LG

MICROWAVE OVEN
MIKROVÅGSUGN
MIKROBØLGEOVN
MIKROBØLGEOVN
MIKROAALTOUUNI

OWNER'S MANUAL
ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET

MH6389B
MH6389BB

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

Förhållningsregler

Förhållningsregler för att undvika möjlig exponering för hälsofarliga nivåer mikrovågsenergi.

Det är inte möjligt att använda ugnen med dörren öppen på grund av de spärrar som är inbyggda i dörrmekanismen. Dessa säkerhetsspärrar avbryter automatiskt all ugnsaktivitet när dörren öppnas, vilket när det gäller en mikrovågsugn skulle kunna medföra skadlig exponering för mikrovågsenergi.
Det är viktigt att dörrmekanismens säkerhetsspärrar inte manipuleras.

Placera inte något föremål mellan ugnens framsida och dörren. Se till så att det inte ansamlas mat eller rester av rengöringsmedel på de områden där dörren skall sluta tätt mot ugnen.

Använd inte ugnen om den är skadad. Det är särskilt viktigt att ugnsdörren stängs ordentligt och att inga av följande delar är skadade: (1) dörren (böjd), (2) gångjärn eller dörrhakar (sönder eller lösa), (3) dörrens packningar och andra packningsytor.

Ugnen får inte justeras eller repareras av andra än kvalificerad servicepersonal.

Varning

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

Vid uppvärmning av vätskor, t.ex. soppor, såser och drycker i mikrovågsugnen, kan fördröjd eruptiv kokning förekomma utan att det föregås av någon bubblingsaktivitet. Detta kan leda till att den varma vätskan plötsligt kokar över. För att förhindra detta bör följande åtgärder vidtas:

1 Undvik att använda behållare med raka sidor och smala öppningar.

2 Värm inte för mycket.

3 Rör om i vätskan innan kokkärlet placeras i ugnen och upprepa detta efter halva uppvärmningstiden.

4 Efter uppvärmning bör kokkärlet få stå kvar i ugnen under en kort stund. Rör om innehållet eller skaka på kokkärlet (särskilt om det gäller nappflaskor eller burkar med barnmat) och kontrollera temperaturen på maten innan förtäring för att undvika brännskador från maten (var särskilt noga med att kontrollera värmen på innehållet i nappflaskor och burkar med barnmat).
Var försiktig vid hantering av kokkärlet.

Varning

Låt alltid mat stå en stund efter tillagning med mikrovågor och kontrollera matens temperatur innan förtäring. Detta gäller särskilt innehållet i nappflaskor och burkar med barnmat.

SE

Innehåll

SE

Hur mikrovågsugnen fungerar

Mikrovågor är en form av energi som liknar radio- och TV-vågor och vanligt dagsljus. Vanligtvis sprids mikrovågor utåt alltefter som de färdas genom atmosfären och försvinner utan att ha någon effekt. I mikrovågsugnar sitter det dock en magnetron som är utformad för att utnyttja energin i mikrovågor. Elektricitet som matas in i magnetronröret används för att skapa mikrovågsenergi.

Dessa mikrovågor kommer in i ugnens tillagningsutrymme genom öppningar inuti ugnen. En roterande platta eller en bricka är placerade på ugnens golv. Mikrovågor kan inte passera ugnens metallväggar, men de kan ta sig igenom material som glas, porslin och papper, de material som mikrovågssäkra matlagningsbehållare är tillverkade av.

Mikrovågor värmer inte direkt upp kokkärl, även om dessa under matlagning också värms upp av den värme som genereras från maten.

En mycket säker hushållsapparat

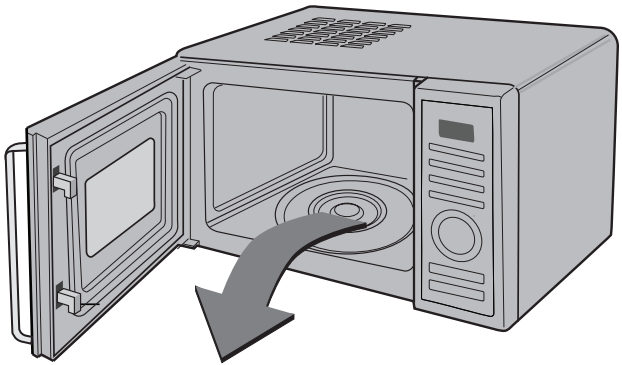
Mikrovågsugnen är en av de säkraste hushållsapparater som finns. När dörren är öppen slutar ugnen automatiskt att producera mikrovågor. Mikrovågsenergin omvandlas fullständigt till värme när den tränger in i mat, vilket gör att det inte finns någon "överskottsenergi" som kan skada dig när du äter maten.

Förhållningsregler — 37
Innehåll — 38
Uppackning och installation — 39 ~ 40
Ställa klockan — 41
Barnlås — 42
Micro Power – Tillagning — 43
Micro Power – Effektnivåer — 44
Tillagning i två steg — 45
Snabbstart — 46
Grillfunktion — 47
Kombinationsanvändning — 48
Auto Cook — 49 ~ 50
Upptiningsfunktion — 51 ~ 52
Snabbupptining — 53 ~ 54
Crispy Reheat — 55 ~ 56
Defrost & Grill — 57 ~ 58
Taste Saver — 59
Instruktion för uppvärmning/återuppvärmning — 60
Färska Grönsaker Guide — 61
Grillning Guide — 62
Viktiga säkerhetsföreskrifter — 63 ~ 64
Mikrovågssäkra kokkärl — 65
Matvaror och tillagning i mikrovågsugn — 66 ~ 67
Frågor och svar — 68
Information om ledarna i nätsladden/ tekniska specifikationer — 69

Genom att följa de enkla anvisningarna på dessa två sidor kan du snabbt kontrollera att din ugn fungerar korrekt. Var särskilt noga med att följa anvisningarna om ugnens placering. Säkerställ att du avlägsnar alla tillbehör och allt förpackningsmaterial när du packar upp ugnen. Kontrollera att ugnen inte skadats under transporten.

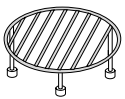
Uppackning och installation

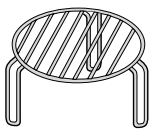
1 Packa upp ugnen och placera den på ett plant och fast underlag.





GLASBRICKA





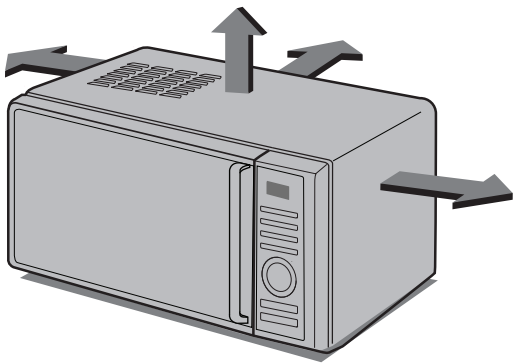


ROTERANDE RING

GRILLSTÄLL

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

SE



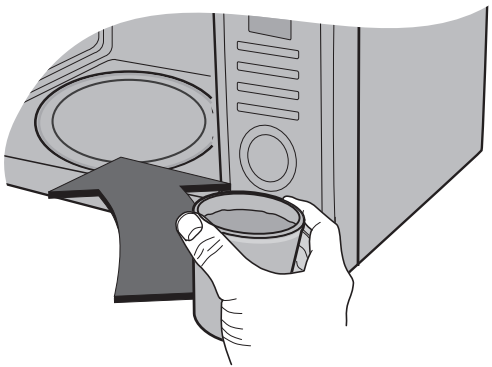
DENNA UGN ÄR INTE AVSEDD FÖR KOMMERSIELL MATLAGNING

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

4 Öppna ugnsluckan genom att trycka på **ÖPPNINGSKNAPPEN.**
Sätt **ROTERANDE RING** på plats och lägg **GLASBRICKA** ovanpå.

SE

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



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



7 **TECKENFÖNSTRET** kommer att räkna ner från 30 sekunder. När nedräkningen når 0 kommer ugnen att generera en PIP-signal. Öppna ugnsdörren och kontrollera vattnets temperatur. Om ugnen fungerar som den skall bör vattnet vara varmt. **Var försiktig när du tar ut behållaren, den kan vara varm.**



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

Ställa klockan



När du har anslutit ugnen för första gången eller när strömmen återkommer efter ett strömavbrott, kommer "24H" att visas på indikatorn, kan du återställa klockan.

Om klockan (eller indikatorn) uppvisar konstiga symboler, dra ut nätsladden ur vägguttaget och sätt in den igen och återställ klockan.

1

Kontrollera att du har installerat ugnen på rätt sätt enligt anvisningar i detta häfte.

Anslut ugnen med nätkabeln för första gången.

"24H" visas på indikatorn.

(Om du vill göra ett annat val, tryck på "**spara-knappen**".

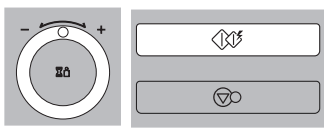
(Om du vill göra ett annat val efter inställning av klockan, dra ur nätsladden och sätt dit den igen.)



2

Vrid inställningen tills den visar "14".

Tryck på **START** för "hour" (timma).

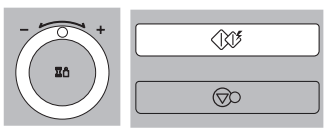


3

Vrid inställningen tills indikatorn visar "14:35".

Tryck **START**.

Klockan börjar räkna.



SE

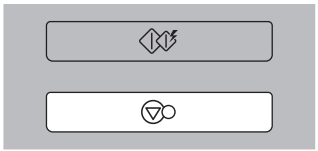
Barnlås



SE

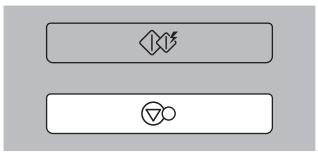
Ugnen har en säkerhetsfunktion som förhindrar att ugnen startas av misstag. När barnlåset aktiverats kan du inte använda några av ugnens funktioner och ingen uppvärmning kan ske. Barn kan dock fortfarande öppna ugnsdörren.

1 Tryck **STOP/CLEAR.**



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

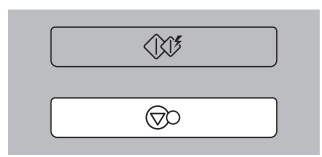
Tidsvisningen försvinner från teckenfönstret om du ställt in klockan.



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



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



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

Micro Power – Tillagning

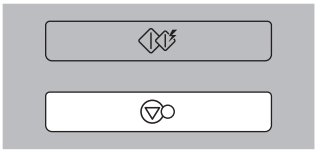


Ugnen har fem effektnivåer för matlagning. Högsta effekt är standardinställningen, men upprepade knapptryckningar på **POWER**-knappen ställer in en annan effektnivå.

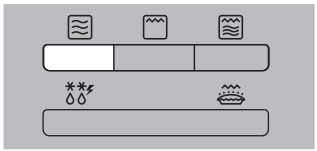
EFFEKT	%	Tryck på **POWER**	Uteffekt
HÖG MAX	100%	1 gång	800W
MEDIUM HÖG	80%	2 gånger	640W
MEDIUM	60%	3 gånger	480W
UPPTINING MEDIUM LÅG	40%	4 gånger	320W
LÅG	20%	5 gånger	160W

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

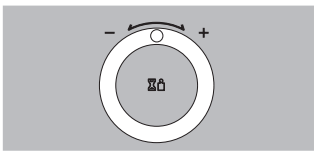
Tryck på **STOP/CLEAR.**



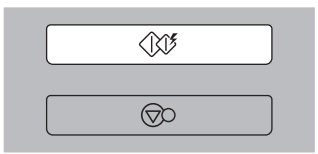
2 Tryck två gånger på **POWER** för att välja 80 % effekt.
"640" visas i teckenfönstret.



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



4 Tryck på **START.**



SE

Micro Power – Effektnivåer

Mikrovågsugnen har 5 effektnivåer för att ge dig maximal flexibilitet och kontroll över matlagningen. Tabellen nedan visar exempel på matvaror och de rekommenderade effektnivåerna för uppvärmning med denna mikrovågsugn.

SE

INSTÄLLNING	*ANVÄNDNING*	*EFFEKT (%)*	*UTEFFEKT*
HÖG MAX	* Koka vatten * Bryna köttfärs * Tillaga delar av fjäderfän, fisk och grönsaker * Tillaga möra köttbitar	100%	800W
MEDIUM HÖG	* All uppvärmning * Ugnsteka kött eller fjäderfä * Tillaga svamp eller skaldjur * Tillaga mat som innehåller ost eller ägg	80%	640W
MEDIUM	* Laga bakverk och scones * Tillaga ägg * Tillaga krämer * Tillaga ris och soppor	60%	480W
UPPTINING **MEDIUM LÅG**	* All upptining * Smälta smör och choklad * Tillaga mindre möra köttbitar	40%	320W
LÅG	* Mjuka upp smör och ost * Mjuka upp glass * Jäsa deg	20%	160W



Tillagning i två steg

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

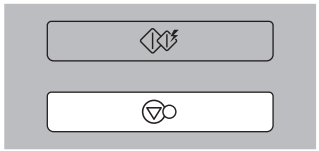


Under tillagning i två steg kan ugnsdörren öppnas för att kontrollera maten. Stäng ugnsdörren och tryck **START** för att fortsätta tillagningen.

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

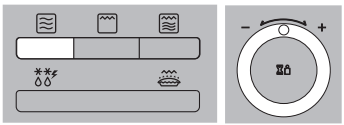
Vill du avbryta tillagningen helt trycker du två gånger på **STOP/CLEAR.**

1 Tryck på **STOP/CLEAR.**



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

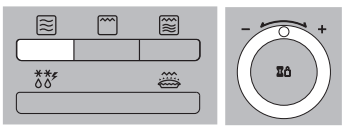
Vrid **DIAL**-ratten tills teckenfönstret visar "11:00".



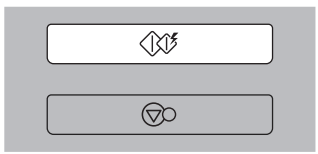
3 Ställ in effekt och tillagningstid **för steg 2.**

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

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



4 Tryck **START.**



SE

Snabbstart

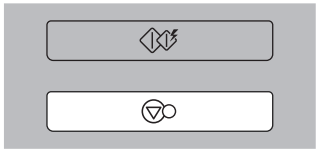
I följande exempel kommer jag att visa hur du ställer in två minuters uppvärmning på högsta effekt.



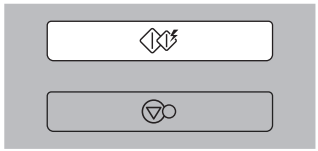
SE

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

1 Tryck på **STOP/CLEAR.**



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



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

Följande exempel visar hur du grillar en rätt i 12 minuter och 30 sekunder.

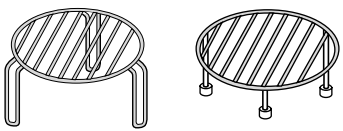
Grillfunktion



Eftersom denna mikrovågsugn är försedd med en **GRILL** behövs ingen föruppvärmning.

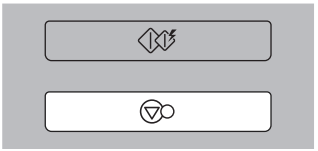
GRILL-funktionen ger dina rätter snabbt en brynt och knaprig yta.

Använd antingen högt eller lågt grillställ, enligt karaktär och storlek på det som skall grillas.



GRILLSTÄLL

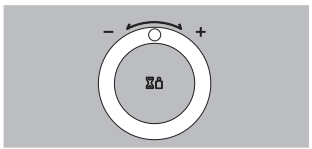
1 Tryck på **STOP/CLEAR**-knappen.



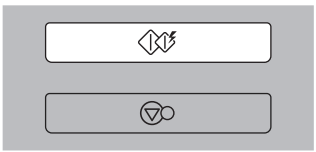
2 Tryck på **GRILL**-knappen.



3 Vrid **DIAL**-ratten tills displayen visar "12:30".



4 Tryck på **START.**



Kombinationsanvändning

Följande exempel visar hur du programmerar din ugn för tillagning i 25 minuter med kombinationsfunktionen "Co-3".

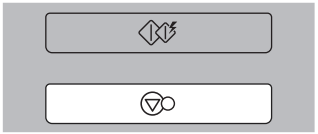


SE

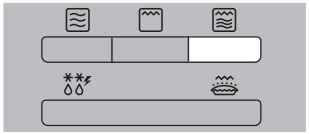
Mikrovågsugnen är försedd med en kombinationsfunktion för tillagning med grillelement och **mikrovågor,** antingen samtidigt eller turvis. Det betyder vanligtvis att maten tillagas snabbare än normalt.

Grillelementet i kvarts grillar rättens yta samtidigt som mikrovågorna tillagar rättens inre.
Dessutom behöver ugnen inte förvärmas.

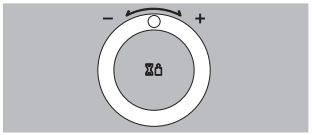
1 Tryck på **STOP/CLEAR**-knappen.



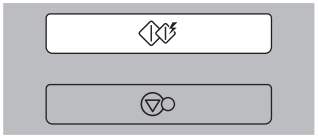
2 Tryck tre gånger på **COMBI**-knappen.
Displayen visar "Co-3".



3 Vrid **DIAL**-ratten tills displayen visar "25:00".



4 Tryck på **START**-knappen.



Var försiktig när du tar rätten ur ugnen, kärlet är hett!

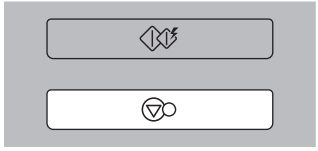
	VAL AV MIKROVÅGSEFFEKT (%)	GRILLFUNCTION (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40



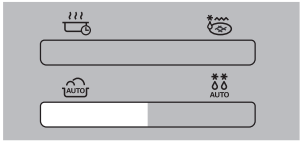
Med **AUTO COOK** kan du enkelt laga till den mesta av din favoritmat genom att välja mattyp och ange matens vikt.

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

1 Tryck på **STOP/CLEAR.**

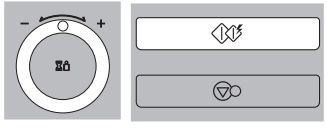


2 Tryck två gånger på **AUTO COOK** för att välja **Färska Grönsaker.**
"Ac-2" visas i teckenfönstret.



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

Tryck på **START.**



SE

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

SE

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

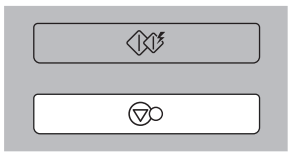
Upptiningsfunktion



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

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

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

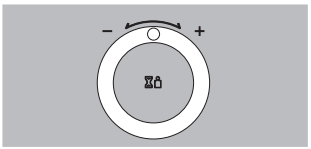


2 Tryck två gånger på **AUTO DEFROST** för att välja **FJÄDERFÄ**.

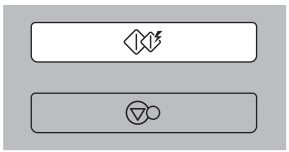


3 Ange vikten på den frysta mat du vill tina upp.

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



4 Tryck **START.**



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

SE

UPPTININGSFUNKTION – SEKVENSFÖRTECKNING FÖR VIKTINSTÄLLNING

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

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



Snabbupptining

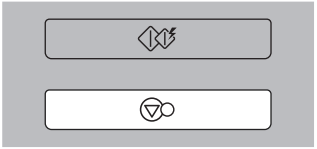
Använd endast denna funktion för att tina 0,5 kg köttfärs, kycklingbitar eller fiskfiléer mycket snabbt. Detta kräver att maten får stå en stund för att den innersta delen skall få tid att tina. I detta exempel kommer jag att visa hur du tinar 0,5 kg köttfärs.



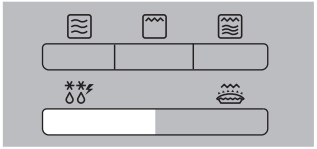
Ugnen har tre inställningar för snabbupptining.

SE

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



2 Tryck på **QUICK DEFROST** för att välja upptiningsprogrammet **KÖTT.**



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

UPPTININGSFUNKTION – SEKVENSFÖRTECKNING FÖR VIKTINSTÄLLNING

SEKVENS		*MATVAROR*	*MIN./MAX. MAT*
KÖTT	**Nötkött** **Lamm** **Kalv**	Köttfärs	0,5 kg

SE

* Fördelen med denna snabbtiningsfunktion är automatisk inställning och kontroll av upptiningen, men precis som vid vanlig uppvärmning måste du kontrollera maten under upptiningen.
* För bästa resultat bör du avlägsna allt förpackningsmaterial (papper eller plast) från fisk, skaldjur, kött och fjäderfä som du skall tina. I annat fall kommer förpackningsmaterialet att hålla kvar ånga och fukt nära maten vilket kan leda till att den yttre delen av maten kokas.
* Placera matvaror på en flat bakform för att fånga upp vatten.
* Maten bör fortfarande vara lite fryst i mitten när den tas ut från ugnen.
* Efter upptining bör du låta maten stå i 5 till 10 minuter.

I följande exempel skall jag visa dig hur man lagar till 0.3kg Rost biff.

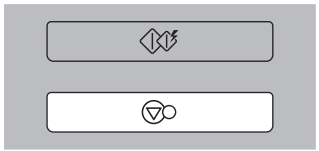
Crispy Reheat



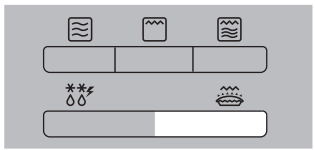
Crispy Reheat gör det möjligt för dig att laga till din favoritmat genom att välja typ av mat och vikten av maten genom att vrida på en ratt.

Kategori	Tryck på **Crispy reheat**	
Rost biff	1	tid
Lasagne	2	tider
Bröd	3	tider
Paj	4	tider

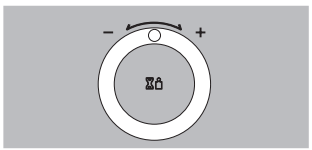
1 Tryck på **STOP/CLEAR**.



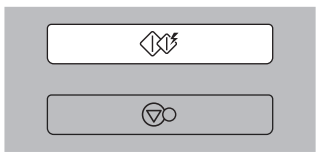
2 Tryck på **Crispy reheat** en gång.



3 Vrid **RATT** tills indikatorn visar "0.3kg".



4 Tryck på **START.**



SE

Kategori	*Kvantitet*	*Köksredskap*	*MATTEM PERATUR.*	*Instruktioner*
Rostbiff	0.2~0.6 kg	Hög hylla	Kylvara	Skär varje bit till en tjocklek om 2.5 cm. Placera maten på hyllan . Och gör som ovan.
Lasagne	0.2~0.6 kg	Hög hylla	Kylvara	Placera kvarlämnad lasagne på hyllan. Och gör som ovan.
Bröd	0.1~0.3 kg	Hög hylla	Frusen	Placera frusen bagett eller croissant på hyllan. Pensla bagetterna med mjölk eller vatten. Och gör som ovan.
Paj	0.2~0.4 kg	Hög hylla	Kylvara	Placera kvarlämnad paj på hyllan. Och gör som ovan.

I följande exempel skall jag visa dig hur man tillagar 0.3kg Laxfilet.

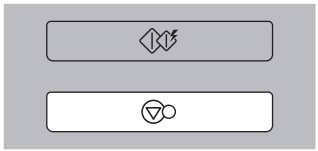
Defrost & Grill



Defrost & Grill gör det möjligt att lät tillaga de flesta av dina maträtter genom att välja maträtt och att ange matvikten genom att vrida ratten.

Kategori	Tryck på **Defrost & Grill**	
Laxfilet	1	tid
Räkor	2	tider
Hamburgerköttet	3	tider
Korvar	4	tider

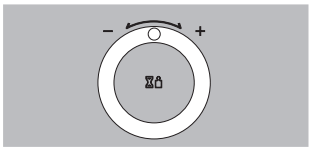
1 Tryck på **STOP/CLEAR**.



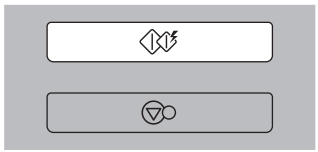
2 Tryck på **Defrost & Grill** en gång.



3 Vrid **RATT** tills indikatorn visar "0.3kg"



4 Tryck på **START**.



Kategori	*Kvantitet*	*Köksredskap*	*MATTEM PERATUR.*	*Instruktioner*
Laxfilet	0.2~0.6 kg	Hög hylla	Frusen	Välj laxfilet på 200g vikt och 2.5cm tjocklek vardera. Frusen. Placera maten på hyllan . Välj meny och vikt, tryck på start. Efter tillagning, ta ur ugnen.
Räkor	0.1~0.4 kg	Hög hylla	Frusen	1. Skala och rensa räkorna. Placera dem på hyllan. 2. Vid pip, vänd på mat en.
Hamburgerköttet	1-4 st	Hög hylla	Frusen	Placera hamburgerköttet på hyllan. Välj meny och vikt, tryck på start. Efter tillagning, ta ur ugnen.
Korvar	0.2~0.6 kg	Hög hylla	Frusen	1. Ta ur förpackningen och skåra ytan. Placera på hyllan. 2. Vid pip, vänd på mat en.

Taste saver

I följande exempel visar vi hur du skall använda "Saver"-funktionen (spara) för att värma mat på hög nivå under 90 minuter.



Om du vill värma din mat och använda AUTO COOK (automatisk uppvärmning) programmet, kan du värma maten genom att trycka på knappen.

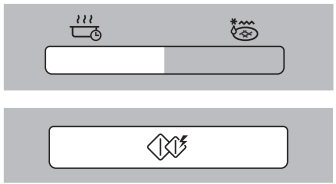
När du vill värma upp maten och inte har AUTO-funktion, stall in tiden och tryck på knappen.

"Taste saver"-funktionen har bara en tidsinställning – 90 minuter.
Denna tid bryts när du öppnar dörren.

NIVÅ	Tryck på Fortsätt uppvärmning		Indicator
Låg nivå	1	tid	HO-L
Hög nivå	2	tider	HO-H

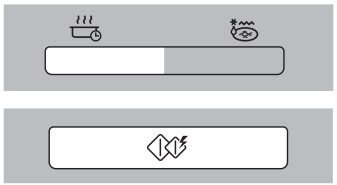
Taste saver manuellt

Sätt in mat i mikrovågsugnen, tryck på "taste saver" två gånger, "HO-H" visas på indikatorn.
Tryck "start ".



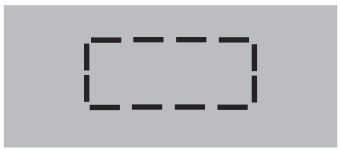
Taste saver på AUTO COOK

1. Ställ in AUTO COOK-programmet.
   Tryck "start" När AUTO COOK programmet är klart kommer Taste saver funktionen att gå ytterligare 5 minuter för att sedan vara klart .
2. När AUTO COOK är färdigt kan du också trycka på "taste saver" och "HO-H" visas på indikatorn.
   Tryck på "start".



* Tidsindikator

När Taste saver är i gang visas (⌐ _ _ _ ¬ | _ _ _ |).
Om du trycker "taste saver" igen, kommer återstående tid att visas på indikatorn.



Instruktion för
uppvärmning/återuppvärmning

För bästa resultat vid tillagning och uppvärmning följ nedanstående guide. Uppskatta först mängden mat och ställ sedan in tiden enligt tabellen. Lägg upp matvarorna i ett cirkelformat mönster. Varor som har rumstemperatur blir fortare varma än frysta varor. Konserverade varor ska tas ut ur konservburken innan de ställs in i ugnen. Maten blir mer jämnare uppvärmd om den täcks över med ett mikrovågssäkert lock eller plastfolie med lufthål. Var försiktig när du tar av locket så att du inte bränner dig på ångan från maten. Du kan använda tabellen nedan som en guide för uppvärmning av tillagad mat.

SE

Matvara	*Tillagningstid (MAX)*	*Anvisningar*
Skivat kött 3 skivor (0,5 cm tjocka)	1–2 minuter	Lägg det skivade köttet i en mikrovågssäker form. Täck med plastfolie med lufthål. Obs. Med sky eller sås blir köttet saftigare.
Kycklingbitar 1 bröst 1 ben och lår	 2~3 minuter 3~3 1/2 minut	Lägg kycklingbitarna i en mikrovågssäker form. Täck med plastfolie med lufthål.
Fiskfilé (170–230g)	1~2 minuter	Lägg fiskfiléerna i en mikrovågssäker form. Täck med plastfolie med lufthål.
Lasagne 1 portion (300g)	4~6 minuter	Lägg lasagnen i en mikrovågssäker form. Täck med plastfolie med lufthål.
Gryträtter 1 portion 4 portioner	 1 1/2~3 minuter 4 1/2~7 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäker gryta. Rör om efter halva tillagningstiden.
Gryträtter med grädde eller ost 1 portion 4 portioner	 1~2 1/2 minut 3 1/2~6 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäker gryta. Rör om efter halva tillagningstiden

Matvara	*Tillagningstid (MAX)*	*Anvisningar*
Potatismos 1 portion 4 portioner	 2 1/2~3 1/2 minuter 6~9 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.
Vita bönor 1 portion	 1 1/2~3 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.
Ravioli eller pastarätter med sås 1 portion 4 portioner	 2 1/2~4 minuter 7 1/2~11 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.
Ris 1 portion 4 portioner	 1~1 1/2 minuter 3 1/2~5 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.
1 Tunnbrödrulle	15~30 sekunder	Vira in tunnbrödrullen i hushållspapper och lägg den på en glastallrik.
Grönsaker 1 portion 4 portioner	 1 1/2~2 1/2 minuter 3 1/2~5 1/2 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.
Soppa 1 portion, 2 1/2 dl	 1 1/2~2 minuter	Tillaga i övertäckt mikrovågssäkert kärl. Rör om efter halva tillagningstiden.

Färska Grönsaker
Guide

SE

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

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

Grillning
Guide

SE

Anvisningar för grillning av kött

- Skär bort överflödigt fett från köttet.
- Lägg köttet på gallret. Pensla med smält smör eller olja.
- Vänd på köttet efter halva tillagningstiden.

Matvara	*Vikt*	*Uppskattad tillagningstid (i minuter)*	*Tips*
Hamburgare	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Ös med olja eller smält smör. Tunna matvaror bör läggas på gallret. Tjocka matvaror kan läggas på en droppbricka. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
Biffstek (2,5 cm tjock) Blodig Medium Välstekt	 230g x 2 230g x 2 230g x 2	 18-20 22-24 26-28	
Fläsk kotlett (2,5 cm tjock)	230g x 2	27-32	
Lamm kotlett (2,5 cm tjock)	230g x 2	25-32	
Korv (2,5 cm tjock)	230g	13-16	Vänd ofta.

Anvisningar för grillning av fisk och skaldjur

Lägg fisken och skaldjuren på gallret. Hel fisk bör snittas diagonalt på båda sidorna före grillning. Pensla fisken och skaldjuren med smält smör, margarin eller olja före och under tillagningen. Detta förhindrar att fisken torkas ut. För tillagningstid se tabellen nedan. Hel fisk och fiskkotletter ska försiktigt vändas efter halva tillagningstiden. Även tjocka filéer kan vändas efter halva tillagningstiden om så önskas.

Matvara	*Vikt*	*Uppskattad tillagningstid (i minuter)*	*Tips*
Fiskfiléer 1 cm tjocka 1,5 cm tjocka	 230g 230g	 17-21 20-24	Pensla med smält smör och vänd efter halva tillagningstiden.
Fiskkotletter 2,5 cm tjocka	 230g	 24-28	
Hela fiskar	225-350g each 450g	16-20 24-28	Tillagningstiden kan bli något längre om fisken är tjock eller fet.
Kammusslor Räkor	450g 450g	16-20 16-20	Ös väl under tillagningen.

VARNING!

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

Viktiga säkerhetsföreskrifter

Läs igenom noga och spara

1 Försök aldrig att manipulera eller göra några ändringar eller reparationer av luckan, manöverpanelen, säkerhetsspärrarna eller några andra delar av ugnen. Ta aldrig själv bort några paneler eller delar som skyddar dig från att exponeras för mikrovågsenergi. Reparationer ska endast utföras av behörig servicetekniker.

2 Starta inte ugnen när den är tom. Det bästa är att låta ett glas vatten stå i ugnen när den inte används. Vattnet absorberar all mikrovågsenergi om ugnen skulle startas av misstag.

3 Torka inte kläder i mikrovågsugnen. De kan förkolnas eller brännas om de värms upp för länge.

4 Tillaga inte mat inslagen i hushållspapper, om inte receptet i kokboken uttryckligen säger att du ska göra det.

5 Använd inte tidningspapper i stället för hushållspapper till matlagning.

6 Använd inte träkärl i mikrovågsugnen. De kan hettas upp och förkolnas. Använd inte keramikkärl med metalldekor (t.ex. guld eller silver). Ta alltid bort metallclips. Metallföremål i ugnen kan ge upphov till ljusbågar och orsaka allvarlig skada.

7 Se till att ingenting kommer i kläm mellan luckan och ugnen, t.ex. kökshandduk, servett eller annat föremål, som kan orsaka läckage av mikrovågsenergi.

8 Använd inte produkter av returpapper i ugnen eftersom de kan innehålla orenheter som kan orsaka gnistor och/eller brand.

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

10 Små mängder mat kräver kortare tillagnings- eller uppvärmningstid. Om du använder tider avsedda för större mängd, kan maten överhettas och brännas vid.

11 Ugnen ska alltid stå minst 8 cm från kanten på den yta där den är placerad, så att den inte kan tippa.

12 Pricka alltid skalet på potatis, äpplen och andra skalförsedda frukter och grönsaker innan du tillagar dem.

13 Koka inte hela ägg i ugnen eftersom det byggs upp ett tryck inne i ägget som gör att skalet sprängs.

14 Ugnen ska inte användas till fritering.

15 Ta bort plastomslag från mat före tillagning eller tining. Tänk på att mat i vissa fall ska täckas med plastfolie före uppvärmning eller tillagning.

16 Om ugnsluckan eller luckans tätningar är skadade får ugnen inte användas förrän en behörig servicetekniker har reparerat de skadade delarna.

17 Om rök bildas ska du inte öppna ugnsluckan utan bara stänga av ugnen och dra ut stickkontakten.

18 Om du värmer eller tillagar mat i engångskärl av plast, papper eller annat brännbart material, måste du med tanke på risken för antändning kontrollera ugnen ofta.

19 Innan du låter barn använda ugnen på egen hand måste du lära barnet att använda ugnen på rätt sätt och du måste försäkra dig om att barnet har förstått riskerna med felaktig användning av ugnen.

20 Vätskor och andra matvaror får inte värmas i förslutna behållare eftersom dessa i sådant fall kan explodera.

21 Då tillagningen är färdig, kyls ugnen ned av fläktar om den är varm.

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.

Viktiga säkerhetsföreskrifter

Läs igenom noga och spara

SE

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.

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.

Mikrovågssäkra kokkärl

Använd aldrig kokkärl av metall eller kokkärl med metallbeläggning i mikrovågsugnen

Mikrovågor kan inte tränga igenom metall. De kommer att studsa från alla metallföremål i ugnen och orsaka gnistbildning, ett fenomen som liknar blixtar.

De flesta värmebeständiga matlagningskärl som inte innehåller metall går bra att använda i mikrovågsugnen. Det finns dock kärl som innehåller material som gör dem olämpliga för användning i en mikrovågsugn. Om du är tveksam till om ett speciellt kärl är lämpligt finns det ett enkelt sätt att undersöka om det kan användas i din mikrovågsugn.

Placera kokkärlet intill en glasskål fylld med vatten i mikrovågsugnen. Värm på effekten HÖG i en minut. Om vattnet blir varmt men kokärlet förblir svalt är det säkert att använda i mikrovågsugnen. Om vattnet inte blir varmare men kokkärlet värms upp absorberas mikrovågor av kokärlet och det är därför inte lämpligt att använda det i mikrovågsugnen. Du har troligen redan många kokkärl av olika slag som kan användas för matlagning i mikrovågsugnen. Läs bara igenom följande checklista.

Tallrikar

Många olika tallrikstyper är mikrovågssäkra. Om du är tveksam kan du läsa informationen från tillverkaren eller genomföra mikrovågstestet.

Glasskålar

Glasskålar som är ugnssäkra går bra att använda i mikrovågsugnen. Detta inkluderar alla typer av ugnshärdade glaskärl. Använd inte tunna glasföremål, t.ex. tunna dricks- eller vinglas, eftersom dessa kan spricka när innehållet blir varmt.

Plastbehållare

Dessa kan användas för att förvara mat som skall värmas snabbt. De bör dock inte användas för mat som kräver längre uppvärmning i ugnen eftersom varm mat förr eller senare kommer att deformera eller smälta plastbehållaren.

Papper

Papperstallrikar och -förpackningar är bekväma och säkra att använda i mikrovågsugnen, under förutsättning att matlagningstiden är kort och att den mat som tillagas inte innehåller mycket fett eller vätska. Pappershanddukar är också mycket användbara för att slå in matvaror och att lägga i bakformar där du skall tillaga feta maträtter som bacon. Du bör i allmänhet undvika färgade pappersprodukter eftersom färgen kan släppa. En del pappersprodukter som innehåller återanvänt papper kan innehålla orenheter som kan leda till gnistbildning eller brand när det används i mikrovågsugnen.

Matlagningspåsar av plast

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

Kokkärl i plast avsedda för användning i mikrovågsugnar

Det finns många olika sorter och storlekar av kokärl avsedda för mikrovågsugnar. Till stor del

kan du antagligen använda sådant som du redan har hemma istället för att investera i ny köksutrustning.

Lergods, stengods och keramik

Kokkärl i dessa material går vanligtvis alldeles utmärkt att använda i mikrovågsugnen, de bör dock testas för att kontrollera om de är lämpliga.

VARNING

En del föremål som innehåller höga halter av bly eller järn är inte lämpliga som kokkärl.

Kokkärl bör testas för att säkerställa att de är lämpliga att användas i mikrovågsugnar.

Matvaror och tillagning
i mikrovågsugn

SE

Hålla ett öga på maten

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

Faktorer som påverkar tillagningstiden i mikrovågsugn

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

Matens täthet

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

Höjden på matvarorna

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

Vätskeinnehåll i matvarorna

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

Ben och fett i matvarorna

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

Mängd matvaror

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

Form på matvarorna

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

Övertäckning

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

Bryna

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

Täcka med smörpapper

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

Placering och avstånd

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

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

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

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

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

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

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

Kontrollera om maten är färdig
Mat värms upp så snabbt i en mikrovågsugn att det är nödvändigt att testa den ofta. En del matvaror lämnas i ugnen tills de är helt färdiga, men de flesta, inklusive kött och fjäderfä, tas ut ur ugnen innan och blir färdiglagade under den tid de står efter uppvärmningen. Den interna temperaturen på matvaror stiger mellan 30 ºC och 80 ºC under den tid de står efter uppvärmning.

Vilotid efter uppvärmning
Mat får ofta stå och dra under 3 till 10 minuter efter det att den togs ur mikrovågsugnen. Vanligtvis täcks maten över under denna tid för att hålla kvar värmen, om maträtten inte förutsätts vara torr på ytan (exempelvis en del bakverk och småkakor). Att låta maten stå ger den tid att bli färdiglagad och hjälper också till att utveckla färg och smak.

Rengöra ugnen

1 Håll insidan av ugnen ren
Matstänk och utspillda vätskor fastnar på ugnsväggarna och mellan dörren och packningen. Det är bäst att torka bort sådant som spillts ut på en gång med en fuktig trasa. Smulor och rester tar upp mikrovågsenergi och förlänger tillagningstiderna. Använd en fuktig trasa för att torka upp smulor som kommit in mellan dörren och ramen. Det är viktigt att hålla detta område rent för att säkerställa att dörren sluter tätt. Avlägsna fettstänk med hjälp av diskmedel och torka sedan rent med en fuktig trasa. Använd inte starka lösningsmedel eller rengöringsmedel som innehåller slipmedel. Glasbrickan kan diskas för hand eller i diskmaskin.

2 Håll utsidan av ugnen ren
Rengör utsidan av ugnen med diskmedel och vatten, torka sedan av den med en ren fuktig trasa och torka till sist med en mjuk torr trasa eller pappershanddukar. För att undvika skador på apparaten får vatten inte komma in genom ventilöppningarna. Innan du rengör kontrollpanelen öppnar du dörren för att förhindra att ugnen startas av misstag. Rengör den sedan med en fuktig trasa och torka därefter torrt med en torr trasa. Tryck på STOP/CLEAR när du rengjort kontrollpanelen.

3 Om ånga ansamlas inuti eller runt utsidan av ugnsdörren torkar du bort den med en mjuk trasa. Detta kan inträffa när mikrovågsugnen används i miljöer med hög luftfuktighet och innebär inte att apparaten inte fungerar som den skall.

4 Dörren och dörrpackningarna skall hållas rena. Använd bara varmt vatten med diskmedel, torka sedan ordentligt rent och torrt.
ANVÄND INTE SLIPANDE MATERIAL, SOM RENGÖRINGSPULVER, STÅLULL ELLER DISKKUDDAR.
Metalldelar blir lättare att underhålla om de rengörs ofta med en fuktig trasa.

5 Använd inte ångrengörare.

SE

Frågor och

svar

SE

F Vad är det för fel när ugnslampan inte lyser?
S Det kan finnas många orsaker till att ugnslampan inte lyser.
Glödlampan har gått sönder
Dörren är inte stängd

F Kommer mikrovågsenergi ut genom fönstret i dörren?
S Nej. Hålen är utformade så att de släpper igenom ljus men inte mikrovågor.

F Varför låter pipljudet när en knapp på kontrollpanelen trycks in?
S Pipljudet är till för att du skall veta att en inställning matats in korrekt.

F Kommer mikrovågsugnen att gå sönder om den används tom?
S Ja. Använd aldrig mikrovågsugnen tom eller utan glasbrickan.

F Varför spricker ägg ibland?
S När du bakar, steker eller pocherar ägg kan äggulan spricka på grund av ångtrycket som byggs upp inuti gulans hinna. För att undvika detta behöver du bara göra hål i gulan innan tillagning. Tillaga aldrig hela ägg i mikrovågsugnen.

F Varför rekommenderas det att maten får stå en stund efter det att den tagits ut från mikrovågsugnen?
S Efter att uppvärmningen i mikrovågsugnen avslutats fortsätter maten att tillagas under den tid den får stå efteråt. Denna tid säkerställer att värmen hinner fördelas jämnt i maten. Hur länge maten skall stå beror på hur kompakt den är.

F Är det möjligt att poppa popcorn i en mikrovågsugn?
S Ja, om du använder en av de två metoder som beskrivs nedan.
1 Kokkärl som utformats särskilt för poppning i mikrovågsugn.
2 Färdiga påsar med "mikrovågspopcorn" som innehåller instruktioner om de specifika tider och effektnivåer som krävs för att uppnå ett bra resultat.

FÖLJ NOGA INSTRUKTIONERNA FRÅN VARJE TILLVERKARE FÖR DERAS POPCORNSPRODUKT. LÄMNA INTE UGNEN UTAN UPPSIKT UNDER POPPNINGEN. OM MAJSKORNEN INTE POPPAR EFTER DE ANGIVNA TIDERNA, AVBRYT TILLAGNINGEN. VÄRMS POPCORNEN FÖR LÄNGE KAN DE TA ELD.

VARNING
ANVÄND ALDRIG EN BRUN PAPPERSPÅSE FÖR ATT POPPA POPCORN. FÖRSÖK ALDRIG POPPA ÖVERBLIVNA MAJSKORN.

F Varför blir min mat aldrig färdig lika fort som tillagningsinstruktionerna anger?
S Kontrollera tillagningsinstruktionerna igen för att säkerställa att du följt anvisningarna korrekt och för att se vad som kan vara orsaken till tidsskillnaden. Tider och värmeinställningar i tillagningsinstruktioner är förslag, som valts för att undvika att mat värms för länge eller bränns vid, vilket är det vanligaste problemet medan man lär sig laga mat i mikrovågsugn. Variationer i storlek, form och vikt hos maten kan leda till längre tillagningstider. Använd ditt eget omdöme tillsammans med förslagen i tillagningsanvisningarna för att bestämma hur maten skall tillagas, precis som du skulle göra med en vanlig spis.

Information om ledarna i nätsladden/
Tekniska specifikationer

Varning

Denna apparat måste anslutas till ett jordat uttag

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

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

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

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

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

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

Tekniska specifikationer

	MH6389B/MH6389BB
Nätspänning	230 V AC /50Hz
Uteffekt	800 W (IEC60705 klasstandard)
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz
Yttermått	485mm(B) X 280mm(H) X 365mm(D)
Strömförbrukning	1200 W
Grillfunktion	1100 W
Kombinationsanvändning	2250 W

SE

<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.