

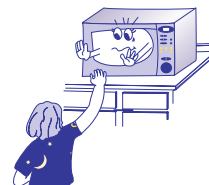
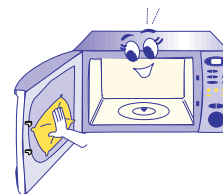
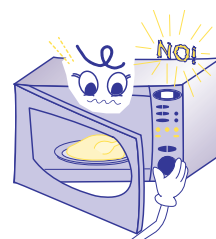
DK HVORDAN DE OPNÅR DE BEDSTE RESULTATER MED DERES OVN

Hvad vil jeg lave?	Hvilken funktion / styrke vælger jeg?	Brugervejledning side	Tabel, mængde / tid side	
• Hold maden varm	Kun mikrobølger	Styrke 1 (125 W)	145 146	
• Optøning	Kun mikrobølger	Funktion Defrost 	143	143
• Blødgøre chokolade / glasur	Kun mikrobølger	Styrke 2 (250 W)	145	 MIKROBØLGER
• Smelte smør og blødgøre oste		Styrke 3 (425 W)	146 150	
• Bagning af kager				
• Tilberedning af ragout, kyllingebryst	Kun mikrobølger	Styrke 4 (625 W)	145 150	151
• Tilberedning af frugt, grøntsager, ris, suppe, fisk	Kun mikrobølger	Styrke 5 (850 W)	145 148 146	149 147
• Opvarmning af færdiglavede eller dybfrosne retter				
• Optøning, opvarmning, tilberedning på to plader samtidigt	Kun mikrobølger med SEPARAT GRILL FORNEDEN (Gælder ikke alle modeller)		141	142
• Hurtig tilberedning af alle slags stege, fjerkræ, spid, kartofler	Kombineret mikrobølgeovn Styrke 5 + grill		151 152	152
• Gratinerer (f.eks. lasagne, gratinerede grøntsager, makaroni)				
• Almindelig grillstegning af hamburgers, koteletter, pølser, toasts ecc.	Kun grill		153 154	154
• Ristning af popcorn		 Pop Corn	157	156
• Opvarmning af dybfrosne færdiglavede pizzaer, opvarmning af færdiglavede dybfrosne retter		 Pizza	157	156
• tilberedning af kartofler	Allerede indtastede funktioner "Quick Menu"	 Jacket Potatoes	157	156
• Opvarmning af drikke og flydende ting		 Beverages	157	156
• Opvarmning af færdiglavede retter fra køleskab		 Ready Meals	157	156

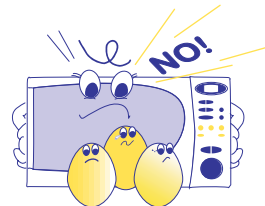
VÆR OPMÆRKSOM PÅ FØLGENDE

Før De begynder at bruge ovnen, skal De omhyggeligt læse disse anvisninger. De vil dermed undgå fejl og opnå de bedste resultater.

- 1) Denne ovn er konstrueret til at optø, opvarme og tilberede mad i en almindelig husholdning. Den må ikke anvendes til andre formål, der må ikke på nogen måde ændres eller pilles ved den.
- 2) Før De forbinder ovnen til det elektriske net, skal De sikre Dem, at ovnens låge lukker perfekt; kontroller, at metalrammen ikke er deform, og at hængslerne og hagerne ikke er løse. I tilfælde af beskadigelse af disse dele, må en mikrobølgeovn ikke tages i brug før en kvalificeret tekniker (uddannet af producenten eller af dennes service center) har foretaget en reparation.
- 3) Forsøg ikke at bruge ovnen med åbentstående låge ved at pille ved sikkerhedsanordningerne.
- 4) Tænd ikke for ovnen hvis der er genstande, der sidder fast mellem ovnens forside og lågen. Hold altid lågens inderside ren (E) ved at bruge en fugtig klud, og rensningsmiddel, der ikke ridser. Lad der ikke hobe sig snavs og madrester op mellem ovnens forside og lågen.
- 5) Tænd ikke for ovnen, hvis den elektriske ledning eller stikket er beskadiget (fare for elektrisk stød).
- 6) Regulering, reparationer og udskiftning af den elektriske ledning, må kun udføres af personale, der er uddannet af producenten eller af dennes servicecenter. Eventuelle reparationer, der er udført af ukvalificeret personale kan være farlige.
- 7) I tilfælde af, at der kommer røg ud fra ovnen, MÅ DE IKKE ÅBNE LÅGEN, og De skal straks slukke for apparatet eller tage stikket ud af den elektriske kontakt.
- 8) Denne ovn må kun bruges af voksne personer. Lad ikke børn komme i nærheden, når ovnen er i funktion (fare for forbrændinger).
- 9) Ved tilberedninger under "Kun MIKROBØLGER" og "KOMBINERET MED MIKROBØLGER", må man under ingen omstændigheder forvarme ovnen (uden maden), da der kan opstå gnister.
- 10) Læg ikke drejeskiven i vand efter en langvarig opvarmning; det høje varmekok kan fremkalde brud.
- 11) Før De anvender ovnen, skal De sikre Dem, at de valgte fade egner sig til brugen af mikrobølger (se kap. "porcelæn"). I særdeleshed må De aldrig anbringe beholdere eller husgeråd i metal inde i ovnen, når den er i funktion under MIKROBØLGER eller KOMBINERET MIKROBØLGER: metallet tilbagekaster energien fra mikrobølgerne og vil kunne fremprovokere gnister.
- 12) For at undgå overopvarmning med deraf følgende risiko for brand, er det tilrådeligt at overvåge ovnen, når den er i funktion med mad, der er i "en gangs" plastikbakker, pap eller andet brændbart materiale, eller ved opvarmning af små portioner af mad.



13) Tilbered aldrig æg med skal på. Det tryk, der skabes inde i vil kunne få ægget til at eksplodere (også, når tilberedningen er færdig). Genopvarm ikke æg, der allerede er kogte med mindre det er røræg.



14) Før De opvarmer og tilbereder mad i tætte eller forseglede beholdere, må De ikke glemme at åbne dem. Ellers vil trykket inde i beholderen stige og eksplodere også efter endt tilberedning.

15) Efter opvarmning af mad til nyfødte (i sutteflasker eller små bægre), skal De ALTID kontrollere temperaturen før maden spises for at undgå forbrændinger. Vi foreslår også at blande det eller røre rundt i det (for at få en ens temperatur).



16) Ved opvarmning af flydende ting (vand, kaffe, mælk, ecc.) kan det ske, på grund af en forsinket kogning, at væsken, medens den hældes ud af beholderen pludseligt kan begynde at koge og løbe voldsomt over og fremprovokere forbrændinger. For at undgå dette, er det nødvendigt at, før De begynder opvarmningen af væsker, lægge en teske af plastik, der tåler høje temperaturer eller en lille glaspind i beholderne.



17) Opvarm ikke væsker med højt alkoholindhold eller med stor mængde af olie. (De kan brænde).

18) Vær opmærksom, når De indstiller tilberedningstiden. Slå op i tabellerne i tvivlstilfælde.

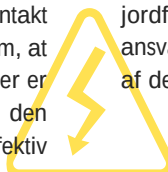
TEKNISKE DATA

Det ydre omfang (LxHxP)	520x305x400	 Vedrørende yderligere data, se den lille plade med de forskellige egenskaber, der findes bag på apparatet. Dette apparat er i overensstemmelse med Direktivet CEE 89/336 og 92/31 om elektromagnetisk kompatibilitet.
Indre omfang (LxHxP)	322x193x322	
Ovnens nettorumfang	23 liter	
Vægt	21,6 kg.	
Drejeskivens diameter	31 cm.	
Ovnlampe	25 V	

ELEKTRISK FORBINDELSE

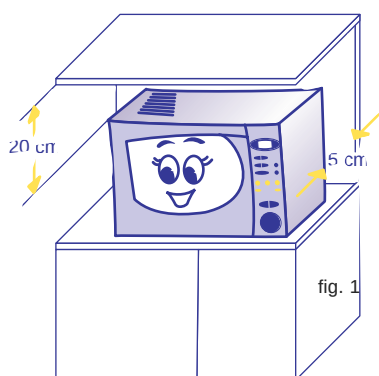
Forbind kun apparatet med en elektrisk kontakt på mindst 10A. Før brug, skal De sikre Dem, at netspændingen er den samme, som den der er angivet på apparatets lille plade, og at den elektriske kontakt er forbundet med en effektiv

jordforbindelse: Producenten afviser ethvert ansvar, der stammer fra manglende iagttagelse af denne regel.

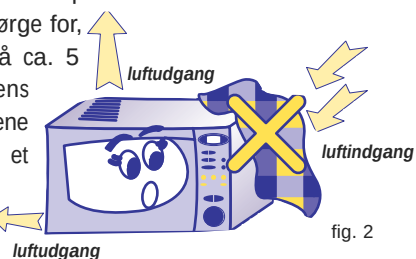


I N S T A L L A T I O N

- 1) Efter at have taget ovnen ud af emballagen, skal De fjerne beskyttelsen, der indeholder drejeskiven (G) og den støttefod (H). Se efter om drejeskivens aksel (D) sidder rigtigt, hvor den skal, i centrum af drejeskiven.
- 2) Rengør ovnens indre med en fugtig og blød klud.
- 3) Kontroller, at der ikke er skader, der skyldes transporten og i særdeleshed, at ovnlågen kan åbnes og lukkes perfekt.
- 4) Anbring apparatet på en stabil flade af en højde på mindst 85 cm., udenfor børns rækkevidde, eftersom glaslågen under tilberedningen kan nå meget høje temperaturer.



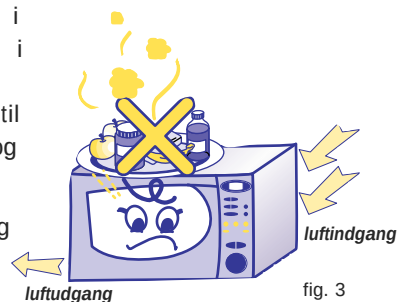
- 5) Efter at have anbragt ovnen på arbejdsstedet, skal De sørge for, at der er en afstand på ca. 5 cm. mellem ovnens overflade og sidevæggene og den øverste del, og et frit rum på mindst 20 cm. over ovnen (se fig.1).



- 6) Tilstop ikke hullerne i luftindgangen. De må i særdeleshed ikke stille

noget oven på ovnen, og sørg for, at sprækkerne til luftudgangen og dampene (der sidder oven på, neden under og bag apparatet) ALTID ER FRIE (se Fig. 2 og Fig. 3).

- 7) Anbring støttefoden midt i den cirkelrunde plads (H) og anbring drejeskiven oven på (G). Akslen (D) skal falde sammen med denne plads og centrum af drejeskiven.



- 8) Når ovnen tændes første gang, er det muligt, at den i ca. 10 minutters tid vil udsende en lugt af "nyt" og en smule røg. Dette er helt normalt, og det skyldes tilstedeværelsen af nogle beskyttende stoffer, der er anvendt til at gøre den mere resistent.

Y D E E V N E

I denne mikrobølgeovn svarer mikrobølgerne maks. effekt til 750 W. Denne værdi er angivet i feltet "MICRO OUTPUT" på skiltet, der er placeret bag på ovnen.



På visse modeller er maks. effekten i WATT endvidere angivet ved hjælp af symbolet, der er placeret på lågen.

De disponible mellemliggende effektniveauer er vist på næste side. Disse oplysninger er nyttige i forbindelse med brug af kokebøgerne vedrørende tilberedning i mikrobølgeovn.

BESKRIVELSE OG BRUG AF BETJENINGSKNAPPERNE

1. Display

På denne urskive kan man se et ur på 24 timer, de tilberedningstider, der er påbegyndt, de valgte funktioner (de øverste indikatorer) og graden af den valgte mikrobølge (de nederste indikatorer).

2. Grill-knap:

Tilberedning med grill alene
Tryk på denne knap for at grille maden.

3. Combi-knappen:

Tilberedning kombineret med grill
Tryk på denne knap for at påbegynde tilberedninger med kombineret mikrobølgeovn og grill.

4. Mikro-knap:

tilberedning med mikrobølger
Tryk på denne knap for at stege og opvarme maden.

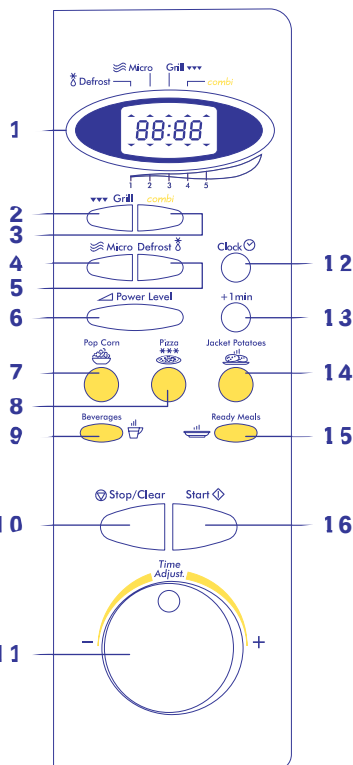
5. Defrost-knappen:

automatisk optøning
Tryk på denne knap for at optø maden.

6. Power Level-knappen:

Graden af mikrobølgernes styrke
Tryk på denne knap for at vælge mikrobølgernes ønskede styrke.

- 1 - 125 W
- 2 - 250 W
- 3 - 425 W
- 4 - 625 W
- 5 - 850 W



7. 8-9-14-15-15:

"Quick-menu" knapperne:

Tryk på en af disse knapper, hvis De ønsker at tilberede Pop corn, bagte kartofler, varme drikke, færdiglavede retter, færdiglavede dybfrosne pizzaer, færdiglavede dybfrosne retter.

8) Stop / Clear-knappen:

annulering

Tryk på denne knap for at afbryde tilberedningen og slette de påbegyndte tilberedelsestider.

9. Timer-håndtag:

tilberedningstider

Brug denne knap til at indstille tilberedningstiden eller tidspunktet.

10. Clock-knappen:

regulering af uret

Tryk på denne tast for at indstille det nuværende tidspunkt og for at synliggøre uret under tilberedningen.

11. Knap+ 1 minut

Tryk på denne knap for automatisk at indstille 1 minuts brug af mikrobølger ved højeste styrke. Hver gang der trykkes på knappen øges tiden med 30 sekunder indtil maksimalt 6 minutter.

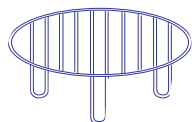
12. Start-knap:

Igangsætning

Tryk på denne knap for at få ovnen til at fungere efter at have valgt funktionen og den ønskede tid.

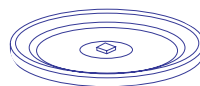
UDSTYR

GRILL



Kun grillfunktion
til alle former for grill

DREJESKIVE



Drejeskiven skal altid bruges til alle funktionerne

LAV GRILL



LAV GRILL KUN TIL NOGLE MODELLER

Kan kun bruges til mikrobølger

Til alle former for tilberedning på to plader SAMTIDIGT (f.eks.: store mængder af mad eller forskelligt mad).
Se instruktionerne på side 4)

B R U G A F P O R C E L Ä N

Når der anvendes mikrobølger alene og kombinationen med mikrobølger kan alle skåle/fade af glas (bedst hvis det er pyrex), keramik, porcelæn, terrakotta, bare de er uden dekorationer eller metaldele (forgylde gevind, håndtag, støttestødder). Det er også muligt at anvende skåle i plast, der er resistent over for varme. Til kortvarige opvarmninger kan anvendes papirsservietter som underlag, papbakker og engangsplastiktallerkener. Med hensyn til formen og omfanget, er det nødvendigt, at de tillader en korrekt omdrejning.

Hvis De vil anvende store rektangulære fade (som ikke kan dreje rundt inde i ovnen) er det tilstrækkeligt at blokere omdrejningen af drejeskiven (G) ved at fjerne skivens aksel (D) fra dens plads.

De skal huske, at i et sådant tilfælde, er det nødvendigt for at garantere et tilfredsstillende

resultat, at røre rundt i maden og lade fadet dreje rundt flere gange i løbet af tilberedningen.

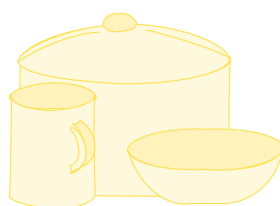
Alle skåle, fade ecc. af metal, træ, vidje og krystal er uegnede til tilberedning med mikrobølger.

Det er formålstjenligt at huske på, at eftersom mikrobølgerne opvarmer maden og ikke det, som maden ligger i, så er det muligt at tilberede maden direkte på serveringstallerkenen og man undgår således efterfølgende rengøring af gryder. Husk i hvert fald, at det er muligt, at den meget varme mad kan overføre varmen til tallerkenen, så det er nødvendigt at bruge en grillhandske eller en grydelap.

Hvis ovnen kun fungerer som grill kan anvendes alle former for fade, skåle ecc. der er ovnfaste (se tabellen).

	Glas	Pyrex	Glas-keramik	Terrakotta	Aluminium	Plastik	Papir eller pap	Metalgryde, r, fade
<i>kun mikrobølger</i>	JA	JA	JA	JA	NEJ	JA	JA	NEJ
<i>Kombineret mikrobølgeovn og grill</i>	NON	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	NEJ	NEJ
<i>Kun grill</i>	NON	JA	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	JA

Hvis opvarmningen varer for længe kan det brænde



RÅD MED HENSYN TIL BRUG AF MIKROBØLGER

Mikrobølger er elektromagnetiske strålinger, der også findes i naturen i form af lysbølger (for eks. sollyset) som inden i ovnen gennemtrænger maden fra alle sider og opvarmer molekylerne i vandet, fedtet og sukkeret.

Varmen frembringes meget hurtigt i maden, medens det som maden ligger i eller på kun opvarmes indirekte af den varme, som den varme mad overfører. Det forhindrer maden i at klæbe til for.eks. det ildfaste fad, som det ligger i, hvad der gør det muligt at bruge

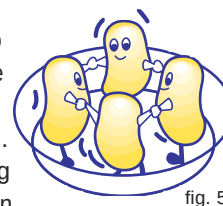
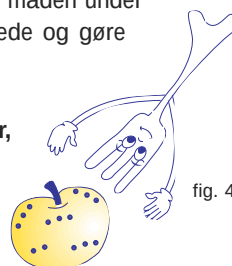
meget lidt fedtstof til tilberedningen (eller i nogle tilfælde slet ikke at bruge det).

Da tilberedningen af mad med mikrobølger er meget fattig på fedtstoffer så bliver det anset for en meget sund og diætisk måde at tilberede mad på.

Herudover sker tilberedningen af maden i forhold til de traditionelle måder at lave mad på ved en temperatur, der er lavere, og idet vandet i maden fjernes mindre, mister det ikke dets næringsstoffer og det bibeholder også en højere grad af smag.

Grundregler for tilberedning med mikrobølger

1. For at indstille den rigtige tid, skal De huske at, når De følger tabellerne på de følgende sider og øger mængden af maden, så skal De også øge tiden i det rigtige forhold og omvendt. Det er vigtigt at overholde "hviletiden": med hviletid menes den tid, i hvilken maden skal stå og hvile efter tilberedningen, så temperaturen yderligere kan brede sig helt ind i maden. Køds temperatur, for. eks. Øges med ca. 5-8 grader C i hviletiden. Hviletiden kan også foregå uden for selve ovnen.
2. En af de væsentligste ting, man skal gøre, er flere gange at røre rundt i maden under tilberedningen: det har til formål at gøre temperaturerne mere ensartede og gøre tilberedningstiden mindre.
3. Det er også tilrådeligt at vende maden om under tilberedningen.
4. **Mad med skind, skal og skræl (for. eks. æbler, kartofler, tomater, pølser, fisk) skal der prikkes hul i flere steder med en gaffel, så dampen kan slippe ud og skindet eller skrællen ikke eksploderer (Fig. 4).**
5. Hvis man laver mange portioner af den samme mad, for.eks. kogte kartofler, er det bedst at anbringe dem i ringform i et ildfaste fad for en ensartet tilberedning (Fig. 5).
6. Jo lavere temperaturen er, når maden sættes ind i mikrobølgeovnen, desto større er den tid der kræves. Mad med stuetemperatur bliver hurtigere færdig end mad fra køleskabet.
7. Udfør tilberedningen ved altid at stille fadet, skålen, ecc. i midten af grillen.
8. Dannelse af kondensvand inde i ovnen, og omkring ovnlågen og luftudgangen er helt normalt. For at formindske det, kan De dække maden til med et gennemsigtigt lag film, vokspapir, glaslåg eller ganske enkelt en omvendt tallerken. I øvrigt koger vandholdigt mad, (for.eks. grøntsager) bedre, hvis det er dækket til. Tildækningen af maden tillader også at holde ovnens indre rent. Brug gennemsigtig film, der er beregnet til ovne eller mikrobølgeovne.

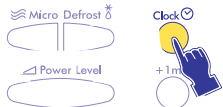
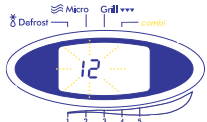
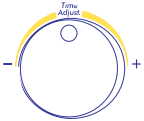
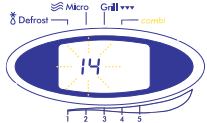
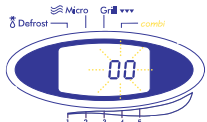
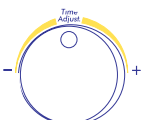
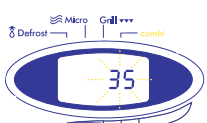


BRUG AF BETJENINGSKNAPPERNE OG PROGRAMMERING

HVORDAN URET INDSTILLES

Når ovnen første gang tilsluttes det elektriske net i Deres hjem, eller efter strømsvigt, viser tallene 12:00 sig på displayet, hvor det blinker.

For at indstille dagens tidspunkt, skal De gå frem som beskrevet i det følgende:

	1. Trykke på "Clock"-knappen (12). (Timerne blinker på displayet)	
	2. Indstil det ønskede tidspunkt ved at dreje "timer"-håndtaget (11). (Timerne blinker på displayet).	
	3. Tryk endnu en gang på "Clock"-knappen (12). (På displayet forsvinder timerne, og minutterne begynder at blinke)	
	4. Indstil de ønskede minutter ved at dreje på timer-håndtaget (11). (Minutterne blinker på displayet).	
	5. Tryk igen på "Clock"-knappen (12). (Displayet viser det programmerede tidspunkt).	

Hvis De vil ændre det tidspunkt, der er blevet programmeret, skal De trykke på "Clock"-knappen (12) og derefter fortsætte med en ny tidsindstilling som beskrevet ovenfor.

Det er muligt også at vise det nuværende tidspunkt, selv om den programmerede funktion er startet, ved at trykke på "Clock"-knappen (12) (Tidspunktet gøres synligt i 3 sekunder).



Kun for modeller med separat grill fornedet som udstyr:
BRUG KUN MIKROBØLGEOVNEN NÅR DE TILBEREDER MAD SAMTIDIGT
PÅ TO PLADER.

Ved at bruge den separate grill fornedet som mikrobølgeovn, er det muligt på samme tid at optø og tilberede mad, der også er forskelligt på de to plader. Det specielle system med den dobbelte udsendelse af mikrobølger tillader netop at optimere energifordelingen.

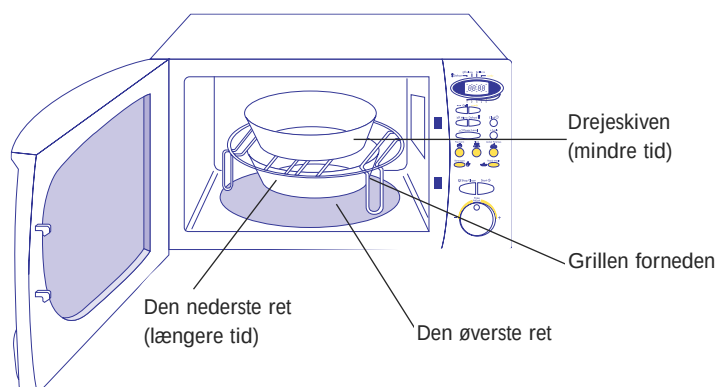
Når man vil tilberede to retter på en gang er det tilstrækkeligt at huske disse to enkelte hovedregler:

- 1) Tilberedningstiden for retter, der tilberedes på samme tid er forskellig fra den tid, det tager at tilberede en enkelt ret.

Kontroller derfor altid i tabellen på side 143.

Tilberedningstider for flere retter på en gang	
Kartofler 2col. 24 minutter (Øverst)	24 minutter
Goulash 2 col. 48 minutter (forneden)	48 minutter
Tilberedningstider for enkelte retter	
Kartofler 2	10 - 14 minutter
Goulash 2	35 - 40 minutter

- 2) ALTID at sørge for at stille den mad, der kræver mindst tid oven over DEN SEPARATE GRILL fornedet: det vil så være lettere at tage det øverste fad ud. Fjern grillen og færdiggør tilberedningen af den mad, der står neden under.



- 3) Følg anvisningerne og tabellens råd, kontroller i særdeleshed altid, at den mad, der skal opvarmes er meget varm, før den tages ud.



MIKROBØLGER

TABELLER TIL TILBEREDNING PÅ TO PLADER

Optøningstid

Type	Placering af fad	Mængde i gram	Funktion Defrost	Minutter	Bemærkninger.
• Hakket kød	oroven	500	✱	22	Lad kødet dreje rundt om sig selv efter 15 min. Når tilberedningen er færdig så lad det hvile i 15 minutter.
• Hakket kød	forneden	500	✱	22	
• Kyllingestykker	oroven	500	✱	26	Skær kødstykkerne fra under optøningen. Lad det hvile i 15 minutter, når tilberedningen er færdig
• Ragout	forneden	500	✱	26	
• Blomkål	oroven	450	✱	24	Lad det hvile 5-10 minutter efter endt tilberedning. Lad det hvile 5-10 minutter efter endt tilberedning.
• Hel fisk	forneden	500	✱	24	

Opvarmningstid

Type	Placering af fad	Mængde i gram	Indstilling af styrke	Minutter	Bemærkninger.
• kødportions	oroven	150	5	8	Tildæk maden med gennemsigtig film
• Grøntsagsportion	forneden	250		8	Tildæk maden med gennemsigtig film
• Lasagne	oroven	500	5	11	Tildæk maden med gennemsigtig film
• Lasagne	forneden	500		11	Tildæk maden med gennemsigtig film
• Kødportion	oroven	150	5	8	Tildæk maden med gennemsigtig film
• Lasagne	forneden	500		10	Tildæk maden med gennemsigtig film

Tilberedningstid

Type	Placering af fad	Mængde i gram	Indstilling af styrke	Minutter	Bemærkninger.
• Kartoffler	forneden	500	5	24	Skær dem i lige store stykker og tildæk dem med film
• Kartoffler	oroven	500		24	Skær dem i lige store stykker og tildæk dem med film
• Gulerødder	forneden	500	5	20	Skær dem i lige store stykker og tildæk dem med film
• Gulerødder	oroven	500		20	Skær dem i lige store stykker og tildæk dem med film
• Udsåret fisk	forneden	400	5	15	Tildæk med film. Fjern grillen efter 15 minutter
• Squash	oroven	475		18	Lad dem være hele og tildæk dem med film
• Hel fisk	forneden	200	5	13	Tildæk med film. Fjern grillen efter 13 minutter
• Squash	oroven	475		17	Lad dem være hele og tildæk dem med film
• Hel fisk	forneden	200	5	13	Tildæk med film
• Hel fisk	oroven	200		13	Tildæk med film
• Kartoffler	forneden	500	5	24	Skær dem i lige store stykker og tildæk dem med film
• Goulasch	oroven	1500		48	fjern grillen efter 24 minutter
• Ris	forneden	300	5	24	Tildæk med film og rør rundt 2 gange
• Hvidkål	oroven	500		24	Lad det være helt og tildæk med film
• Ærter	forneden	500	5	22	Tildæk med film
• Rosenkål	oroven	500		22	Tildæk med film



KUN FUNKTION AF MIKROBØLGER

Denne funktion er egnet til:

Optøningside 144

Holde maden varmside 147

Opvarmningside 147

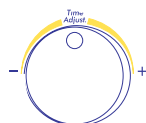
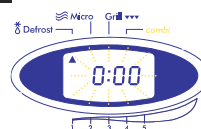
Tilberede ragout, hvidt kød, frugt,

grøntsager, ris, suppe, fiskside 149

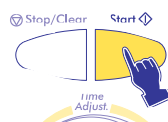
HVORDAN MAN PROGRAMMERER AUTOMATISK OPTØNING



1. Tryk på "Defrost"(5). (Displayet blinker på 0:00 og indikatoren til optøningsfunktionen øverst til venstre tændes).



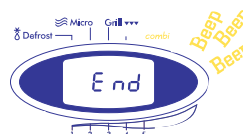
2. Indstil den ønskede tid ved at dreje timer-håndtaget (11). (Displayen blinker).



3. Tryk på "Start"-knappen (16). (Displayet viser den indstillede tid).



- Når den programmerede tid er udløbet udsender kontrollen tre lange bip medens der på displayet kan aflæses "End".



Hvis de åbner ovnlågen for at kontrollere, hvor langt optøningen er nået, afbrydes mikrobølgerne og den resterende tid blinker på displayet. For at fortsætte optøningen, skal De lukke ovnlågen igen og trykke på "Start"-knappen. Ovnens genoptager tidstællingen, fra det tidspunkt, hvor den blev afbrudt.

For at nulstille den programmerede tid, skal De derimod gøre følgende:

hvis ovnlågen står åben, skal De trykke 1 gang på "Stop/Clear"-knappen (10);

hvis ovnen er i funktion, skal de trykke 2 gange på "Stop/Clear"-knappen (10);

hvis ovnen er slukket og ovnlågen er lukket, skal de trykke 1 gang på "Stop/Clear"-knappen. (10).

BRUG KUN MIKROBØLGER TIL AT OPTØ MED

Dybfrossen mad i plastikposer, film eller i deres indpakning kan sættes direkte ind i ovnen, hvis der ikke er metaldele til stede (for eks. metalbånd eller klippe).

Visse former for mad, som grøntsager og fisk, behøver ikke at tø helt op, før tilberedningen starter.

Mad i sovs, kødsovs og ragout tør bedre og hurtigere op hvis det bliver omrørt engang imellem, vendt og/eller skilt ad.

Under optøningen mister kød, fisk og frugt væske. Det tilrådes derfor at optø dem i en skål.

Det er tilrådeligt at lægge hvert enkelt stykke kød ned i hver sin frysepose før det bliver lagt i fryseren.

Det vil spare kostbar tid i forberedelsen.

Følg med en vis forsigtighed den tid, der er angivet på dybfrostemballagen, da den ikke altid er korrekt. Det er en god idé at lade optøningstiden være lidt mindre end den, der står på indpakningen.

Optøningens varighed varierer efter graden af dybfrysningen.



Optøningstider

Type	Quantité	Temps à fixer (minutes)	Remarques	Temps de repos (minutes)
KØD				
Stege (svin, okse, kalv, ecc)	1kg.	21-23	(*)	20
Bøf, kotoletter, skiver	200 gr.	5-7		5
frikassé, goulash	500 gr.	12-14		10
Hakket kød	50 gr.-	10-12		15
Hakket kød	250 gr.	6-8		10
Hamburger	200 gr.	6-8		10
Medisterpølse	300 gr.	8 - 10		10
FJERKRÆ				
And, kalkun	1,5 kg	27-29	Vask under varmt vand efter endt hviletid for at fjerne eventuelt is	20
Hel kylling	1,5 kg	27 -29		20
kyllingestykker	500 gr.-	12 -14		10
kyllingebryst	2 300 gr.	10-12		10
GRØNTSAGER				
Auberginer i terninger	500gr.	15-17	For at lette optøningen kan de af og til røre i grøntsagerne	5
Skårede peberfrugter	500 gr.	14-16		5
Bælgede ærter	500 gr.	11-13		5
Artiskokhjerter	300 gr.	8-10		5
Asparges i stykker	500 gr.	12-14		5
Bønner skåret i skiver	700 gr.	14 -16		5
hele broccoli	500 gr.	13-15		5
Rosenkål	500 gr.	13-15		5
Gulerødder i skiver	500 gr.	12-14		5
Blomkålsbuketter	450 gr.	11-13		5
Blandede grøntsager	300 gr.	7-9		5
Hakket spinat	300 gr.	8-10		5
FISK				
Fisk	300 gr.	8- 10		7
Skåret fisk	400 gr.	9-11		7
Hel fisk	500 gr.	11-13		7
Krebs	400 gr.	9- 11		7
MÆLKE / MEJERIPRODUKTER				
Smør	250 gr.	5-7	Fjern aluminiumet eller de andre metaldele	10
Ost	250 gr.	6-8		15
Fløde	200 ml	8-10	Osten må ikke tør helt op. Overhold hviletiden. Fløden skal hældes ud af emballagen og over på en tallerken	5
BRØD				
2 mellemstore rundstykker	150 gr.	1-3	Anbring brødet direkte på drejeskiven	3
4 mellemstore rundstykker	300 gr.	3-5		3
Brødskiver	250 gr.	3-5		3
fuldkornsbrød i skiver	250 gr.	3-5		3
FRUGT				
Jordbær, blommer, kirsebær, ribs, abrikoser	500 gr.	9-11	Rør rundt 2-3 gange	10
Hindbær	300 gr.	6-8	Rør rundt 2-3 gange	10
Brombær	250 gr.	4-6	Rør rundt 2-3 gange	6

(*) Disse oplysninger er nyttige i forbindelse med test vedrørende optøning af hakket kød, som foreskrevet af normen IEC 705, afsnit 18.3.

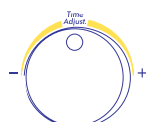
Vend fødevarerne, når halvdelen af tilberedningstiden er forløbet. Fødevarerne skal anbringes direkte på mikroovnens drejetallerken. Yderligere oplysninger samt resultaterne af kapacitetstestene udført i overensstemmelse med normen IEC 705 er vist i tabellen på side 2



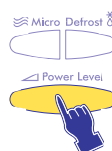
HVORDAN MAN PROGRAMMERER OVNE TIL AT HOLDE MADEN VARME, OPVARME DEN OG TILBEREDE DEN



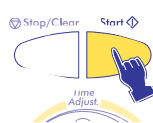
1. Tryk på "Micro"-knappen (4). (Displayet blinker på 0:00 og den 2. indikator for mikrobølgerne funktion foroven tændes til venstre og den første indikator til dem foroven tændes til højre).



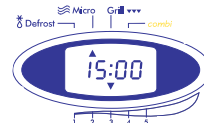
2. Programmer den ønskede tid ved at dreje på timeren (11). (Displayen blinker).



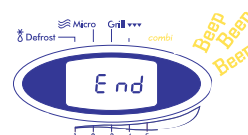
3. Tryk på "Power Level"- knappen (6) indtil den ønskede styrke er valgt (5=maksimum; 1=minimum). Hvis ikke man trykker på knappen, vil ovnen fungere ved højeste styrke (styrke 5). (På displayet viser den nederste indikator det valgte styrkeniveau).



4. Tryk på "Start"-knappen (16). (Displayet viser den programmerede tid og styrke).



5. Når den programmerede tid er udløbet udsender kontrollen tre lange bip, og displayet viser "End".



- Det er muligt at vise dagens tidspunkt mens ovnen fungerer ved at trykke på "Clock"-knappen (12). Displayet viser tidspunktet og det er synligt i 3 sekunder.
- Det er muligt på ethvert tidspunkt at kontrollere den programmerede funktion ved at åbne ovnlågen og kontrollere maden. På den måde afbrydes udsendelsen af mikrobølgerne, der går i gang igen, når ovnlågen lukkes og De trykker på "Start"-knappen (16).
- Hvis det af en eller anden grund er nødvendigt at afbryde tilberedningen uden at åbne ovnlågen, er det tilstrækkeligt at trykke på "Stop/Clear"-knappen (10).
- For at afslutte tilberedningen skal De gå frem på følgende måde:
 - hvis ovnlågen er åben, skal De trykke 1 gang på "Stop/Clear"-knappen (10);
 - hvis ovnen er i funktion, skal De trykke 2 gange på "Stop/Clear"-knappen (10);
 - hvis ovnen er slukket og ovnlågen lukket, skal de trykke 1 gang på "Stop/Clear"-knappen (10).
- Tilberedningstiden og styrken af mikrobølgerne kan ændres også efter at De har trykket på "Start"(16) for at sætte den ønskede funktion i gang.



BRUG KUN MIKROBØLGERNE TIL AT HOLDE MADEN VARM

Denne funktion tilrådes til alle former for mad.

Den tillader at holde maden varm, når den lige er blevet tilberedt eller opvarmet, uden at den bliver tør eller klæber til fadet.

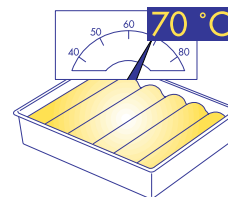
Ved at programmere mikrobølgerne til en styrke på 1 og tildække maden med en tallerken eller gennemsigtig film, holder den sig varm indtil brug.

Hvis De foretrækker det, kan De lade maden være direkte på serveringsfadet (stadig tildækket).

BRUG KUN MIKROBØLGERNE TIL AT OPVARME MADEN

Opvarmningen af maden er den funktion, hvor Deres mikrobølgeovn tydeligst viser sin nytte og sin effektivitet. Faktisk har man i forhold til de traditionelle metoder en tydelig tidsbesparelse og dermed også en energibesparelse.

- Man tilråder at opvarme maden (især hvis de er dybfrosne) ved en temperatur på mindst 70 grader C (det skal brænde!). Det vil ikke være muligt at indtage maden straks, fordi den er for varm, men dens sterilisering er garanteret.
- For at opvarme færdiglavede eller dybfrosne retter skal De altid overholde følgende regler:
 - tage maden ud af metalbakkerne;
 - tildæk med gennemsigtig film (af den type, der er beregnet til mikrobølgeovne) eller olieret papir; på den måde bibeholdes hele den naturlige smag og ovnen forbliver ren; det er også muligt at tildække med en omvendt tallerken;
 - hvis det er muligt, skal De hyppigt røre rundt i maden og vende den om for at fremskynde og gøre opvarmningsprocessen mere ensartet;
 - Følg de anviste tidsangivelser på indpakningen med stor forsigtighed; husk på, at i visse tilfælde skal de angivne tider øges.
- Den dybfrosne mad skal optøs før opvarmningen startes. Jo lavere begyndelsestemperatur maden har, desto længere tid varer opvarmningen.
- Mad og drikkevarer kan opvarmes i et kort tidsrum i beholdere af papir og plastik. Disse beholdere kan ændre sig hvis tilberedningstiden er lang.





Opvarmningstider

N.B.: Nogle retter kan også opvarmes let ved at benytte de allerede programmerede funktioner "Quick menu" (se side 134 eller side 157).

TYPE	MÆNGDE	EFFEKT	GRADEN AF STYRKE	TIMER	BEMÆRKNING
SMELTNING AF FØDEVARER					
• chokolade /glasur	100 gr	MW	3	4 - 5	Anbring fødevarerne i på en tallerken. Rør glasuren 1 gang.
• smør	50 -70 gr	"	5	0.5-0.10	

OPVARMNING AF FØDEVARER FRA KØLESKABSTEMP. (5-8° C) TIL 20-30° C

• yoghurt	125 gr	"	5	0.15-0.20	Fjern stanniolen
• sutteflaske	240 gr	"	5	0.30-0.35	Opvarm sutteflasken uden sut og bland væsken straks efter opvarmning, således at der opnås en ensartet temperaturfordeling. Kontrollér temperaturen, inden barnet mades. Nedsæt den anbefalede tid en smule, hvis mælken har stuetemperatur. Hvis der anvendes mælkepulver, skal det blandes godt, da der kan gå ild i det tiloversblevne pulver. Anvend steriliseret mælk.

OPVARMNING AF FØDEVARER, SOM ER TILBEREDT FORUDGÅENDE, FRA KØLESKABSTEMP. (STARTTEMP. 5-8° C) TIL 70° C

• pakke med lasagne eller pastaret med fyld	400 gr	"	5	4 - 6	Der refereres til pakker med alle former for færdigretter, der skal opvarmes til 70° C. Fjern eventuelle metalholdige dele af emballagen fra fødevarerne. Anbring herefter fødevarerne i tallerkenen, der efterfølgende anvendes til servering. For at opnå et godt tilberedningsresultat skal fødevarerne altid være tildækket.
• pakke med kød med ris og/eller grøntsager	400 gr	"	5	4 - 6	
• pakke med fisk og/eller grøntsager	300 gr	"	5	3 - 5	
• kødret og/eller grøntsager	400 gr	"	5	5 - 7	Der refereres til alle former for retter, der er forberedt forudgående, og som blot skal opvarmes til 70° C. Fødevarerne skal anbringes direkte i tallerkenen, som efterfølgende skal anvendes til servering. Fødevarerne skal altid tildækkes enten med gennemsigtig film eller en tallerken.
• pastaret eller lasagne	400 gr	"	5	5 - 7	
• fiskeret og/eller ris	300 gr	"	5	4 - 6	

OPVARMNING/TILBEREDNING AF FROSNE FØDEVARER (STARTTEMP. -18/-20° C) IL 70° C

• pakke med lasagne eller pastaret med fyld	400 gr	"	5	6 - 8	Der refereres til alle former for retter, der er forberedt forudgående og nedfrosset, og som blot skal opvarmes til 70° C i beholderen, hvori fødevarerne er anbragt. Hvis beholderen er fremstillet af metalholdigt materiale, skal fødevarerne anbringes direkte i tallerkenen, som efterfølgende skal anvendes til servering. Tilberedningstiden skal herefter øges med et par minutter.
• pakke med kød med ris og/eller grøntsager	400 gr	"	5	5 - 7	
• pakke med fisk og/eller grøntsager	300 gr	"	5	3 - 5	
• pakke med fisk og/eller rå grøntsager	300 gr	"	5	8 - 10	Fjern de rå fødevarer fra pakkerne og anbring dem i en passende beholder, som herefter tildækkes.
• pakke med fisk og/eller rå grøntsager	400 gr	"	5	6 - 8	Der refereres til alle former for retter, der er forberedt forudgående og nedfrosset, og som blot skal opvarmes til 70° C. Anbring fødevarerne i tallerkenen, som efterfølgende skal anvendes til servering. Dæk fødevarerne med en anden tallerken eller med et fad af pyrex glas. Kontrollér, at midten af retten opvarmes korrekt. Om muligt røres i fødevarerne.
• portioner med pastaret eller lasagne	400 gr	"	5	7 - 9	
• portioner med fiskeret og/eller ris	300 gr	"	5	4 - 6	

OPVARMNING AF DRIKKEVARER FRA KØLESKABSTEMP. (5° - 8° C) TIL CA. 70° C.

• 1 kop vand	180 cc	"	5	2 - 2.30	Alle drikkevarerne skal blandes efter opvarmning, således at der opnås en ensartet temperaturfordeling. Det anbefales at tildække suppen med en tallerken.
• 1 kop mælk	150 cc	"	5	1.30 - 2	
• 1 kop kaffe	100 cc	"	5	1.30 - 2	
• 1 tallerken suppe	300 cc	"	5	4 - 5	

OPVARMNING AF DRIKKEVARER FRA STUETEMPERATUR (20° - 30° C) TIL CA. 70° C

• 1 kop vand	180 cc	"	5	1.30 - 2	Alle drikkevarerne skal blandes efter opvarmning, således at der opnås en ensartet temperaturfordeling. Det anbefales at tildække suppen med en tallerken.
• 1 kop mælk	150 cc	"	5	1 - 1.30	
• 1 kop kaffe	100 cc	"	5	1 - 1.30	
• 1 tallerken suppe	300 cc	"	5	3 - 4	



NÅR DE KUN BRUGER MIKROBØLGEFUNKTIONEN TIL TILBEREDNINGEN

SUPPER OG RIS

Grøntsagssupper og supper med brød, kræver en mindre mængde af væske fordi fordampningen i mikrobølgeovnen er ret lille. Der skal først tilsættes salt ved slutningen af tilberedningen eller i hviletiden, fordi det trækker væsken ud.

Det er rigtigt at sige, at den nødvendige tid, der skal til for at koge ris i en mikrobølgeovn (som for øvrigt pasta) næsten er den samme som behøves på et almindeligt komfur. Fordelen ved at tilberede en risotto i en mikrobølgeovn er, at det ikke er nødvendigt hele tiden at skulle røre rundt i den (det er nok med 2-3 gange).

Alle ingredienserne skal hældes i på en gang i et fad eller en skål, der er beregnet til mikrobølger, der skal tildækkes med gennemsigtig film (til 300 gr ris er det nødvendigt med ca. 750 gr bouillon med mikrobølger ved højeste styrke i ca. 12-15 minutter).

Risen klæber heller ikke til skålens bund, og da man kan koge den direkte i en suppeskål eller en anden serveringsskål, er det ikke nødvendigt at skulle hælde den over på et serveringsfad bagefter.

KØD

Når man tilbereder kød kun ved brug af mikrobølgefunktionen, er det tilrådeligt at tildække det med gennemsigtig film, beregnet til mikrobølgeovne; på den måde fordeles varmen bedre og man undgår for meget væsketab, så kødet bliver tørt og trævlet. Denne funktion er velegnet til ragout, gulash, kyllingebryst, ecc. Til stegning af stege og mad på spid, ecc, skal man bruge den kombinerede funktion.

FISK

Fisk tilberedes meget hurtigt og med de bedste resultater. Man kan tilsætte lidt smør eller olie (eller lade være). Tildæk med gennemsigtig film. Hvis der er skind, skal det selvfølgelig skæres; fileter skal anbringes så de ligger ens. Det frarådes at tilberede fisk paneret med æg.

GRØNTSAGER

Grøntsager, der tilberedes med mikrobølger bevarer bedre farve og næringsværdi end ved traditionel tilberedning. Før De begynder tilberedningen skal De vaske og rense grøntsagerne.

De største grøntsager skal skæres i små ens stykker.

For hver 500 gr. grøntsager, skal De tilsætte ca. 5 teskefulde vand (fiberrige grøntsager kræver mere vand).

Grøntsagerne skal altid tildækkes med gennemsigtig film.

Bland dem mindst én gang, når tilberedningen er halvt færdig, og tilsæt først lidt salt ved slutningen af tilberedningen.



Tilberedningstider

Type	Mængde	Graden af styrke	Tidsprogrammering (minutter)	Bemærkninger	Hviletid (minutter)
FISK					
• Fileter	300 gr	5	5 - 7	Tildæk med film	2
• Skiver	300 gr	"	7 - 9	Tildæk med film	2
• Hel	500 gr	"	8 - 10	Tildæk med film	2
• Hel	250 gr	"	5 - 7	Tildæk med film	2
• Stykker	400 gr	"	7 - 9	Tildæk med film	2
• Rejer	500 gr	"	7 - 9	Tildæk med film	2
GRØNTSAGER					
• Asparges	500 gr	5	9 - 10	Skær dem i stykker på 2 cm og tildæk	4
• Artiskokker	300 gr	"	11 - 12	Skær stilken af og tildæk	4
• Gønne bønner	500 gr	"	11 - 12	Skær dem i stykker og tildæk	4
• Broccolo	500 gr	"	7 - 8	Del det i "blomster" og tildæk	4
• Rosenkål	500 gr	"	7 - 8	Lad dem være hele og tildæk	4
• Hvidkål	500 gr	"	7 - 8	Skær det i strimler og tildæk	4
• Rødkål	500 gr	"	7 - 8	Skær det i strimler og tildæk	4
• Gulerødder	500 gr	"	9 - 10	Skær dem i lige store stykker og tildæk	4
• Blomkål	500 gr	"	11 - 12	Del dem i buketter og tildæk	4
• Bladselleri	500 gr	"	7 - 8	Del det i stykker og tildæk	4
• Auberginer	500 gr	"	6 - 7	Skær i terninger og tildæk	4
• Porre	500 gr	"	6 - 7	Skær i skiver og tildæk	4
• Champignons	500 gr	"	6 - 7	Lad dem være hele og tildæk.	4
• Løg	250 gr	"	5 - 6	Det er ikke nødvendigt med vand	4
• Spinat	300 gr	"	6 - 7	Hele af samme størrelse. Det er ikke nødvendigt med vand	4
• Ærter	500 gr	"	10 - 11	Tildæk efter at have skyllet det og afdryppet det Tildæk	4
• Fennikel	500 gr	"	12 - 13	Skær dem i kvarte og tildæk	4
• Peberfrugt	500 gr	"	9 - 10	skær i stykker og tildæk	4
• kartofler	500 gr	"	8 - 9	Skære i ens og tildæk stykker	4
• Squash	500 gr	"	7 - 8	Skær i skiver og tildæk	4
KØD					
• Gulash	1,5 kg	"	35 - 40	Tilbered utildækket og rør rundt 2-3 gange	10
• Kyllingebryst	500 gr	4	13 - 15	Drej dem, når halvdelen af tiden er gået	3
• Kødroulade	900 gr	4	19 - 21	(*)	5

N.B: Tilberedningstiderne i tabellen er kun angivelser og er angivet i forhold til vægten, og madens begyndelsestemperatur og, for grøntsagernes vedkommende deres konsistens og struktur.

(*) Disse oplysninger er nyttige i forbindelse med test vedrørende tilberedning af hakket kød, som foreskrevet af normen IEC 705; afsnit 17.3; test C. Dæk beholderen med gennemsigtig film. Yderligere oplysninger samt resultaterne af kapacitetstestene udført i overensstemmelse med normen IEC 705 er vist i tabellen på side . 2



KAGER OG FRUGT

Kager hæver (ved reduceret temperatur) meget mere end ved den traditionelle bagning. Da de ikke danner skorpe, er det bedst at forsyne overfladen med creme eller glasur (for.eks chokolade); desuden skal de holdes tildækket efter bagningen, fordi de har tendens til at tørre hurtigere end, hvis de var blevet bagt i en traditionel ovn. Der skal prikkes hul i frugten, hvis den bages med skræl og den skal holdes tildækket: det er vigtigt at overholde hviletiden (3-5 minutter).

Bagetid for kager og frugt

Type/mængde	Graden af styrke	Programmering stid (minutter)	Hviletid(minutter)	Bemærkninger og råd
Nøddetærte (700 gr)	3	15 - 17	5	Der kan anvendes alle former for creme.
Wienertærte(850 gr)	"	19 - 21	5	Fylles med marmelade
Ananastærte (800gr)	"	17 - 19	5	Ananasskiverne kan lægges i bunden af tærteformen, eller skæres i stykker og fordeles i dejen
Æbletærte (1000 gr)	"	19 - 21	5	Æblerne lægges som dekoration oven på kagen
Kage med kaffe (750 gr)	"	15 - 17	5	Fortræffelig med creme til
Æggepunch	4	2 - 4	3	Rør med et piskeris hvert 30. minut.
Bagte pærer (300 gr)	5	4 - 6	3	Pærerne skæres i kvarte.
Bagte æbler (300 gr)	"	5 - 7	3	Æblerne skæres i skiver.
Egg custard (750 gr) test A	5	15 - 17	5	Disse oplysninger er nyttige i forbindelse med test vedrørende tilberedning, som foreskrevet af normen IEC 705, afsnit 17.3, test A og B. Yderligere oplysninger samt resultaterne af kapacitetstestene udført i overensstemmelse med normen IEC 7058 er vist i tabellen på side 2.
Sponge cake (475 gr) test B	5	5 - 7	5	



FUNKTIONEN KOMBINERET MIKROBØLGEOVN + GRILL

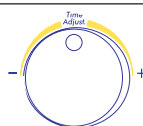
Denne funktion er egnet til:

- Tilberedning af alle slags stege, fjerkræ, spid, kartofler...side 153
- Gratinerer af mad: (For eks. lasagne, gratinerede grøntsager, makaroni)...side 153

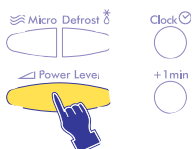
HVORDAN MAN PROGRAMMERER FUNKTIONEN MIKROBØLGEOVN+ GRILL



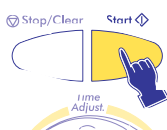
1. Tryk på "Combi"-knappen (3). (Displayet blinker på 0:00 og den øverste indikator til funktionen kombineret mikrobølgeovn+ grill tændes samt den 3. indikator for neden til mikrobølgeovens styrke).



2. Programmer den ønskede tid ved at dreje på "timer"-eren (11). (Displayet blinker).



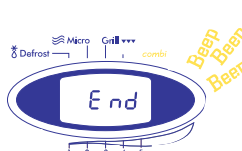
3. Tryk på "PowerLevel"-knappen (6) indtil den maksimale styrke. (På displayet skal indikatoren for neden vise graden 5).



4. Tryk på "Start"-knappen (16). (Displayet viser den programmerede tid og styrke)



5. Når den programmerede tid er udløbet, udsender kontrollen tre lange bip, mens displayet viser "End".



- Det er også muligt at vise dagens tidspunkt mens ovnen er i funktion, ved ganske enkelt at trykke på "Clock"-knappen (12). Displayet vil da vise tidspunktet og lade det stå i ca. 3 sekunder.
- Det er muligt at kontrollere forløbet af den programmerede funktion når som helst ved at åbne ovnlågen og se til maden. Udsendingen af mikrobølger vil således blive afbrudt, som genoptages ved at lukke ovnlågen igen og trykke på "Start"-knappen (16).
- Hvis det af en eller anden grund er nødvendigt at afbryde tilberedningen uden at åbne ovnlågen, er det tilstrækkeligt at trykke på "Stop/Clear"-knappen (10).
- For at afslutte tilberedningen, skal De derimod gå frem på følgende måde:
 - hvis ovnlågen er åben, tryk 1 gang på "Stop/Clear"-knappen (10);
 - hvis ovnen er i funktion, tryk 2 gange på "Stop/Clear"-knappen (10);
 - hvis ovnen er slukket og ovnlågen lukket, tryk 1 gang på "Stop/Clear"-knappen (10).
- Tilberedningstiden og mikrobølgernes styrke kan ændres, også efter at have trykket på "Start"-knappen (16) for at starte den ønskede funktion.

Bemærkning: denne model er udstyret med et automatisk afkølingssystem, der går i gang i det øjeblik ovnen bliver for varm ved slutningen af en tilberedning ved funktionerne i kombineret mikrobølgeovn+grill eller i kun grill. Ventilatoren, den drejelige plade og ovnlyset forbliver i funktion (i endnu ca. 5 minutter), medens grillstyrken og den del, der har med mikrobølgerne at gøre er slukket. Desuden viser displayet iCoolf (afkøling) ved afslutningen af afkølingen, når ovnlågen åbnes og lukkes for at tage maden ud af ovnen.



UTILISER LA FONCTION COMBINEE MICRO-ONDES + GRIL POUR CUISINER

Denne funktion er ideel til alle former for retter, der skal "gratineres" eller som skal have en bestemt farve. Det imidlertid nødvendigt at huske følgende:

- Tilsæt ikke nogen form for krydderier (tilsæt kun 1/2 glas vand til at blødgøre kødet med).
- Vend stege og store stykker kød om på den anden side midt under stegningen.
- Hvis madens overflade er blevet tilstrækkeligt gratineret før den programmerede tid er udløbet, skal De trykke på Stop/Clear-knappen (10) og indstille den resterende tid på mikrobølger alene. For at checke madens tilberedning, kan De åbne ovnlågen. Åbningen af ovnlågen vil afbryde funktionen af både mikrobølgerne og grillen. For at sætte tilberedningen i gang igen, er det tilstrækkeligt at lukke ovnlågen igen og trykke på "Start"-knappen (16).
- Ved tilberedning kombineret med grill, må De aldrig forvarme ovnen, og den må ikke fungere uden mad.

Tilberedningstider

Type	Mængde	Graden af styrke	Programmering af tid (minutter)	Bemærkninger	Hviletid (minutter)
Lasagne	1100 gr	5	11+ 9 kun mikrobølger	Tiden gælder for ukogt pasta. Hvis pastaen er forkogt, så tilbered den med den kombinerede funktion indtil den får den ønskede gyldne farve	5
Gnocchi alla romana	600 gr	"	14	Pas på ikke at lægge dem for meget oven på hinanden	5
Gratineret makaroni	1500 gr	"	11	Pastaen skal forkoges for sig selv	5
Blomkål i bechamelle	1000 gr	"	18	Tiderne er opnået med 500 gr rå blomkål. Hvis den allerede er kogt, skal De tilberede den med den kombinerede funktion indtil De opnår den ønskede gyldne farve	5
Gratinerede tomater	800 gr	5	20	Det er at foretrække, hvis de er af samme størrelse	5
Fyldte peberfrugter	1400 gr	5	20	Det er at foretrække, at de er flade og brede	5
Auberginer med parmesanost	1300 gr	"	14	Auberginerne kan forberedes i forvejen ved at stege eller grille dem	5
Ovnstegte kartofler	750 gr	5	30	Rør rundt idem 2-3 gange	5
Kartoffelgratin	1100 gr	5	23	(*)	5
Stege (svin, okse)	1000 gr	5	55	Lad der være en smule fedt omkring kødet for at det ikke skal blive tørt. Vend det efter 30-40 minutter	10
Kødroulade Disse oplysninger refererer til test C som foreskrevet af IEC normen 705. Der henvises til tabellen på side 2.	800 gr	5	20	Bland 500 gr hakket oksekød med æg, skinke, rasp etc. Drej den midt i tilberedningen	10
Hel kylling	1500 gr	"	40	(**)	10
Spid	600 gr	"	20	Drej den midt i tilberedningen	10
Lam	1000 gr	"	40	Drej den midt i tilberedningen	10
Kalkun	1000 gr	"	45	Drej den midt i tilberedningen	10
And	1000 gr	"	50	Drej den midt i tilberedningen	10

(*) Disse oplysninger er nyttige i forbindelse med test vedrørende tilberedning, som foreskrevet af normen IEC 705, afsnit 17.3, test D. Yderligere oplysninger samt resultaterne af kapacitetstestene udført i overensstemmelse med normen IEC 705 er vist i tabellen på side 2.

(**) Drej den midt under stegningen og prik hul i den med en gaffel. Disse oplysninger er nyttige i forbindelse med test vedrørende tilberedning af hakket kød, som foreskrevet af normen IEC 705, afsnit 17.3; test F. Yderligere oplysninger samt resultaterne af kapacitetstestene udført i overensstemmelse med normen IEC 705 er vist i tabellen på side 2.



K U N G R I L L F U N K T I O N

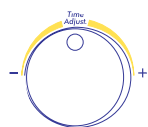
Denne funktion er velegnet til :

- Alle former for traditionel grillmad, for eks.:
- hamburger, kotelet, pølser, toasts, ecc.....side 153

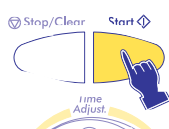
HVORDAN MAN PROGRAMMERER TILBEREDNING MED GRILL FUNKTION ALENE



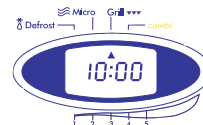
1. Tryk på "Grill"- knappen (2). (Displayet blinker på 0:00 og grillindikatoren foroven tændes).



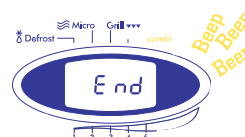
2. Programmer den ønskede tid ved at dreje på "timer"eren (11). (Displayet blinker).



3. Tryk på "Start" (16). (Displayet viser den programmerede tid).



4. Når den programmerede tid udløber, udsender kontrollen tre lange bip, og displayet viser "End".



- Det er muligt også at vise dagens tidspunkt, når ovnen er i funktion, ved ganske enkelt at trykke på "Clock"-knappen (12). Displayet viser tidspunktet og lader det stå i ca. tre sekunder.
- Det er muligt at kontrollere den programmerede funktions forløb på et hvilket som helst tidspunkt ved at åbne ovnlågen og se til maden. Grillens funktion bliver således afbrudt, og den startes igen ved at lukke ovnlågen og trykke på "Start"-knappen (16).
- Hvis det af en eller anden grund skulle være nødvendigt at afbryde tilberedningen uden at åbne ovnlågen, er det tilstrækkeligt at trykke på "Stop/Clear"- knappen (10).
- For at afslutte tilberedningen, skal De gå frem på følgende måde:
 - hvis ovnlågen er åben, skal De trykke 1 gang på "Stop/Clear"-knappen (10);
 - hvis ovnen er i funktion, skal De trykke 2 gange på "Stop/Clear"-knappen;
 - hvis ovnen er slukket og ovnlågen er lukket, skal De trykke 1 gang på "Stop/Clear"-knappen (10).
- Tilberedningstiden kan ændres også efter at der er blevet trykket på "Start"-knappen (16) for at starte tilberedningen igen.

Bemærkning: hvis ovnen skulle være for varm ved slutningen af en tilberedning ved funktionen "kun grill" går der automatisk en afkølningsproces i gang. Se bemærkning på side 152.



BRUG AF FUNKTIONEN GRILL TIL AT GRILLE

Med denne funktion kan man lave meget lækre grillretter af enhver slags.

Husk altid at forvarme grillen i 5-8 minutter før De begynder tilberedningen.

Alle retter skal vendes midt under tilberedningen, da grillstyrken kun udsendes øverst i ovnen.

Tilberedningstider

Type	Mængde	Programmering af tid (minutter)	Bemærkninger
Kalve-eller svinekoteletter	3	22 - 25	Vend efter 15 minutter.
Medisterpølse	3	15 - 18	De skal altid prikkes med en gaffel. Hvis de er tykke, er det bedst at skære dem midt over. Vend efter 9 minutter.
Hamburger	3	14 - 17	Vend efter 8 minutter.
Peberfrugter	1	13 - 16	Skær dem i kvarte. Vend dem efter 8 minutter.
Auberginer	4 tykkelse	13 - 16	Skiver på en tykkelse af 1 cm. Vend efter 8 minutter.
Squash	6 tykkelse	12 - 15	Skiver på en tykkelse af 1 cm. Vend efter 8 minutter.
Toasts	4 tykkelse	4	Sørg for at kanterne er lige. Vend efter 2 minutter.

PROGRAMMERING AF FLERE PÅ HINANDEN FØLGENDE

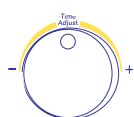
- Det er muligt at programmere følgende operationer sammen:

- optøning + tilberedning
- tilberedning 1 + tilberedning 2
- optøning + tilberedning 1 + tilberedning 2

Eksempel: Programmer rækkefølgen optøning + tilberedning.



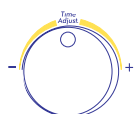
1. Tryk på "Defrost"-knappen (5). (På displayet blinker 0:00 og optøningsindikatoren øverst til venstre tændes).



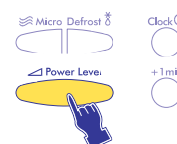
2. Programmer den ønskede tid ved at dreje på "timer"eren (11). (Displayet blinker).



3. Tryk på "Micro"-knappen (4). (Displayet blinker på 0:00 og den anden mikrobølgefunktionsindikator øverst til venstre og den første indikator af mikrobølgestyrken nederst til højre tændes).



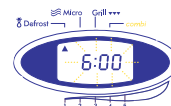
4. Programmer den ønskede tid ved at dreje på "timer"eren (11). (Displayet blinker).



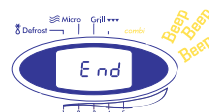
5. Tryk på "Power Level"-knappen (6) indtil De har valgt den ønskede styrke (5=maksimum; 1=minimum). Hvis De ikke trykker på knappen, vil ovnen fungere på maksimal styrke (styrke 5). (På displayet viser indikatoren for nederen graden af den valgte styrke).



6. Tryk på "Start"-knappen (16) for at sætte rækkefølgen i gang. (Displayet viser rækkefølgen af tiden svarende til den valgte funktion).



7. Når den programmerede rækkefølge er udløbet, vil De høre 3 lange bip og på displayet kan aflæses "End".

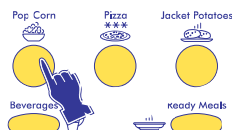




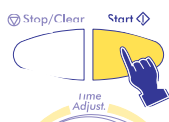
BRUG AF "QUICK MENÜ"-KNAPPERNE

"Quick menü"-knapperne er 5 forskellige programmer med tilberedningstid og styrkegrad, der allerede er indkodet ; disse tillader "optimale resultater" af de retter, der er beskrevet i nedenstående tabel.

Knap	Hvad man kan lave	Råd
(9)-  Beverages - Tryk 1 gang - Tryk 2 gange - Tryk 3 gange - Tryk 4 gange	- Opvarm 1 kop kaffe (60 cc) med stuetemperatur. - Opvarm 2 kopper kaffe eller en (120 cc) idet De går ud fra stuetemperatur - Opvarm 1 stor kop (200 cc) med køleskabstemperatur. - Opvarm en tallerken suppe (300 cc) med køleskabstemperatur.	Efter at have opvarmet væsken skal den blandes godt for at give den en ens temperatur
(14)-  Jacket potatoes - Tryk 1 gang - Tryk 2 gang - Tryk 3 gang	- Tilbered 200 gr kartofler - Tilbered 400 gr kartofler - Tilbered 600 gr kartofler	Skyl kartoflerne godt med skræl, prik hul i dem og anbring dem derefter på drejeskiven. De bør serveres med smør og ost.
(15)-  Ready Meals færdiglavede retter fra køleskab - Tryk 1 gang - Tryk 2 gange	- Opvarm 100 gr af en færdiglavet ret med køleskabstemperatur. - Opvarm 250 gr kød eller kød +grøntsager med køleskabstemperatur	Gælder for færdiglavede retter opbevaret i køleskab fra dagen før
(8)-  Pizza færdiglavede dybfrosne retter - Tryk 1 gang - Tryk 2 gange - Tryk 3 gange	- Opvarm 1 dybfrosen pizza på 300 gr - 3 col / Anbring pizzaen direkte på drejeskiven - Opvarm en pose (max. 300 g.) med færdiglavet dybfrosen mad eller max. 300 g. forlavede dybfrosne retter (for eks. kød eller tilbehør). - Opvarm to poser med færdiglavet dybfrosen mad eller max. 550 g. forlavede dybfrosne retter (for eks. kød eller tilbehør).	Anbring pizzaen direkte på drejeskiven; tildæk tallerkenen med den gennemsigtige film eller med en omvendt tallerken. Hvis indpakningen er egnet til opvarmning i mikroovn kan den anbringes direkte på den drejelige plade. Eller hvis dette ikke er tilfældet, hæld da indholdet over på en anrettertallerken og tildæk med gennemsigtig film eller en omvendt tallerken.
(7)-  Pop Corn Tryk 1 gang	Tilbered en pakke popkorn på 100 gr med mikrobølger	Læs omhyggeligt vejledningen, der står på pakken og anbring den på drejeskiven.



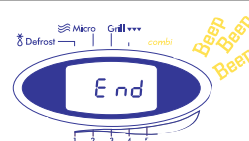
1. Tryk på den ønskede "Quick-Menü"-knap (se ovenfor). (Displayet blinker på den forprogrammerede tid, mens den anden indikator øverst til venstre, der hører til mikrobølgefunktionen og indikatoren forned, der står for forprogrammeringen af mikrobølgernes styrke tændes).



2. Tryk på "Start"-knappen (16) for at starte mikrobølgerne.

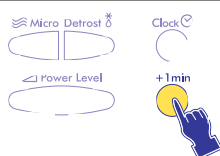


3. Når den programmerede tid er udløbet vil man høre 3 lange bip og displayet vil vise "End".



PROGRAMMET "QUICK REHEAT": FRA 1 til 6 VED HØJESTE STYRKE

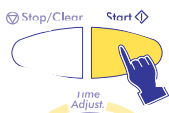
Denne funktion er meget anvendelig hvis De ønsker at opvarme små mængder af mad og drikkevarer, eller i sidste øjeblik at give en tilberedning, der er færdig, et ekstra minut.



1. Tryk på "+ 1 min"-knappen (13). (Displayet blinker på 1:00 og den anden indikator øverst til venstre, der hører til mikrobølgefunktionen og den første indikator øverst til højre, der står for mikrobølgestyrken tændes.)



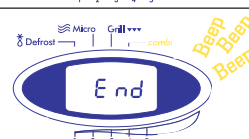
Ved at trykke flere gange på knappen, øges temperaturen hvert 30. sekund, indtil et maksimum på 6 minutter.



2. Tryk på "Start"-knappen (16) for at starte mikrobølgerne.



3. Når den programmerede tid er udløbet udsender kontrollen tre lange bip, mens displayet viser "End".



BØRNESIKRING

For at forebygge uønsket og tilfældig brug af ovnen, er den elektroniske kontrol udstyret med følgende sikkerhedsanordninger:

1) Blokering af START-knappen

Når ovnen ikke er i brug, og der ikke er foretaget nogen programmering (displayet viser uret), skal De trykke på START-knappen (16) i 5 sekunder.

Der udsendes et kort bip: det vil ikke længere være muligt at igangsætte opvarmningen.

For at fjerne den forudindstillede sikkerhedsanordning, skal De holde knappen START/IGANGSÆTNING (16) trykket ind indtil der lyder et bip.

2) Blokering af ændring af tilberedningstiden.

Når denne sikkerhedsanordning er sat i gang forhindrer den, at der kan pilles ved/ændres på tilberedningstiden under selve opvarmningen, så der undgås tilfældige og farlige forlængelser af tilberedningstiden (maden kan brænde på!). Når ovnen ikke er i funktion, og der ikke er påbegyndt nogen programmering (displayet viser uret) skal De trykke på knappen STOP/CLEAR (10) i 5 sekunder.

Der udsendes et kort bip: det vil ikke længere være muligt at ændre på tilberedningstiden under tilberedningen.

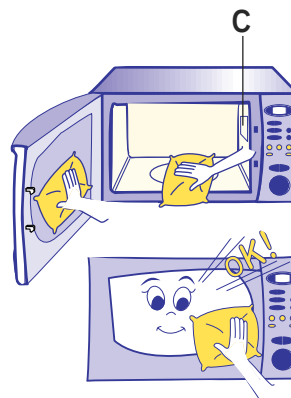
For at fjerne den forudindstillede sikkerhedsanordning, skal De trykke på knappen STOP/CLEAR (10) indtil der lyder et bip.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

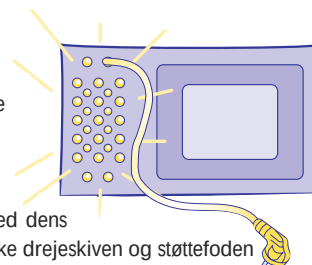
Før De foretager vedligeholdelse eller rengøring, skal De altid tage stikket ud fra den elektriske kontakt og vente på at apparatet bliver koldt.

Rengøring

Takket være den specielle emalje som Deres ovns inderside er beklædt med, der gør at mad, der sprøjter og små stykker mad ikke bliver siddende, rengøringen er overordentlig enkel. det er tilstrækkeligt med en våd svamp og lidt rensmiddel. Hold også altid udgangsdækslet til mikrobølgerne rent for fedt og fedtet oversprøjtning (C). Brug ikke rensmiddel, der ridser, metaltråd eller spidst metalværktøj. Når De rengør ovnen udvendigt, skal De passe på, at der ikke trænger vand eller flydende rensmiddel ind gennem sprækkerne til luft og damp, der sidder oven på apparatet. Anvend ikke rengøringsmidler med ammoniak. Det anbefales endvidere ikke at bruge alkohol eller rensmiddel, der ridser til at rengøre ovnlågen inder-og yderside. For at sikre en perfekt lukning, skal De altid holde ovnlågens indvendige side ren og undgå, at snavs og madrester sidder fast mellem lågen og ovnens forside.



Rens regelmæssigt luftindgangshullerne, der sidder bag på ovnen, så de ikke bliver stoppet til med tiden af støv og aflejringer af snavs.



Det er nødvendigt en gang imellem at tage drejeskiven ud (G) sammen med dens støttefod (H) for at rense dem, og for også at rense ovnens bund. De skal vaske drejeskiven og støttefoden i sæbevand med neutral sæbe (de kan også vaskes i en opvaskemaskine). De må ikke sætte drejeskiven i koldt vand efter at have været opvarmet i lang tid; det høje varmechok kan fremprovokere brud. Drejeskivens motor er forseglet. Derfor skal De alligevel passe på, når de renser ovnen, at der ikke trænger vand ind under drejeskivens aksel (D).

Hvis der er noget, der ser ud til ikke at virke...

I tilfælde af, at der opstår en defekt, skal De under alle omstændigheder henvende Dem til Service Centret før De forespørger Dem hos vores teknikere, det kan betale sig at kontrollere følgende:

p r o b l e m	u d b e d r i n g
• Apparatet virker ikke	• Ovnlågen er ikke lukket korrekt - stikket sidder ikke ordentligt i kontakten - kontakten tilfører ikke strøm (kontroller sikringen).
• Kondensvand på tilberedningspladen og i ovnens indre	• Når De tilbereder mad, der indeholder vand, er det helt normalt, at dampen, der dannes inde i ovnen kommer ud og fortættes inde i ovnen og på tilberedningspladen
• Gnister inde i ovnen	• Tænd ikke for ovnen, når der ikke er mad i den, hvis De bruger funktionen kun mikrobølger eller den kombinerede funktion.- Brug ikke metalkåle/fade/gryder ved tilberedning med mikrobølger samt plastikposer med metallukninger.
• Maden opvarmes ikke tilstrækkeligt	• Maden opvarmes ikke tilstrækkeligt
• Maden brænder på	• Anvend den korrekte tilberedningsform eller nedsæt tilberedningstiden.
• Maden bliver ikke tilberedt ensartet	• Rør rundt i maden og balnd den under tilberedningen. Husk at maden tilberedes bedre, hvis den er skåret i lige store stykker - Drejeskiven sidder fast.

I tilfælde af at ovnlyset ikke virker, kan De fortsætte med at bruge apparatet uden problemer. For at udskifte ovnlampen skal De henvende Dem til et autoriseret servicecenter.