedan ser du exempel på rekommenderade effektlägen för tillagning av olika matvaror i denna mikrovågsugn.

SE

EFFEKT	*UTEFFEKT*	*ANVÄNDNINGSOMRÅDE*	*TILLBEHÖR*
HÖG	900W	* Koka vatten * Bryna köttfärs * Tillaga styckad fågel, fisk, grönsaker * Tillaga möra köttbitar	Lågt Galler + Metallbricka 
MEDIUM HÖG	600W	* All återuppvärmning * Steka kött och fågel * Tillaga svamp och skaldjur * Tillaga matvaror som innehåller ost och ägg	
MEDIUM	360W	* Grädda mjuka kakor och scones * Tillaga ägg * Tillaga såser som innehåller ägg * Koka ris, soppa	
TINING/ MEDIUM LÅG	180W	* All tining * Smälta smör och choklad * Tillaga köttbitar som inte är så möra	Metallbricka 
LÅG	90W	* Mjuka upp smör och ost * Mjuka upp glass * Jäsa deg	Lågt Galler + Metallbricka 



Tillagning
i två steg

I exemplet nedan ser du hur du tillagar mat i två steg. I det första steget tillagas maten i 11 minuter med effektläge HIGH (900W). I det andra steget tillagas maten i 35 minuter med 360W.



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

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

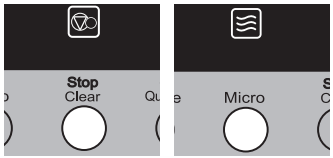
Om du vill avbryta och avsluta programmet trycker du två gånger på **Stop/Clear.**

1

Tryck på **Stop/Clear.**

Ställ in effektläget och tillagningstiden för **steg 1.**

Tryck på **Micro** en gång för att välja mikrovågstillagning.

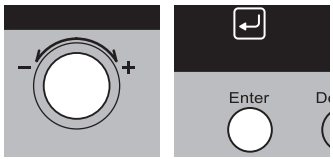


2

Vrid på **Dial** tills displayen visar "900W".

Tryck på **Enter** för att bekräfta inställd effekt.

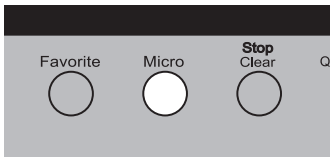
Vrid på **Dial** tills displayen visar "11:00".



3

Ställ in effektläget och tillagningstiden för **steg 2.**

Tryck på **Micro** en gång för att välja mikrovågstillagning.

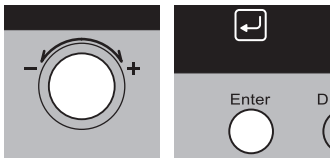


4

Vrid på **Dial** tills displayen visar "360W".

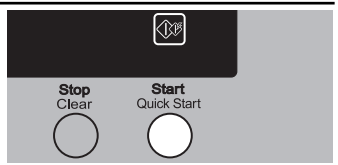
Tryck på **Enter** för att bekräfta.

Vrid på **Dial** tills displayen visar "35:00".



5

Tryck på **Start.**



Favoriträtter

Med den här funktionen kan du förprogrammera inställningar som du använder ofta. Så snart tillagningsprogrammet är inställt kan du använda det genom att trycka på knappen för din favoriträtt. I följande exempel visar jag dig hur man ställer in tillagningsprogrammet på 10 minuter och 30 sekunder med 600W.

SE

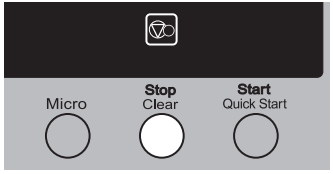


1. Inställning

Tillagningsprogrammet kan lagras i ugnens minne. Om du vill göra ändringar av FAVORITE COOK, programmerar du bara ett nytt tillagningsprogram.

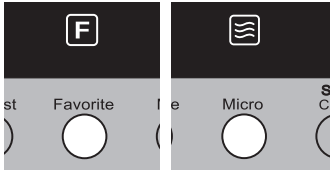
Du kan lagra upp till 9 inställningar. (FA-1~FA-9)

1 Tryck på **Stop/Clear.**

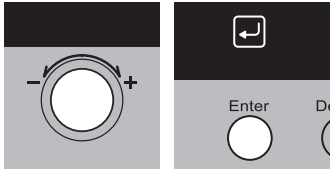


2 Tryck på **Favorite**, FA-1 syns då på displayen.

Tryck på **Micro**.

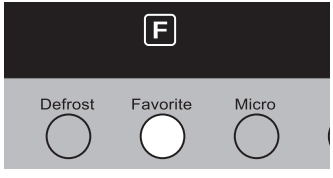


3 Vrid på **Dial** tills displayen visar "600W".
Tryck på **Enter**.
Vrid på **Dial** tills displayen visar "10:30".



Tryck på **Favorite**.
(Tryck på **Start**, så lagras tillagningsprogrammet i minnet och tillagningen börjar).

Därmed har du ställt in ugnen för tillagning av din favoriträtt.

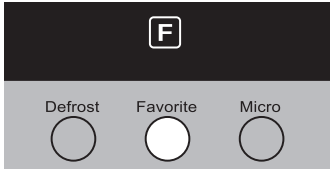




2. Tillagning

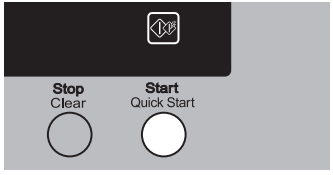
1

När du ska laga mat trycker du bara på knappen för din favoriträtt
Tryck på **Favorite** tills displayen visar "FA-1".



2

Tryck på **Start.**



3. Ersätta med nytt program (om någonting är programmerat.i FA-1)

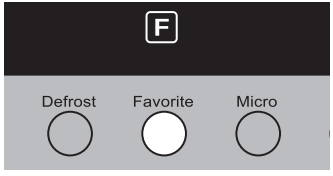
3

Tryck på **Favorite**. Displayen visar uppgifter om FA-1 och tillagningen.

Tryck på önskad **Function**-knapp för programmering.

Ställ in ett nytt tillagningsprogram.

Tryck på **Favorite**.
(Tryck på **Start**. Tillagningsprogrammet kommer att lagras i minnet och tillagningen börjar).



Snabbstart

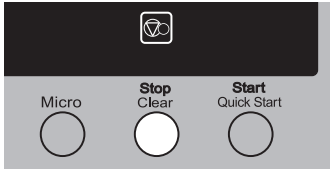
I exemplet nedan ser du hur du ställer in 2 minuters tillagning med effektläge HIGH (900W).

SE

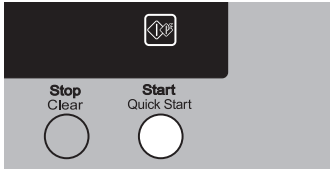


Med funktionen **Quick Start** kan du ställa in tillagning med effektläge HIGH (900W) i 30-sekundersintervall genom att trycka på **Quick Start.**

1 Tryck på **Stop/Clear.**



2 Ställ in 2 minuter med effektläge HIGH (900W) genom att trycka på **Quick Start** fyra gånger.
Ugnen startar innan du har tryckt färdigt den fjärde gången.



Längre eller kortare tillagningstid

I exemplet nedan ser du hur du ställer in längre eller kortare tillagningstid genom att ändra i de förinställda SPEED AUTO COOK-programmen.

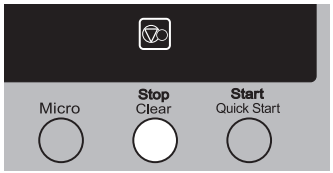


Om du tycker att maten inte blir riktigt färdiglagad eller att den tillagas för länge när du använder SPEED AUTO COOK-programmet, kan du öka eller minska tillagningstiden genom att vrida på Dial.

Du kan förlänga eller förkorta tillagningstiden (inte tiningsfunktionen) när som helst under tillagningen genom att vrida på Dial.

Tillagningstid	*Öka eller minska tiden med:*
0~3 min.	*10 Sek.*
3~20 min.	*30 Sek.*
20~30 min.	*1 min.*
30~90 min.	*5 min.*

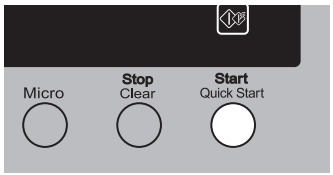
1 Tryck på **Stop/Clear.**



2 Ställ in önskat **SPEED AUTO COOK**-program.

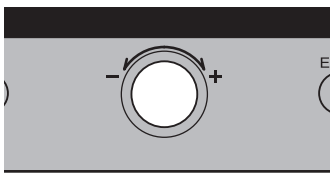
Ställ in matens vikt.

Tryck på **Start.**



3 Vrid på **Dial**.

Tillagningstiden ökar eller minskar.



Maträtter för provning enligt
EN 60705

SE

Funktion	Maträtt	Effekt i watt Tillagningstid i minuter	Tillagningssätt Temperatur	Instruktioner
Upptining	Kött	180 watt, 6-7 + 90 watt, 8-10	-	Flat tallrik. Ställ tallriken på metallbrickan. Vänd efter 6-7 minuter på 180 watt.
Tillagning	Pudding	600 watt, 5 + 360 watt, 12-15	-	Ställ den ugnsfasta tallriken på det låga gallret.
	Sockerkaka	600 watt, 9-11	-	Ställ den ugnsfasta tallriken (diameter 22 cm) på det låga gallret.
	Köttfärslimpa	600 watt, 25-30	-	Ställ den ugnsfasta tallriken på det låga gallret.
Tillagning med Speed Combi	Potatis-gratäng	360 watt, 30-35	Speed Combi-5 140 °C	Ställ den ugnsfasta tallriken (diameter 22 cm) på det låga gallret.
	Tårtbotten	180 watt, 20-25	Speed Combi-5 180 °C	Ställ den ugnsfasta tallriken (diameter 22 cm) på det låga gallret.
	Kyckling	360 watt, 35-40	Speed Combi-5 230 °C	Lägg kycklingen med bröstsidan ner på det låga gallret. Vänd efter 20 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

SE

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.

34 Den dekorativa dörren måste vara öppen när man använder mikrovågsugnen.

35 Denna förbindelse kan utföras genom att kontakten är åtkomlig eller att en brytare infogas i den fasta ledningen enligt gällande regler för ledningsdragning.

36 Använd inte grovt skurmedel eller vassa metallskrapor för rengöring av ugnsluckans glas eftersom glasytan kan repas, vilket kan resultera i att glaset spricker.

⚠ **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.

⚠ **VARNING**: Tillgängliga delar kan bli mycket heta när ugnen används. Småbarn ska hållas undan.

⚠ **VARNING**: Denna enhet är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap såvida de inte har erhållit vägledning eller instruktion beträffande användningen av enheten ifråga av person som är ansvarig för deras säkerhet.

Mikrovågssäkra kärl

Använd aldrig metallkärl eller kärl med metalldekor då du använder ugnens mikrovågsfunktion

Mikrovågor kan inte tränga igenom metall, utan studsar mot metallytan och orsakar ljusbågar, ett farligt fenomen som liknar blixtar. De flesta värmebeständiga, icke metallhaltiga matlagningskärl är säkra att använda i mikrovågsugnen. Dock kan vissa sådana matlagningskärl innehålla ämnen som gör att kärlen inte lämpar sig för matlagning i mikrovågsugn. Om du är osäker på ett visst kärl, finns det ett enkelt sätt att ta reda på om du kan använda det i mikrovågsugnen. Gör så här:
Ställ kärlet bredvid en vattenfylld glasskål i mikrovågsugnen. Ställ in högt effektläge i 1 minut och starta ugnen. Om vattnet värms upp men kärlet känns svalt när du tar i det, är det mikrovågssäkert. Om vattnets temperatur inte ändras men kärlet blir varmt, innebär det att kärlet absorberar mikrovågor och då är det inte säkert att använda i mikrovågsugnen. Förmodligen har du många kärl i köket som du kan använda till matlagning i mikrovågsugnen, men läs följande checklista.

Mattallrikar

Många matserviser och serveringskärl är mikrovågssäkra. Om du är osäker ska du läsa eventuella broschyrer från tillverkaren eller också gör du mikrovågstestet.

Glaskärl

Glaskärl som är värmebeständiga är mikrovågssäkra, dvs. alla slags ugnsfasta matlagningskärl av glas. Använd inte ömtåliga glaskärl, t.ex. tunnare dricksglas med eller utan fot, eftersom de kan spricka när maten värms upp.

Förvaringskärl av plast

Förvaringskärl av plast kan användas till matvaror som snabbt ska värmas upp. De ska emellertid inte användas till matvaror som behöver stå i ugnen litet längre tid eftersom varma matvaror så småningom deformerar eller smälter plastkärl.

Papper

Papperstallrikar och papperskärl är praktiska och säkra att använda i mikrovågsugnen, förutsatt att tillagningstiden är kort och att maten som ska tillagas har låg fett- och fukthalt. Du kan också använda hushållspapper till att slå in mat eller lägga i formar när du ska tillaga feta matvaror som bacon. Generellt bör du undvika färgade pappersprodukter eftersom färgen kan fälla. Vissa produkter av returpapper kan innehålla orenheter som kan orsaka ljusbågar eller brand om de används i mikrovågsugn.

Matlagningspåsar av plast

Plastpåsar som är särskilt avsedda till matlagning är mikrovågssäkra, men tänk på att göra ett snitt i plasten så att ånga kan tränga ut. Använd aldrig vanliga plastpåsar till matlagning i mikrovågsugnen eftersom de kommer att smälta och spricka.

Plastkärl för mikrovågsugn

I handeln finns en mängd mikrovågssäkra matlagningskärl i olika former och storlekar, men i de flesta fall kan du troligen använda kärl som du redan har i köket i stället för att investera i ny köksutrustning.

Porslin, stengods och keramik

Kärl som är tillverkade av dessa material går vanligen utmärkt att använda i mikrovågsugn, men du bör testa dem för att vara på den säkra sidan.

OBSERVERA!

Vissa kärl med hög bly- eller järnhalt är inte lämpliga som matlagningskärl.
Kontrollera alltid att matlagningskärl är mikrovågssäkra innan du börjar använda dem i mikrovågsugnen.

Några råd
om matlagning i mikrovågsugn

SE

Håll ett öga på maten
Recepten i denna bok är utprovade med stor omsorg, men hur du lyckas med dem beror på hur mycket uppmärksamhet du ägnar matlagningen. Håll alltid ett öga på maten du lagar. Mikrovågsugnen är utrustad med en lampa som tänds automatiskt när ugnen startar, vilket innebär att du kan se in i ugnen och kontrollera vad som händer. När det står i receptet att du ska höja maten, röra om i den eller något liknande är dessa anvisningar endast att betrakta som rekommenderade minimiåtgärder. Om det ser ut som om maten tillagas ojämnt, gör du helt enkelt bara det du anser behövs för att rätta till problemet.

Faktorer som påverkar tillagningstiden i mikrovågsugnen
Det finns många faktorer som påverkar tillagningstiden. Temperaturen på ingredienserna som används i ett recept spelar exempelvis stor roll för tillagningstiden. Det tar avsevärt längre tid att grädda en kaka som rörts ihop av kylskåpskallt smör, mjölk och ägg än det tar att grädda en kaka av smet som håller rumstemperatur. I alla recept i den här boken anges flera tillagningstider. Du kommer att upptäcka att maten för det mesta inte blir riktigt färdig när du använder någon av de kortare tillagningstiderna, och i andra fall kanske du personligen föredrar att tillaga maten längre tid än den längsta tillagningstid som är angiven. Tidsangivelserna i den här bruksanvisningen är baserade på tanken att det är bättre med för kort tillagningstid än för lång. Mat som tillagats för länge är förstörd för gott. Vissa recept, särskilt på bröd, kakor och såser som innehåller ägg, rekommenderar att maten ska tas ut ur ugnen innan den är helt färdig. Detta är inte ett skrivfel. Om du låter dessa matvaror stå en stund, oftast täckta, kommer de att fortsätta tillagas även när de tagits ut ur ugnen eftersom värmen i de yttre delarna gradvis kommer att spridas inåt. Om dessa matvaror får stå kvar i ugnen tills de är helt färdiga kommer de yttre delarna att bli för mycket tillagade eller till och med brända. Du kommer att bli allt skickligare på att skatta både tillagnings- och ståtider för olika matvaror.

Matens täthet
Lätta, porösa matvaror, som kakor och bröd, tillagas snabbare än tunga, kompakta matvaror som stekar och grytor. När du tillagar porös mat i mikrovågsugnen måste du vara försiktig så att ytterkanterna inte blir torra och spröda.

Matens höjd
När du tillagar mat som är hög kommer den övre delen av maten, särskilt när det gäller stekar, att tillagas snabbare än den nedre delen. Därför är det klokt att vända hög mat under tillagningen, ibland flera gånger.

Matens fukthalt
Eftersom den värme som alstras från mikrovågorna tenderar att suga upp fukt, bör relativt torr mat som stekar och vissa grönsaker antingen sprejas med vatten före tillagning eller täckas för att behålla sin fukt.

Mat som innehåller ben och matens fetthalt
Ben leder värme och fett tillagas snabbare än kött. När du tillagar kött med ben eller hög fetthalt måste du vara försiktigt så att köttet inte tillagas ojämnt och så att det inte tillagas för lång tid.

Mängden mat
Antalet mikrovågor i ugnen förblir konstant oavsett hur mycket mat du tillagar. Det innebär att du måste öka tillagningstiden om du ska tillaga en större mängd. Kom ihåg att minska tillagningstiden med minst en tredjedel om du halverar ett recept.

Matens form
Mikrovågor tränger endast in cirka 2,5 cm i maten. Den inre delen av omfångsrika matvaror tillagas när värmen som alstras på utsidan sprids inåt. Endast utsidan av maten tillagas av mikrovågsenergin, resten tillagas genom att värmen sprider sig. En stor fyrkantig bit är den sämsta tänkbara formen på mat som ska tillagas i mikrovågsugn. Hörnen kommer att brännas vid långt innan den inre kärnan ens har hunnit bli varm. Matvaror som är runda och tunna eller ringformade är bäst lämpade för tillagning i mikrovågsugn.

Täckning
Om du täcker maten fångas värme och ånga upp, vilket gör att maten tillagas snabbare. Använd ett lock eller en mikrovågssäker plastfolie. Om du använder plastfolie ska du se till att lämna ett hörn öppet så att plastfolien inte spricker.

Bryning
Kött och fågel som tillagas minst femton minuter bryns en aning i sitt eget fett. Mat som tillagas kortare tid kan penslas med steksky eller någon sås, t.ex. Worcesterhire-sås, soja eller barbeceuesås, som ger en aptitlig färg. Eftersom bara en liten mängd sås penslas över maten påverkas inte matens ursprungliga smak.

Täckning med smörgåspapper
Smörgåspapper är effektivt för att förhindra stänk och bidrar dessutom till att maten håller värmen. Men eftersom smörgåspapper inte sluter lika tätt om maten som ett lock eller plastfolie kan maten torka ut en aning.

Matens placering i ugnen och avståndet mellan matvaror
Styckematvaror såsom bakpotatisar, små kakor och hors d'oeuvres värms upp jämnare om de placeras i ugnen med lika avstånd från varandra, helst i form av en cirkel. Stapla aldrig matvaror på varandra.

Några råd
om matlagning i mikrovågsugn

Röra om i maten
När du lagar mat i mikrovågsugn är det mycket viktigt att du rör om i maten. Vid konventionell matlagning rör du om i maten för att blanda den, men när du använder mikrovågsugn rör du om i maten för att sprida och omfördela värmen. Rör alltid från ytterkanterna och in mot mitten eftersom ytterkanterna av maten värms upp först.

Vända på maten
Stora, höga matvaror som stekar och hela kycklingar ska vändas så att de tillagas jämnt i övre och under delen. Även kycklingbitar och kotletter kan med fördel vändas.

Placera tjockare delar så att de vetter utåt
Eftersom mikrovågor absorberas av matvarans utsida, ska du placera tjockare bitar av kött, fågel och fisk mot tillagningskärlets utsida. Därigenom får de tjockare delarna mest mikrovågsenergi och maten tillagas jämnare.

Avskärmning
Remsor av aluminiumfolie (som blockerar mikrovågor) kan fästas över hörn eller kanter på fyrkantiga och rektangulära matvaror för att förhindra att dessa delar blir brända. Använd aldrig för mycket folie och kontrollera att folien är säkert fäst vid kärlet. I annat fall kan den orsaka "ljusbågar" i ugnen.

Upphöjning
Tjocka eller kompakta matvaror kan höjas så att mikrovågorna kan absorberas av matens undersida och mitt.

Prickning
Matvaror med skal, skinn eller hinna kan spricka i ugnen om du inte prickar dem före tillagning. Detta gäller bland annat äggulor och äggvitor, musslor och ostron samt hela grönsaker och frukter.

Testa om maten är klar
Mat tillagas så snabbt i en mikrovågsugn att det är nödvändigt att ofta testa om den är klar. Viss mat ska stå kvar i ugnen tills den är helt klar, men de flesta matvaror, däribland kött och fågel, ska tas ut ur ugnen innan de är helt klara och stå en stund tills de är färdiglagade. Innertemperaturen på mat stiger mellan 3 – 8˚C under ståtiden.

Ståtid
Matvaror ska ofta stå i 3 - 10 minuter när de har tagits ut ur mikrovågsugnen. Under ståtiden ska de vanligtvis vara täckta så att värmen hålls kvar, såvida det inte är meningen att de ska vara torra (vissa kakor till exempel). Under ståtiden fortsätter tillagningen av dessa matvaror tills de är helt klara. Ståtiden bidrar också till att smaker gifter sig och utvecklas.

Rengöring av ugnen

SE

1 Håll ugnen ren invändigt
Matstänk och spill av vätska fastnar på ugnens väggar och mellan tätningen och luckan. Det bästa är att genast torka bort spill med en fuktig trasa. Smulor och spill absorberar mikrovågsenergi och förlänger tillagningstiden. Använd en fuktig trasa till att torka bort smulor som hamnar mellan luckan och ramen. Av tätningsskäl är det viktigt att hålla denna yta ren. Avlägsna fettstänk med en trasa fuktad med tvållösning och eftertorka med rent vatten. Avsluta med att torka med torr trasa. Använd inte skarpa eller slipande rengöringsmedel. Glasbrickan kan diskas för hand eller i diskmaskin.

2 Håll ugnen ren utvändigt
Rengör ugnens utsida med en trasa eller pappershandduk fuktad med tvållösning och eftertorka med rent vatten. Avsluta med att torka med torr trasa eller pappershandduk. För att förhindra skada på invändiga delar är det viktigt att se till att vatten inte sipprar in genom ventilationsöppningar. När du rengör manöverpanelen ska luckan vara öppen så att du inte startar ugnen oavsiktligt. Torka först med fuktig trasa och därefter med torr trasa. Tryck på STOP/NOLLSTÄLL efter rengöring.

3 Om ånga samlas på insidan av luckan eller runt dess utsida, ska du torka panelerna med mjuk trasa. Detta kan inträffa om luftfuktigheten är hög och betyder inte att det är något fel på ugnen.

4 Luckan och luckans tätningar ska hållas rena. Använd endast varm tvållösning och eftertorka med rent vatten. Avsluta med torr trasa.

ANVÄND INTE SLIPANDE RENGÖRINGSMEDEL, T.EX. RENGÖRINGSPULVER ELLER STÅL- ELLER PLASTKUDDAR.

Underlätta underhållet av metalldelar genom att ofta torka dem med fuktig trasa.

5 Använd inte ångrengörare.

Frågor och

svar

SE

F Vad är det för fel när ugnslampan inte tänds?
S Det kan finnas flera skäl till att lampan inte tänds.
Lampan har gått sönder
Trasigt relä.

F Passerar mikrovågsenergi genom glasrutan i luckan?
S Nej, metallskärmen gör att vågorna studsar tillbaka. Metallskärmens hål släpper igenom ljus, men de släpper inte igenom mikrovågsenergi.

F Varför hörs ett pipljud när man trycker på en knapp på manöverpanelen?
S Pipljudet bekräftar att inställningen är korrekt gjord.

F Tar mikrovågsugnen skada av att startas när den är tom?
S Ja, starta den aldrig tom eller utan metallbrickan.

F Varför sprätter äggula ibland?
S När du gör äggstanning, steker eller pocherar ägg kan gulan spricka därför att ånga byggs upp innanför gulans hinna. Detta kan du enkelt förhindra genom att pricka äggulan före tillagning. Kom ihåg att aldrig koka ägg i sitt skal i mikrovågsugnen.

F Varför rekommenderas ståtid när tillagningen i mikrovågsugnen är klar?
S När tillagningen i mikrovågsugnen är klar, fortsätter tillagningen av maten under ståtiden. Under denna ståtid avslutas tillagningen jämnt i hela matvaran. Ståtidens längd beror på hur kompakt maten är.

F Kan man poppa popcorn i mikrovågsugn?
S Ja, om du använder någon av följande metoder:

1 Använd de särskilda kärl som är framtagna speciellt för poppning av popcorn i mikrovågsugn.
2 Använd förpackningar med popcorn för mikrovågsugn och följ anvisningarna om tider och effekt.

VAR NOGA MED ATT FÖLJA POPCORNTILLVERKARENS ANVISNINGAR. LÄMNA INTE UGNEN UTAN TILLSYN NÄR DU POPPAR POPCORN. OM POPCORNEN INTE HAR POPPATS EFTER REKOMMENDERAD TID SKA DU ÄNDÅ AVSLUTA POPPNINGEN. OM DU POPPAR FÖR LÅNG TID KAN POPCORNEN FATTA ELD.

OBSERVERA!
ANVÄND ALDRIG EN VANLIG PAPPERSPÅSE NÄR DU POPPAR POPCORN. FÖRSÖK ALDRIG ATT POPPA OM POPCORN SOM INTE POPPATS.

F Varför tillagar min ugn inte alltid lika snabbt som recepten säger?
S Kontrollera att du har följt receptet exakt, och tänk också på vilka faktorer som kan orsaka variationer i tillagningstiden. Angivna tider och värmeinställningar är endast vägledande och fyller främst syftet att hjälpa dig så att du inte tillagar maten för lång tid, vilket är det vanligaste problemet när man börjar använda mikrovågsugn. Tillagningstiden kan variera beroende på matens storlek, form och vikt. Utöver receptet ska du använda ditt sunda förnuft och testa hur klar maten är, precis som du gör när du lagar mat på konventionellt sätt.

Varning

Denna maskin måste jordas.

Ledningarna i mikrovågsugnens nätsladd är färgkodade enligt nedan
BLÅ ~ Noll
BRUN ~ Fas
GRÖN & GUL ~ Jord

Färgerna på ledningarna i mikrovågsugnens nätsladd kanske inte överensstämmer med plintarnas färgkoder i din stickkontakt. Kontrollera därför följande:

Den BLÅ ledningen ska vara ansluten till den plint som är märkt med bokstaven N eller som är SVARTFÄRGAD.

Den BRUNA ledningen ska vara ansluten till den plint som är märkt med bokstaven L eller som är RÖDFÄRGAD.

Den GRÖN- och GULFÄRGADE eller GRÖNA ledningen ska vara ansluten till den plint som är märkt med bokstaven E eller symbolen ⏚.

Om nätsladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av tillverkaren, dennes servicetekniker eller annan behörig person.

Tekniska specifikationer

SE

		MP-9483SL
Nätspänning		230 V AC / 50Hz
Uteffekt		900 W (IEC60705 klasstandard)
Mikrovågsfrekvens		2450 MHz
Yttermått		527 mm(B) X 392mm(H) X 480 mm(D)
Strömförbrukning	Grillfunktion	Max. 2100 W
	Kombinationsanvändning	Max. 2800 W
	Konvektion	1900 W
	Mikrovågsfunktion	1650 W

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.

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 der du kjøpte produktet.

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.

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.



Tryckt i Korea
painettu Koreassa
Trykt i Korea
Trykket i Korea