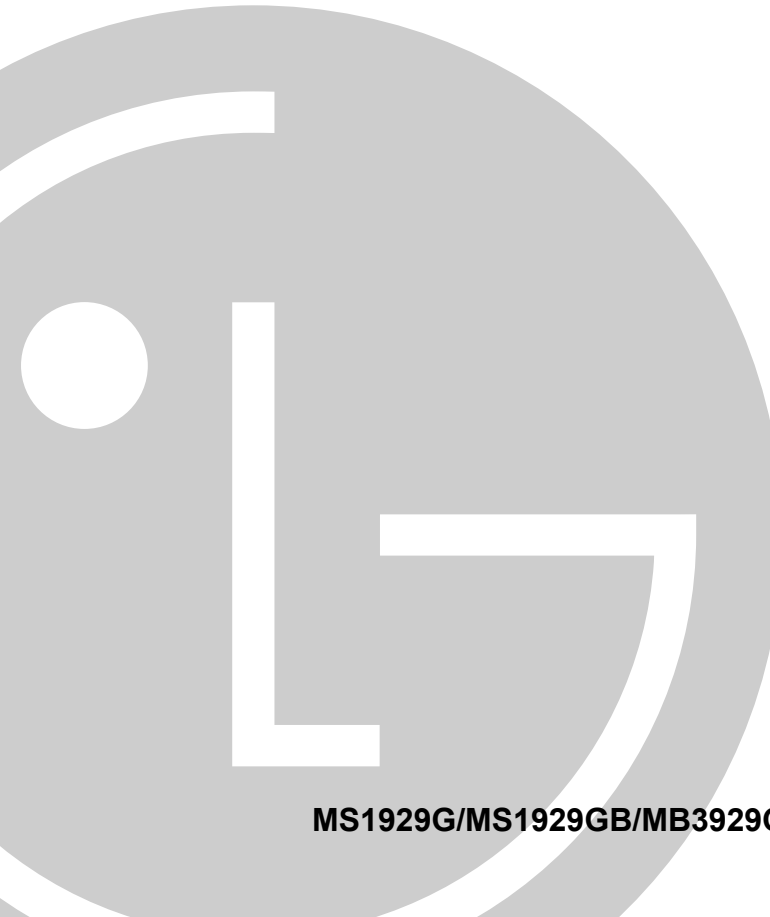
LG

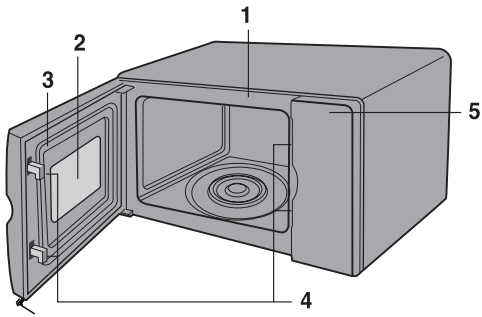
Instruction Manual

GB SE NO DK FI



MS1929G/MS1929GB/MB3929G

Oven Parts/Ugnens Delar/Ovnens Deler/Apparatets Front/Uunin Osat







GB
1. Front plate
2. Viewing window
3. Door seal
4. Safety lock system
5. Control panel
6. Glass tray
7. Roller rest
8. Grill rack

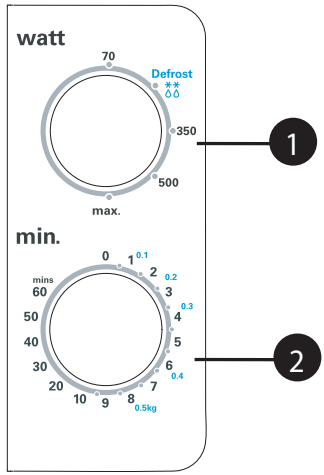
SE
1. Frontplåt
2. Luckfönster
3. Lucktätning
4. Säkerhetslås
5. Kontrollpanel
6. Glastallrik
7. Rullhållare
8. Grillgaller

NO
1. Frontplate
2. Vindu
3. Dørtetning
4. Sikkerhetslås
5. Kontrollpanel
6. Glassplate
7. Stativ
8. Grillrist

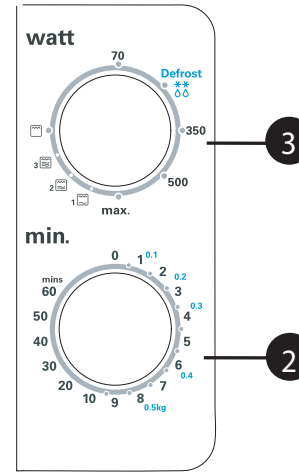
DK
1. Frontplade
2. Vindue
3. Dørforsegling
4. Sikkerhedslåsesystem
5. Kontrolpanel
6. Glastallerken
7. Rullestøtte
8. Grillstativ

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

Control Panel/Kontroll panel/Kontrollpanel/Kontrolpanel/Ohjauspaneeli



MS1929G/MS1929GB



MB3929G

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA MÖJLIG EXPONERING AV MIKROVÅGSENERGI

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

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

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

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

SE

VARNING

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

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

Installation

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

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

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

Försiktighetsåtgärder

VARNING!

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

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 a 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 elle 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.

SE

Försiktighetsåtgärder

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

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

36 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.

SE

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: När enheten används i kombinationsläge, måste det finnas vuxna närvarande om barn ska använda ugnen, på grund av de höga temperaturerna som genereras.

Kokkärl

KOKKÄRL

Kokkärl skall kontrolleras för att se till att de fungerar i mikrovågsugn.
Följande tabell summerar rätt kokärl som skall användas i din ugn:

kokkärl	Mikrovåg	Grill
Värmetåligt glas, glaskeramik	ja	ja
keramik, kina	ja (Använd inte kinaporslin med guld eller silverbård)	ja
Metall kärl	nej	ja
Icke värmetåligt glas	nej	nej
Mikrovågsplast	ja	nej
Plastförpackning	ja	nej
Papper (kopp ,tallrik, servett)	ja	nej
Sugrör, korg och trä	nej	nej

SE

Mikrovåg

1. De flesta glas, glaskeramik och värmetåliga glaskärl är utmärkta. De med en bård av metall skall inte användas i mikrovågsugnar.
2. Pappershandukar, servetter, tallrikar, koppar, kartonger kan användas i mikrovågsugnar. Använd inte returpapper eftersom det kan innehålla rester som kan orsaka blixtar eller brand när de används i ugnen. Titta i din kok bok för korrekt användning av dessa produk ter.
3. Plasttallrikar, koppar, frysförpackningar och plastförpackningar kan användas i mikro-vågsugnen. Följ tillverkarens instruktioner eller det som står i din kokbok när du använ-der plast i din mikrovågsugn.
4. Metallkärl eller kärl med metallbård skall inte användas i mikrovågsugnen.
   För korrekt användning av metall i ugnen, läs i början av kokboken. Om kokboken råder till användning av metallfolier, grillspett eller metallkärl i ugnen se till att det finns minst 2,5 cm mellanrum mellan metallen och ugnens innerväggar. Om blixtar skulle uppstå så ta bort metallen och ersätt med annat material.

Obs:

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

Grill

1. Värmetåligt glas, keramik och metallkärl kan användas.
2. Papper och plastprodukter skall inte använ-das.

OBS:

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

Andra Användbara Råd

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

För bästa resultat:

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

SE

Tina upp frusen mat:

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

OBS:

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

Bryning:

Det finns mat som inte tillagas tillräckligt länge för att maten skall få färg och behöver därför få lite extra färg. påstrykning med paprika och worcestershire sås kan behövas på kotletter, kött patéer och kycklingdelar. Rostbiff, fågel eller skinka som tillagas i 10-15 minuter eller längre kommer att få fin färg utan extra tillsatser.

Rengöring och Vård

SE TILL ATT UGNEN ÄR AVSTÄNGD INNAN RENGÖRING.

Håll insidan av ugnen ren och torr. Som en generell regel så rengör ugnen efter varje användning.

INSIDANS VÄGGAR

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

RULLHÅLLARE

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

LUCKAN

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

UTSIDAN

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

Användning

TILLAGNING MED MIKROVÅGOR
Se sid 3.

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

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

MS1929G MS1929GB MB3929G (Watt)
• max • 500 • 350 • ** defrost • 70

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

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

TINA UPP FRUSEN MAT
Se sid 3.

Att tina upp frusen mat är en av fördelarna med mikrovågsugn. Upptining i mikrovågsugn är mycket snabbare än att tina i kylskåp och säkrare än att tina i rumstemperatur eftersom ingen tillväxt av skadliga bakterier sker.

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

SE

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

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

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

Användning

SE

MB3929G

TILLAGNING MED GRILL

Se sid 3.

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

2. På modell MB3929G vrid effektväljaren (❶) till grill läge ( ).

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

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

OBS:

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

MB3929G

KOMBINATIONS TILLAGNING

Se sid 3.

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

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

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

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

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

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

Uppvärmning

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

Maträtt	Koktid	Tillagningstips
Skivat kött 3 skivor (0,5mm tjocka)	1,5 - 2,5 min	Lägg köttet på en mikrovågssäker tallrik. Täck med plastfolie och gör lufthål i plasten. • Tips: Sky eller sås gör köttet saftigare.
Kycklingbitar 1 bröst 11 ben eller lår	 2 - 3,5 min 1,5 - 2,5 min	Lägg Kycklingen på en mikrovågssäker tallrik. Täck med plastfolie och gör lufthål i plasten.
Fiskfilé (170-230g)	1 - 2,5 min	Lägg fisken på en mikrovågssäker tallrik. Täck med plastfolie och gör lufthål i plasten.
Lasagne 1 portion (300g)	 4,5 - 7 min	Lägg lasagnen på en mikrovågssäker tallrik. Täck med plastfolie och gör lufthål i plasten.
Grytor 1 skål 4 skålar	 1,5 - 3,5 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Potatismos 1 skål 4 skålar	 2 - 3,5 min 6 - 8,5 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Bönor 1 skål	 2 - 3,5 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Ravioli eller pasta i sås 1 skål 4 skålar	 3 - 4,5 min 8 - 11,5 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Ris 1 skål 4 skålar	 1,5 - 2 min 4 - 6 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Småfranska eller bulle	20 - 30 sek	Slå in brödet i en pappersservett och lägg det på en tallrik.
Grönsaker 1 skål 4 skålar	 1,5 - 3 min 4 - 6 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.
Soppa 1 portion	 2 - 3 min	Tillaga med mikrovågssäkert plastlock. Rör om efter halva tiden.

SE

Tabell för färska grönsaker

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

SE

Upptinings Tips

Upptiningstips och teknik

"VARNING: Använd inte aluminiumfolie under tillagning"

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

SE

UPPTININGSTABELL FÖR KÖTT OCH FÅGEL

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

Grill Diagram

Instruktioner för att grilla kött

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

SE

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

Instruktioner för att grilla fisk och skaldjur

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

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

Frågor och Svar

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

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

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

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

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

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

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

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

SE

Teknisk specifikation

	MS1929G/MS1929GB
Nätspänning	230 V AC, 50 Hz
Effekt (IEC 60705 RATING STANDARD)	700 W
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz
Mått på utsidan (BxHxD mm)	455 x 252 x 320
Strömförbrukning	
Tillagning med mikrovågsugn	1000 W

	MB3929G
Nätspänning	230 V AC, 50 Hz
Effekt (IEC 60705 RATING STANDARD)	700 W
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz
Yttermått i mm (B x H x D)	455 x 252 x 320
Ström förbrukning	
Tillagning med mikrovågsugn	1000 W
Grill	600 W
Kombinationstillagning	1550 W

SE

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

<Swedish>

Kassering av din gamla apparat

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



PART No.: MFL47342636