

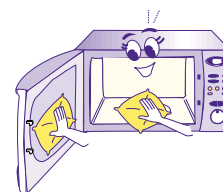
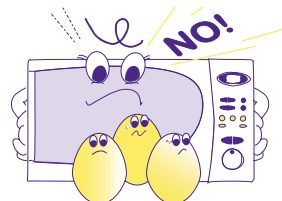
DK HVORDAN DE OPNÅR DE BEDSTE RESULTATER MED DERES OVN

Hvad vil jeg lave?	Hvilken funktion / styrke skal jeg vælge	23 lt	17 lt	Brug af betjenings side	Tabel mængde / tid side
• Holde maden varm	Styrke 1	135w	120w	38 39	
• Optøning	Defrost funktionen 	auto	auto	36	37
• Smelte smør og blødgøre ost	Styrke 2	270w	240w	38 39	40
• Bage kager	3	450w	400w	43	43
• Tilberede kød	Styrke 4	675w	600w	38 41	41
• Tilberede grøntsager				38 43	42
• Tilberede fisk				42	41
• Tilberede ris, suppe	Styrke 5	900w	800w	41	43
• Varme mad op, der allerede er færdiglavet eller frossen				43	
• Tilberede frugt				39	40
• Lave pop corn	Pop Corn 			45	45
• Varme FÆRDIGLAVEDE FROSNE PIZZA'ER, varme færdiglavet frossen mad.	Pizza 			45	45
• Tilberedning af kartofler	Forudprogrammere de funktioner "Quick Menu" Jacket Potatoes 			45	45
• Opvarme drikkevarer / væsker	Beverages 			45	45
• Opvarme færdiglavet mad fra køleskab	Ready Meals 			45	45
• Optø, opvarme, tilberede på to plader samtidig	Kun mikrobølge med SEPARATIONSPLADE (Ikke til alle modeller)			34	35

A D V A R S L E R

Læs dem omhyggeligt og opbevar dem til senere brug

- 1) ADVARSEL: Hvis der er skader på døren eller dørlisterne, må ovnen ikke bruges, før en sagkyndig servicetekniker (som er oplært af producenten eller af dennes kundeservice) har repareret dem.
- 2) ADVARSEL: Det er farligt for alle, som ikke er sagkyndige serviceteknikere, at udføre service eller reparationer, som kræver at en beskyttelsesforanstaltning mod udsættelse for mikrobølgestråling, fjernes.
- 3) ADVARSEL: Opvarm ikke væsker og andet mad i lukkede beholdere, der kan eksplodere. Æg med skal og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovne, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er færdig.
- 4) ADVARSEL: Lad ikke børn bruge ovnen uden opsyn, medmindre de er blevet grundigt instrueret, så barnet er i stand til at bruge ovnen på en forsvarlig måde og forstår farerne ved forkert brug. Lad ikke børn være i nærheden af ovnen, når den er i brug, da det kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- 5) Lad være med at bruge ovnen, når døren er åben ved at pille ved sikkerhedsmekanismerne.
- 6) Lad være med at bruge ovnen, hvis der er noget, der har sat sig fast mellem ovnens forside og døren. Hold altid indersiden af døren (C) ren med en fugtig klud og rengøringsmidler der ikke ridser. Lad ikke snavs eller madrester blive liggende mellem ovnens forside og døren.
- 7) Lad være med at tænde for ovnen, hvis den strømførende ledning eller stikket er i stykker, da det kan give elektriske stød.
- 8) Hvis der kommer røg ud af ovnen, så sluk øjeblikkeligt for apparatet eller tag stikket ud af ovnen og HOLD DØREN LUKKET for at slukke eventuelle flammer.
- 9) Brug kun redskaber der er egnet til brug for mikrobølgeovne. For at undgå overophedning og den deraf følgende fare for brand tilrådes det at holde øje med ovnen, når der laves mad i engangsbeholdere af plastik, pap eller andre brandfarlige materialer, og når der opvarmes mindre portioner mad.
- 10) Anbring aldrig drejetallerkenen i vand hvis den er meget varm. Der termiske chok kan medføre beskadigelse.
- 11) Når funktionerne "Kun mikrobølger" og "kombinatfunktionen" anvendes, må oven ikke forvarmes (uden fødevarer) og heller ikke sættes i gang når den er tom, da dette kan medføre gnistproduktion.
- 12) Man bør forsikre sig om, at køkkenudstyret og beholderne kan tåle mikrobølgerne, inden ovnen anvendes (jfr. sektionen "anvendeligt køkkenudstyr")
- 13) Ovnens bliver varm, når den anvendes. Lad være med at røre ved varmeelementerne inde i ovnen.
- 14) Under opvarmning af væsker (vand, kaffe, mælk, osv.) kan de pludselig på grund af forlænget opvarmning begynde at koge og koge voldsomt over, når man tager beholderen ud, og det kan



forårsage skoldning. For at undgå dette bør du anbringe en ske, der kan tåle høje temperaturer, eller en glaspind i beholderen inden væskerne opvarmes. Under alle omstændigheder skal beholderen behandles meget forsigtigt.



15) Opvarm ikke spiritus med en høj alkoholprocent, eller større mængder olie. De kan antænde.

16) Efter opvarmning af børnemad (i sutteflasker eller glas) bør man altid røre omhyggeligt i maden og kontrollere temperaturen, før barnet mades for at undgå forbrænding. Det tilrådes også at røre i eller ryste beholderen for at sikre sig, at maden har en jævn temperatur.

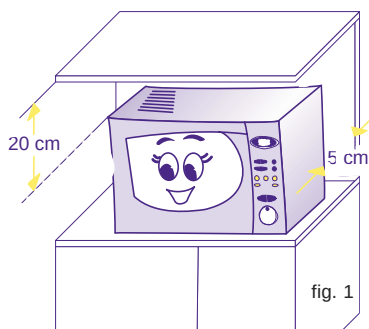


Hvis du bruger de steriliseringsapparater for sutteflasker, der er på markedet, skal du, inden du tænder for ovnen, ALTID forsikre dig om, at beholderen er fyldt med den mængde vand, som producenten har angivet inden ovnen bruges.

I N S T A L L E R I N G

1) Efter at have taget ovnen ud af emballagen, check at akslen til den roterende tallerken (B) er korrekt indsat på dens plads. Anbring støttefoden (E) i midten af bunden i ovnen og sæt den roterende tallerken (D) på. Se efter at akslen (B) er rigtig sat ind i dens plads på den roterende tallerken.

2) Check at der ikke er sket skader under transporten og i særdeleshed at lågen åbner og lukker perfekt.



3) Anbring apparatet på en stabil overflade så der findes et tomrum på cirka 5 cm mellem apparatets overflader og side- og bagvæggen, og så der findes et tomrum på mindst 20 cm over ovnen (se Fig. 1).

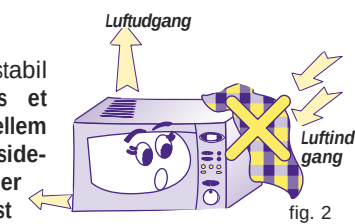


fig. 2

4) Dæk aldrig luftindgangshullerne til. I særdeleshed, læg ikke noget ovenpå ovnen og check at luft- og dampudgangshullerne (der findes ovenpå, nedenunder og bagpå apparatet) ALTID ER FRIE (se Fig. 2 og Fig. 3).



fig. 3

Y D E E V N E

Din ovns ydeevne i WATT er angivet på bagsiden af apparatet ved mærket **MICRO OUTPUT**. Ved rådspørgning i tabellerne, henvis altid til styrken i din ovn! Dette vil være dig til nytte også når du læser de opskrifter til mikrobølgeovne der findes i handelen.



På nogle modeller er den maximale ydeevne, i WATT, også angivet i symbolet, der er placeret på lågen.

De disponible mellemliggende effektniveauer er vist på side 4. Disse informationer vil være dig til nytte når du læser de opskrifter til mikrobølgeovne der findes i handelen.

TEKNISKE DATA

OVNMODEL	PÅ	23	LT.	OVNMODEL	PÅ	17	LT.
Udvendige mål (LxHxD)		520x305x400		Udvendige mål (LxHxD)		480x272x360	
Indvendige mål (LxHxD)		322x218x331		Indvendige mål (LxHxD)		285x197x290	
Cirka vægt		17 kg.		Cirka vægt		16 kg.	
Roterende tallerkens diameter		31 cm		Roterende tallerkens diameter		27,5 cm	
Ovnens lyspære		25 W		Ovnens lyspære		25 W	

BEGGE MODELLER

Se datapladen, der er anbragt på bagsiden af apparatet, for yderligere information. Dette apparat er i overensstemmelse med CEE direktiverne 89/336 og 92/31 vedrørende Elektromagnetisk kompatibilitet.

EL - FORSYNING

Forbind kun apparatet til stikkontakter med en spænding på mindst 10A. Inden apparatet tages i brug, check at nettets spænding er det samme som indikeret på pladen på apparatet

og at stikkontakten er forbundet til en virkningsfuld jordforbindelse: Producenten frasiger sig ethvert ansvar opstået på grund af manglende overholdelse af denne regel.

BRUG AF PORCELÆN

Alle glasbeholdere kan anvendes (bedst hvis det er pyrex), keramik, porcelæn, terrakotta, disse skal være uden dekorationer eller dele i metal (forgylninger, håndtag, fødder). Der er endvidere muligt at anvende beholdere i varmebestandigt plastik, men kun til tilberedninger "kun med mikrobølger". Man kan, i tvivlstilfælde med hensyn til en beholder, udføre denne afprøvning: den tomme beholder stilles i ovnen i 30 sekunder for højeste blus (funktion "kun mikrobølger").

Hvis beholderen ikke bliver varm, eller kun varmes en smule op, betyder det, at den kan anvendes til tilberedning med mikrobølger. Hvis den, derimod, bliver meget varm (eller der produceres gnister), er beholderen ikke egnet. Til korte opvarmninger kan man anvende papirservietter, kartonbakker og engangs plastiktallerkener som underlag.

Hvad angår form og størrelse, er det nødvendigt at disse tillader en korrekt rotation

af den roterende tallerken.

Ved brug af rektangulære beholdere af store størrelser (der ikke kan dreje rundt inde i ovnen), er det tilstrækkeligt at blokere rotationen af den drejelige tallerken (D) ved at tage tallerkenen (B)'s aksel ud af dens plads. Vær opmærksom på, at i denne tilstand, for at kunne garantere tilfredsstillende resultater, er det nødvendigt at blande maden og dreje beholderen flere gange under tilberedningen. Følgende beholdere er ikke egnede til anvendelse i mikrobølgeovne: metal, træ, vidje og krystal.

Det er formålstjenstligt at huske på at, da mikrobølger varmer maden og ikke beholderen, er det muligt at tilberede maden direkte på tallerkenen til servering, og på denne måde undgå brug og efterfølgende rengøring af gryder.

Overhold, under alle omstændigheder, nedenstående tabels anvisninger:

	Glas	Keramik	Porcelæn	Terrakotakruger og skåle	Plastikbeholdere til mikrobølger	Plastikkopper *	Plastiktallerkener *	Pergamentpapir *	Karton *	Metalbeholdere	Porcelæn med tilbehør i metal	Specielle papirblade til steg
Optøning	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	JA
Opvarmning	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	JA
Tilberedning	JA	JA	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	NEJ	NEJ	NEJ	NEJ	JA

* Hvis det tager for lang tid er det muligt at de bryder i brand.

BESKRIVELSE AF BETJENINGERNE

OVNMODEL PÅ 23 LT.

1. Display

Displayen viser et ur med 24 timer, de indstillede tilberedningstider, de valgte funktioner (øvre indikatorer) og det valgte mikrobølgeniveau (nedre indikatorer).

2. "Defrost" tasten:

Automatisk optøning

Tryk på denne tast for optøning af fødevarer.

3. "Micro" tasten:

tilberedning med mikrobølger

Tryk på denne tast for at tilberede eller opvarme fødevarer.

4. "Power Level" tasten:

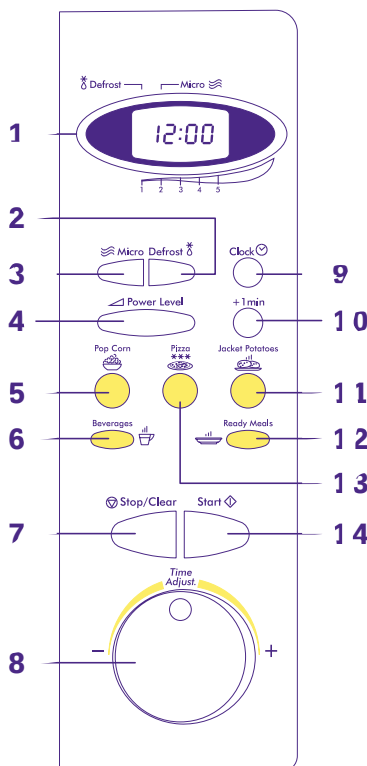
niveau på mikrobølgernes styrke

Tryk på denne tast for at vælge den ønskede styrke på mikrobølgerne.

5-6-11-12-13:

"Quick Menu" taster:

Tryk på en af disse taster for at tilberede Pop Corn, varme drikke, færdige retter, færdige frosne pizza'er eller færdige frosne retter.



7. "Stop/Clear" tasten:

annullering

Tryk på denne tast for at afbryde tilberedningen eller slette de indstillede tilberedningstider.

8. Timer knappen

"Time adjust": tilberedningstid

Brug denne knap til indstilling af tilberedningstiden eller uret.

9. "Clock" tasten:

indstilling af uret

Tryk på denne tast for at indstille den aktuelle tid og for at fremkalde uret mens ovnen er i funktion.

10. "+ 1min." tasten

Tryk på denne tast for automatisk at indstille 1 minut's mikrobølger på maximum styrke. For hvert tryk der tilføjes forøges tiden med 30 sekunder indtil maximum 6 minutter.

14. "Start" tasten:

igangsætning

Tryk på denne tast for at sætte ovnen igang, efter at have valgt funktion og ønskede tider.

OVNMODEL PÅ 17 LT.

1. Display

Displayen viser et ur med 24 timer, de indstillede tilberedningstider, de valgte funktioner (øvre indikatorer) og det valgte mikrobølgeniveau (nedre indikatorer).

2. "Defrost" tasten:**automatisk optøning**

Tryk på denne tast for optøning af fødevarer.

3. "Micro" tasten:**tilberedning med mikrobølger**

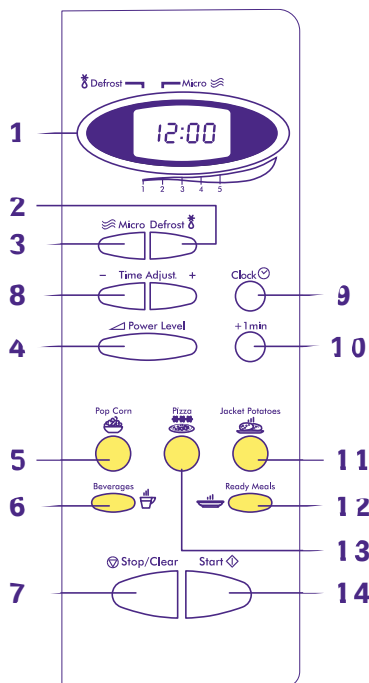
Tryk på denne tast for at tilberede eller opvarme fødevarer.

4. "Power Level" tasten:**niveau på mikrobølgernes styrke**

Tryk på denne tast for at vælge den ønskede styrke på mikrobølgerne.

5-6-11-12-13:**"Quick Menü" taster:**

Tryk på en af disse taster for at tilberede Pop Corn, varme drikke, færdige retter, færdige frosne pizza'er eller færdige frosne retter.

**7. "Stop/Clear" tasten:****annullering**

Tryk på denne tast for at afbryde tilberedningen eller slette de indstillede tilberedningstider.

8. "Timer Adjust" taster:**tilberedningstider**

Tryk på disse taster for at indstille tilberedningstiden eller uret.

9. "Clock" tasten:**indstilling af uret**

Tryk på denne tast for at indstille den aktuelle tid og for at fremkalde uret mens ovnen er i funktion.

10. "+ 1min" tasten

Tryk på denne tast for automatisk at indstille 1 minut's mikrobølger på maximum styrke. For hvert tryk der tilføjes forøges tiden med 30 sekunder indtil maximum 6 minutter.

14. "Start" tasten:**igangsætning**

Tryk på denne tast for at sætte ovnen igang efter at have valgt funktion og ønskede tider.

RÅD OM KORREKT BRUG AF OVNE

Mikrobølger er elektromagnetiske stråler der også findes i naturen i form af lysbølger (eksempel: sollys) som, inde i ovnen, trænger ind i maden fra alle retninger og opvarmer molekylerne i vandet, fedtet og sukkeret.

Kun i maden produceres varmen meget hurtigt, mens beholderen kun opvarmes indirekte ved overførsel af varme fra den opvarmede mad. Dette gør at maden ikke hænger fast i beholderen, og gør det derfor muligt at bruge meget

lidt (i nogle tilfælde slet ikke noget) fedt under tilberedningsprocessen.

Da tilberedningen med mikrobølger er meget fedtfattig, bedømmes den som meget sund og diætetisk.

Desuden, i forhold til de traditionelle systemer, sker tilberedningen ved lavere temperaturer, og da maden derfor taber mindre vand, taber den heller ikke dens næringsstoffer og smagen konserveres bedre.

Grundregler for en korrekt tilberedning med mikrobølger

- 1) Tilberedningen kommer fuldstændig an på **madens størrelse og ensartethed**. Småkød er hurtigere at tilberede end en steg, da kødet er i mindre stykker og mere ensartede. For at indstille tiden korrekt, bør man huske på, at når man går ud fra tabellerne på de følgende sider, og i forhold til dette forøger mængden af mad skal tilberedningstiden også forøges i samme størrelsesforhold og omvendt. Det er vigtigt at respektere "hvile" tiderne: med **hviletid** menes den tid maden skal hvile efter tilberedningen for at tillade en yderligere fordeling af temperaturen inde i maden. Temperaturen i kød, f.eks., forøges med cirka 5 – 8°C under hviletiden. Hviletiden kan også foregå udenfor selve ovnen.
- 2) En væsentlig ting at gøre, er at røre rundt i maden flere gange under tilberedningen: det har til formål at gøre temperaturerne mere ensartede og at gøre tilberedningstiden kortere.
- 3) Det er tilrådeligt også at **vende** maden under tilberedningen: dette gælder specielt for kød, både i store stykker (stege, hele kyllinger...) og i mindre stykker (kyllingebryst, småkød...).
- 4) **Mad med skin, skal eller skræl (f.eks.: æbler, kartofler, tomater, pølser, fisk) skal der prikkes hul i flere steder med en gaffel, så dampen kan komme ud og skinnen eller skrællen ikke eksploderer (Fig. 4).**
- 5) Hvis man tilbereder mange portioner af den samme mad, f.eks. kogte kartofler, er det bedst at anbringe dem i ringform i et fad, for at få en ensformet 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 køleskab.
- 7) Sæt altid beholderen midt på den roterende tallerken under tilberedningen.
- 8) Dannelse af **kondensvand** inde i ovnen i området ved lågen og ved luftudgangen, er helt normalt. **For at formindske det, dækkes maden til med plastikfilm, vokspapir, glaslåg eller helt enkelt en omvendt tallerken.** I øvrigt tilberedes vandholdigt mad (f.eks. grøntsager) bedre, hvis det er dækket til. Tildækningen af maden tillader også at holde ovnens indre rent. Brug plastikfilm der er beregnet til mikrobølgeovne.



fig. 4

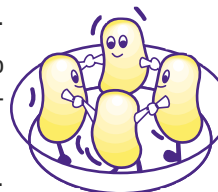


fig. 5

BRUG AF BETJENINGERNE OG PROGRAMMERING

HVORDAN STILLES URET

- Når apparatet forbindes til strømnettet for første gang, eller hvis strømmen har været slået fra, vises på displayen tallene 12:00 der blinker.

For at indstille tiden, gå frem som følger:

OVNMODEL PÅ 23 LT.

OVNMODEL PÅ 17 LT.



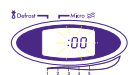
- Tryk på tasten "Clock" (9). (På displayen blinker timetallet 12).



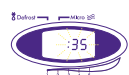
- Indstil det ønskede timetal ved at dreje knappen (8) eller ved at trykke på tasterne "Time Adjust" (8). (På displayen blinker timetallet).



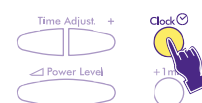
- Tryk igen på tasten "Clock" (9). (På displayen forsvinder timetallet og minuttallet begynder at blinke).



- Indstil det ønskede minuttal ved at dreje på knappen (8) eller ved at trykke på tasterne "Time Adjust" (8). (På displayen blinker minuttallet).



- Tryk igen på tasten "Clock" (9). (På displayen vises den indstillede tid).



- For at ændre på den indstillede tid, trykkes på tasten "Clock" (12), hvorefter der fortsættes med en ny indstilling af tiden som beskrevet ovenfor.
- Det er muligt også at fremhæve tiden, mens ovnen er i funktion, dette gøres helt enkelt ved at trykke på tasten "Clock" (9). På displayen vises tiden i cirka 3 sekunder.



**Kun for modeller med separationsgrill:
BRUG FUNKTIONEN, KUN MIKROBØLGER,
TIL TILBEREDNING PÅ TO PLADER SAMTIDIG**

Når separationsgrillen bruges i funktionen, kun mikrobølger, er det muligt at optø, opvarme og tilberede mad, også forskellig, samtidig på to plader. Det specielle system med dobbeltudsendelse af mikrobølgerne, gør det muligt at forbedre fordelingen af energien.

Når man vil tilberede mad på to plader samtidig er det tilstrækkeligt at huske på disse enkle generelle regler:

- 1) Tilberedningstiden for retter der laves samtidig er forskellig fra tilberedningstiden for en enkelt ret. Kontroller altid henvisningstabellen på side 35.

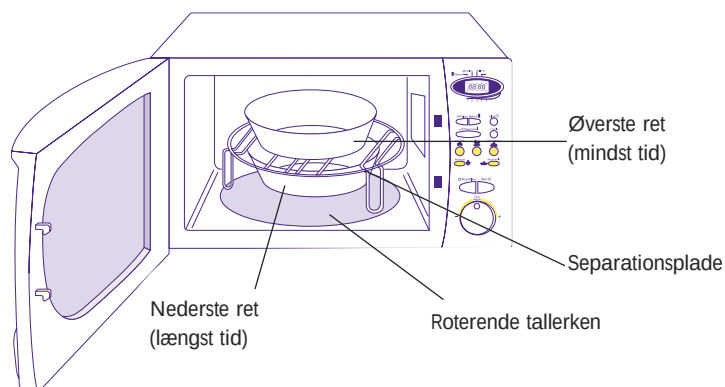
Tilberedningstid for samtidig tilberedning

Kartofler (foroven)	24 min
Goulash (forneden)	48 min

Tilberedningstid for enkelte retter

Kartofler	10 - 14 min
Goulash	35 - 40 min

- 2) Anbring ALTID den mad der behøver kortest tilberedningstid ovenpå SEPARATIONSGRILLEN: det vil på denne måde være lettest at tage beholderen ud. Fjern grillen og gør den nederste mad færdig.



- 3) Observer indikationerne og rådene i tabellerne, i særdeleshed, check altid, at maden der skal varmes, er meget varm, inden den tages ud af ovnen.



HENVISNINGSTABELLER TIL TILBEREDNING PÅ TO PLADER

Optøningstid

Type	Placering af beholder	Mængde i gram	Defrost tast	Minutter	Bemærkninger
• Hakket kød	Foroven	500	✱	15	Vend kødet efter 15 minutter. Lad det hvile i 15 minutter når det er færdigtilberedt.
• Hakket kød	Forneden	500	✱	15	
• Kylling i stykker	Foroven	500	✱	19	Gør kødstykkerne løs af hinanden under optøning. Lad det hvile 15 minutter efter endt optøning.
• Småkød	Forneden	500	✱	19	
• Blomkål	Foroven	450	✱	17	Lad det hvile 5 – 10 minutter efter endt tilberedning.
• Hel fisk	Forneden	500	✱	17	Lad det hvile 5 – 10 minutter efter endt tilberedning.

Opvarmningstid

Type	Placering af beholder	Mængde i gram	Styrkenive au	Minutter	Bemærkninger
• Kødportion	Foroven	150	5	6	Dæk maden til med plastikfilm.
• Grøntsagsportion	Forneden	250		6	Dæk maden til med plastikfilm.
• Lasagne	Foroven	500	5	9	Dæk maden til med plastikfilm.
• Lasagne	Forneden	500		9	Dæk maden til med plastikfilm.
• Kødportion	Foroven	150	5	6	Dæk maden til med plastikfilm.
• Lasagne	Forneden	500		8	Dæk maden til med plastikfilm.

Tilberedningstid

Type	Placering af beholder	Mængde i gram	Styrkenive au	Minutter	Bemærkninger
• Kartoffler	Foroven	500	5	20	Skær dem i lige store stykker og dæk dem til med plastikfilm.
• Kartoffler	Forneden	500		20	Skær dem i lige store stykker og dæk dem til med plastikfilm.
• Gulerødder	Foroven	500	5	16	Skær dem i lige store stykker og dæk dem til med plastikfilm.
• Gulerødder	Forneden	500		16	Skær dem i lige store stykker og dæk dem til med plastikfilm.
• dskåret fisk	Foroven	400	5	13	Tildæk med plastikfilm. Fjern grillen efter 15 minutter.
• Squash	Forneden	475		15	Lad dem være hele og dæk dem til med plastikfilm.
• Hel fisk	Foroven	200	5	11	Tildæk med plastikfilm. Fjern grillen efter 13 minutter.
• Squash	Forneden	475		14	Lad dem være hele og dæk dem til med plastikfilm.
• Hel fisk	Foroven	200	5	11	Tildæk med plastikfilm
• Hel fisk	Forneden	200		11	Tildæk med plastikfilm
• Kartoffler	Foroven	500	5	20	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola
• Goulash	Forneden	1500		40	Fjern grillen efter 24 minutter. Rør rundt 2 – 3 gange.
• Ris	Foroven	300	5	22	Tildæk med plastikfilm og rør rundt 2 gange
• Hvidkål	Forneden	500		22	Lad den være hel og dæk den til med plastikfilm
• Ærter	Foroven	500	5	20	Tildæk med plastikfilm
• Rosenkål	Forneden	500		20	Tildæk med plastikfilm
• Kødroulade	Foroven	500	5	30	Vendes, hvis nødvendigt, når det er halv færdigt.
• Kartoffler	Forneden	500		30	Tildæk med plastikfilm
• Medisterpølse	Foroven	300	5	22	Rør rundt 1 – 2 gange
• Medisterpølse	Forneden	300		22	Rør rundt 1 – 2 gange
• Småkød	Foroven	700	5	36	Rør rundt 2 – 3 gange
• Flæsketeg	Forneden	700		36	Vend når det er halv færdigt

PROGRAMMERING AF AUTOMATISK OPTØNING

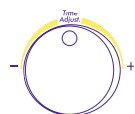
Ved brugen af denne funktion er det tilstrækkeligt at indstille optøningstiden, mens styrken på mikrobølgerne er forudindstillet.

OVNMODEL PÅ 23 LT.

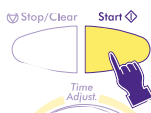
OVNMODEL PÅ 17 LT.



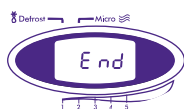
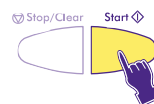
1. Tryk på tasten "Defrost" (2). (På displayen blinker 0:00 og indikatoren for optøningsfunktionen øverst til venstre tændes).



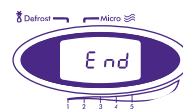
2. Indstil den ønskede tid ved at dreje knappen (8) eller trykke på tasterne "Time Adjust" (8). (Displayen blinker).



3. Tryk på tasten "Start" (14) for at påbegynde optøningen. (Displayen viser den indstillede tid).



4. Når den indstillede tid er gået, vil der høres 3 lange beep, og på displayen fremkommer skriften "End".



- Hvis man åbner lågen for at kontrollere optøningen, afbrydes mikrobølgerne og på displayen blinker den tid der mangler. For at fortsætte optøningen, lukkes lågen og der trykkes på tasten "Start". Ovnen optager tællingen af tiden, derfra hvor den blev afbrudt.
- For at nulstille den indstillede tid, gå frem som følger:
 - hvis ovnens låge er åben, trykkes 1 gang på tasten "Stop/Clear" (7);
 - hvis ovnen er i funktion, trykkes 2 gange på tasten "Stop/Clear" (7);
 - hvis ovnen er slukket og lågen er lukket, trykkes en gang på tasten "Stop/Clear" (7).

RÅD ANG. OPTØNING

- Frossen mad i plastikposer, plastikfilm eller i opbevaringsbeholdere, kan sættes direkte i ovnen, hvis disse er uden metaldele (f.eks. metalbånd og klips til lukning).
- Nogle fødevarer, som grøntsager og fisk, behøver ikke være helt optøet inden tilberedningen påbegyndes.
- Mad der er tilberedt med f.eks. tomatpuré, ragout o.l., tør bedre og hurtigere op, hvis der røres i det engang imellem samt hvis det vendes og/eller deles.
- Under optøning taber kød, fisk og frugt væske. Der rådes derfor til anbringe det i en skål til optøning.
- Der rådes til at dele kød op og lægge hver enkelt stykke i sin pose, inden det anbringes i fryseren. På denne måde kan De spare meget tid under tilberedningen.
- Følg med forsigtighed tiderne der er angivet på pakkerne med dybfrost, fordi disse er ikke altid korrekte. Det er en god ide at lade tiden være lidt mindre end den tid der er angivet. Optøningens varighed vil variere alt efter frysingsgraden.

Optøningstider

Tiderne der er angivet i tabellen varierer efter Deres ovns ydeevne.

Værdien for ydeevnen er angivet på lågen, i symbolet  (se side 28).

Type	Mængde	Ydeevne 850/900W	Ydeevne 750/800W	Bemærkninger	Hviletid (minutter)
		Tidsprogram mering (minutter)	Tidsprogram mering (minutter)		
KØD					
• Steg (gris, okse, kalv, etc.)	1 Kg	17 - 22	23 - 28		20
• Steak, koteletter, skiver	200 Gr	2 - 6	7 - 10		5
• Småkød, goulash	500 Gr	9 - 13	14 - 17		10
• Hakket kød	500 Gr	9 - 11	12 - 14	(*)	15
• " "	250 Gr	3 - 7	8 - 11		10
• Bøf	200 Gr	3 - 7	8 - 11		10
• Medisterpølse	300Gr	5 - 9	10 - 13		10
FJERKRÆ					
• And, kalkun	1,5 Kg	25 - 28	29 - 32	Vask under varmt vand efter endt hviletid, for at fjerne eventuel is.	20
• Hel kylling	1,5 Kg	25 - 28	29 - 32		20
• Kylling i stykker	500 Gr	9 - 13	14 - 18		10
• Kyllingbryst	300 Gr	7 - 11	13 - 17		10
GRØNTSAGER					
• Auberginer i tern	500 Gr	12 - 16	17 - 21		5
• Peperfrugter i stykker	500 Gr	11 - 15	16 - 20		5
• Bælgede ærter	500 Gr	8 - 12	13 - 17		5
• Artiskokhjerter	300 Gr	5 - 9	10 - 14		5
• Asparges i stykker	500 Gr	9 - 13	14 - 18		5
• Bønner skåret i skiver	500 Gr	11 - 15	16 - 20	Rør engang imellem i grøntsagerne, for at lette optøningen.	5
• Hele broccoli	500 Gr	10 - 14	15 - 19		5
• Rosenkål	500 Gr	10 - 14	15 - 19		5
• Gulerødder i skiver	500 Gr	9 - 13	14 - 18		5
• Blomkålsbuketter	450 Gr	8 - 12	13 - 17		5
• Blandede grøntsager	300 Gr	4 - 8	9 - 13		5
• Hakket spinat	300 Gr	5 - 9	10 - 14		5
FISK					
• Filet	300 Gr	5 - 9	10 - 14		7
• Skåret fisk	400 Gr	6 - 10	11 - 15		7
• Hel	500 Gr	8 - 12	13 - 17		7
• Store rejer	400 Gr	6 - 10	11 - 15		7
MEJERIPRODUKTER					
• Smør	250 Gr	2 - 6	7 - 10	Fjern aluminiumet eller andre metaldele.	10
• Ost	250 Gr	3 - 7	8 - 12	Må ikke tø helt op. Overhold hviletiden.	15
• Fløde	200 ml	5 - 9	10 - 14	Fløden skal hældes ud af emballagen og over på en tallerken.	5
BRØD					
• 2 mellemstore boller	150 Gr	1 - 2	2 - 3	Anbring brødet direkte på den roterende tallerken.	3
• 4 mellemstore boller	300 Gr	2 - 4	5 - 7		3
• Brødsiver	250 Gr	2 - 4	5 - 7		3
• Fuldornsbrød i skiver	250 Gr	2 - 4	5 - 7		3
FRUGT					
• Jordbær, blommer, kirsebær, ribs, abrikoser	500 Gr	8 - 10	11 - 13	Rør rundt 2 - 3 gange.	10
• Hindbær	300 Gr	5 - 7	7 - 9	Rør rundt 2 - 3 gange.	10
• Brombær	250 Gr	3 - 5	6 - 8	Rør rundt 2 - 3 gange.	6

(*) Disse indikationer er passende for at udføre en optøningstest på hakket kød, ifølge normen IEC 705, afsnit 18.3. Vend fødevarerne når halvdelen af den indstillede tid er gået. Retten anbringes direkte på den roterende tallerken. Yderligere oplysninger samt resultaterne af kapacitetstestene udført i overensstemmelse med normen IEC 705, er vist i den lille tabel på side 2.

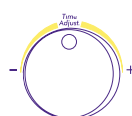
PROGRAMMERING AF OVNE TIL VARMHOLDNING, OPVARMNING OG TILBEREDNING

OVNMODEL PÅ 23 LT.

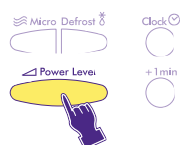
OVNMODEL PÅ 17 LT.



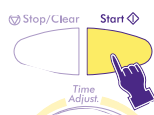
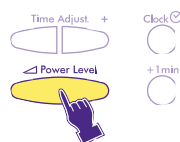
1. Tryk på tasten "Micro" (3). (På displayen blinker 0:00 og den anden indikator af mikrobølgefunktionen, øverst til venstre, samt den første indikator af mikrobølgeniveauet, nederst til højre, tændes.



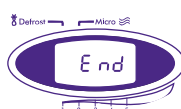
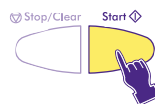
2. Indstil den ønskede tid ved at dreje timer knappen (8) eller ved at trykke på tasterne "Time Adjust" (8). (Displayen blinker).



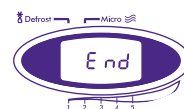
3. Tryk på tasten "Power Level" (4) indtil den ønskede styrke er valgt (5 = maximum, 1 = minimum). Hvis der ikke trykkes på tasten, fungerer ovnen på maximumstyrke (styrke 5). (På displayen viser indikatoren nederst, det valgte styrkeniveau).



4. Tryk på tasten "Start" (14) for at sætte funktionen igang. (Displayen viser den indstillede tid og styrke).



5. Når den indstillede tid er gået, høres 3 lange beep og på displayen vises skriften "End".



- Det er muligt at fremhæve klokken også mens ovnen er i funktion, dette gøres helt enkelt ved at trykke på tasten "Clock" (9). Displayen viser klokken i 3 sekunder.
- Det er muligt at kontrollere den indstillede funktions gang på et hvilket som helst tidspunkt, dette gøres ved at åbne lågen og inspicere maden. Når lågen åbnes afbrydes mikrobølgerne, disse starter igen når lågen lukkes og der trykkes på tasten "Start" (14).
- Hvis det af en eller anden grund er nødvendigt at afbryde tilberedningen uden at åbne lågen, er det tilstrækkeligt at trykke på tasten "Stop/Clear" (7).
- For af afslutte tilberedningen, gå frem som følger:
 - hvis ovnens låge er åben, trykkes 1 gang på tasten "Stop/Clear" (7);
 - hvis ovnen er i funktion, trykkes 2 gange på tasten "Stop/Clear" (7);
 - hvis ovnen er slukket og lågen er lukket, trykkes 1 gang på tasten "Stop/Clear" (7).
- Tilberedningstiden og mikrobølgestyrken kan ændres også efter at der er trykket på tasten "Start" (14).

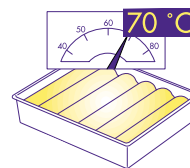
AT HOLDE MADEN VARM

- Denne funktion anbefales til alle retter i almindelighed.
- Den tillader at holde mad, der lige er tilberedt eller opvarmet, varm uden at det bliver tørt eller brænder på.
- Ved at stille styrkeniveauet på 1 og dække maden til med en tallerken eller plastikfilm, holder den sig varm indtil det øjeblik den skal anvendes.
- Hvis de foretrækker det, kan De holde maden varm direkte på serveringstallerkenen (der hele tiden skal være tildækket).

OPVARME

Opvarmningen af mad er en funktion, hvor Deres mikrobølgeovn fremhæver hele sin nyttighed og effektivitet. I forhold til traditionelle metoder, er brugen af mikrobølger nemlig tydeligt tidsbesparende og derfor også energibesparende.

- Det anbefales at opvarme mad (specielt hvis den er frossen) ved en temperatur på mindst 70°C (man skal brænde fingrene!). Det vil ikke være muligt at spise maden lige med det samme, da den er for varm, men det garanteres at den er helt steril.
- Ved opvarmning af forkogt eller frossen mad, overhold altid følgende regler:
 - tag maden ud af metalbeholdere;
 - tildæk med plastikfilm (af typen der er egnet til mikrobølgeovne) eller olieret papir; på denne måde bibeholdes hele den naturlige smag, og ovnen forbliver ren; det er muligt også at dække til med en omvendt tallerken;
 - hvis det er muligt, rør rundt eller vendt maden ofte for at fremskynde opvarmningsprocessen og gøre den mere ensartet;
 - følg med meget forsigtighed de angivne tider på pakken; husk på, at i særlige tilfælde skal de angivne tider forøges.
- Frossen mad skal være tøet op inden opvarmningen påbegyndes. Jo lavere madens begyndelsestemperatur er, desto længere tid vil det tage at opvarme den.
- Mad og drikkevarer kan opvarmes i kort tid i beholdere af pap eller plastik. Dog, disse beholdere kan deformere sig, hvis tilberedningstiden er lang.



Opvarmningstid

Tiderne der er angivet i tabellen varierer efter Deres ovns ydeevne. Værdien for ydeevnen er angivet på lågen, i symbolet  (se side 28).

P.S. Nogle opvarmninger kan nemt udføres ved anvendelse af de forudindstillede funktioner "Quick Menu" (se tabellen på side 4 eller instruktionerne på side 45).

Type	Mængde	Styrkeni veau	850/900W varighed (minutter)	750/800W varighed (minutter)	Bemærkninger
SMELTNING AF FØDEVARER					
• Chokolade/glasur • Smør	100 gr 50-70 gr	3 5	4 - 5 0'.5"-0'.10"	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Anbringes på en tallerken. Rør i glasuren 1 gang.
FØDEVARER MED KØLESKABSTEMPERATUR (5/8°C) INDIL					
• Yogurt • Sutteflaske	125 gr 240 gr	" "	0'.10"-0'.15" 0'.25"-0'.30"	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	Fjern stanniolen. Opvarm sutteflasken uden sutten påsat og bland væsken straks efter opvarmningen for at opnå en ensartet temperaturfordeling. Kontrol- ler temperaturen inden maden indtages. Hvis mælken har stuetemperatur, nedsættes den angiv- ne tid lidt. Hvis der bruges mælkepulver, røres godt rundt da det tiloversblevne pulver kan bryde i brand. Brug mælk der er steriliseret.
FÆRDIGLAVEDE FØDEVARER MED KØLESKABSTEMPERATUR (BEGYNDELS- TEMP. 5/8°C) INDIL CIRKA 70°C					
• Pakke med lasagne eller pastaret med fyld • Pakke med kød med ris og/eller grøntsager • Pakke med fisk og/eller grøntsager • Kødret og/eller grøntsager • Pasta, cannelloni eller lasagne • Fiskeret og/eller ris	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " "	4 - 6 4 - 6 3 - 5 5 - 7 5 - 7 4 - 6	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 9 7 - 9 6 - 8	Der refereres til pakker med alle former for ret- ter, der findes i handlen, der skal opvarmes til en temperatur på 70°C. Tag maden ud af even- tuelle metalpakker og anbring den direkte på tallerkenen hvoraf der spises. For at opnå det bedste resultat bør maden altid være tildækket. Der refereres til portioner med alle former for retter, allerede tilberedte, der skal opvarmes til en temperatur på 70°C. Maden anbringes direkte på tallerkenen hvoraf der spises og skal altid dækkes til med enten plastikfilm eller en omvendt tallerken.
FROSSEN MAD TIL OPVARMNING/TILBEREDNING (BEGYNDELS- TEMP. -18°/-20°C) INDIL CIRKA 70°C					
• Pakke med lasagne eller pastaret med fyld • Pakke med kød med ris og/eller grøntsager • Pakke med fisk og/eller forkogte grøntsager • Pakke med fisk og/eller rå grøntsager • Portioner med kødret og/eller grøntsager • Portioner med pasta, cannelloni eller lasagne • Portioner med fisk og/eller ris	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " " "	6 - 8 5 - 7 3 - 5 8 - 10 6 - 8 7 - 9 4 - 6	8 - 10 7 - 9 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	Der refereres til pakker med alle former for ret- ter, allerede tilberedte og frosne, der skal opvar- mes til en temperatur på 70°C, direkte i origi- nalindpakningen; hvis indpakningen er en metalbeholder, anbringes retten direkte på tal- lerkenen hvoraf der spises og tilberedningstiden øges med et par minutter. Tag rå mad ud af indpakningen og placer den i en beholder der er egnet til mikrobølger og dæk den til. Der refereres til portioner med alle former for retter, allerede tilberedt, og til at opvarme til en temperatur på 70°C. Anbring den frosne mad på tallerkenen hvoraf der spises og dæk den til med en anden omvendt tallerken eller en pyrex. Vær sikker på at den er godt varm i midten; hvis det er muligt røres rundt i maden.
DRIKKEVARER FRA KØLESKAB (5/8°C) INDIL CIRKA 70°C					
• 1 kop mælk • 1 kop kaffe • 1 tallerken suppe	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	2 - 2'.30" 1'.30" - 2 1'.30" - 2 4 - 5	2'.30"-3 2-2'.30" 2-2'.30" 5 - 6	Alle drikkevarer skal blandes efter opvarmnin- gen så der opnåes en ensartet temperaturfor- deling. Det anbefales at dække supper til med en omvendt tallerken.
DRIKKEVARER MED STUETEMPERATUR (20/30°C) INDIL CIRKA 70°C					
• 1 kop mælk • 1 kop kaffe • 1 tallerken suppe	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	1'.30" - 2 1 - 1'.30" 1 - 1'.30" 3 - 4	2-2'.30" 1'.30"-2 1'.30"-2 4 - 5	Alle drikkevarer skal blandes efter opvarmningen så der opnåes en ensartet temperaturfordeling. Det anbefales at dække supper til med en omvendt tallerken.

TILBEREDNING

KØD

Man kan lave steg og sammenkogte retter med okse og kalvekød. Vend og drej de store stykker kød der ikke kan blandes eller røres rundt. Lad dem ikke snyde af kødets ydre udseende (under og efter endt tilberedning), det kan ikke brunes som i en almindelig ovn, derimod bibeholdes alle næringsstofferne og madens smag på et meget højt niveau.

FJERKRÆ

Alle typer af fjerkræ kan tões op og altså tilberedes i mikrobølgeovnen. Skindet bliver ikke sprød og brunet som det normalt ville blive: for at få skinnet gyldent, rådes der til at pensle kyllingen udenpå med smeltet smør eller margarine.

FISK

Fisk er meget hurtig at tilberede og med yderst gode resultater. Den kan tilsættes lidt smør eller olie (eller ingenting). Tildæk med plastikfilm. Naturligvis, hvis fisken er hel med skin, skal der prikkes hul med en gaffel, fiskefileter fordeles jævnt. Det tilrådes at panere fisk med æg. Tilberedningstid for kød, fjerkræ og fisk.

Tilberedningstid for kød, fjerkræ og fisk

For at gøre kødet blødere, rådes der til at tilsætte 1/2 glas vand ved start af tilberedning. Tiderne der er angivet i tabellen varierer alt efter Deres ovns ydeevne. Værdien for Deres ovns ydeevne er angivet i symbolet  på ovns låge (se side 28).

Mad	Mængde	Styrkenive au	Ydeevne 850/900W	Ydeevne 750/800W	Bemærkninger	Hviletid (minutter)
			Tidsprogra mmering (minutter)	Tidsprogra mmering (minutter)		
OKSEKØD						
Kødrørlade	900 gr	4	18 - 20	22 - 24	(*) Bland 500 g. hakket oksekød med æg, skinke, rasp etc. Vendes når det er halv færdigt.	5
Kødrørlade	800 gr	4	15 - 20	20 - 25		5
Mørbradsteg	600 gr	"	17 - 22	22 - 27	Vend når det er halv færdigt	5
Steg	1 kg	"	25 - 30	32 - 37		10
KALVEKØD						
Småskød	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Rør rundt 2 - 3 gange	8
Steg (rullet)	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Vend når det er halv færdigt	10
Inderlår i skiver	200 gr	"	10 - 15	15 - 20	Det er ikke nødvendigt at vende	2
GRISEKØD						
Lår	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Vend når det er halv færdigt	5
Steg	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Vend når det er halv færdigt	10
Flæskesteg	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Vend når det er halv færdigt	8
LAM						
Skuldersteg	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Vend når det er halv færdigt	10
Friske hamburgers	100 gr	"	7 - 10	10 - 13		3
Gulash	1,5 kg	5	35 - 40	45 - 50	Rør rundt 2 - 3 gange	3
Medister	300 gr	4	10 - 14	14 - 19		3
FJERKRÆ: KYLLING						
Hel	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Vend når det er halv færdigt	10
Halv	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Det er ikke nødvendigt at vende	5
I stykker	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Det er ikke nødvendigt at vende	5
Bryst	300 gr	"	10 - 14	14 - 19	Det er ikke nødvendigt at vende	3
KALKUN						
I stykker	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Vend når det er halv færdigt	8
Bryst	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Det er ikke nødvendigt at vende	8
AND						
Hel	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Vend når det er halv færdigt	10
FISK						
Fileter	300 gr	5	4 - 7	7 - 10	Tilberedes tildækket	2
Skiver	300 gr	"	6 - 9	9 - 12	Tilberedes tildækket	2
Hel	500 gr	"	7 - 10	10 - 13	Tilberedes tildækket	2
Hel	250 gr	"	4 - 7	7 - 10	Tilberedes tildækket	2
Store rejer	500 gr	"	6 - 9	9 - 12	Tilberedes tildækket	2
Udskåret	400 gr	"	6 - 9	9 - 12	Tilberedes tildækket	2

(*) Disse oplysninger er nyttige for at udføre tilberedningstesten af hakket kød ifølge normen IEC 705, afsnit 17.3, test C. Dæk beholderen til med plastikfilm der er egnet til mikrobølgeovne, lav et par huller i filmen. Yderligere oplysninger samt resultaterne af kapacitetstestene udført i overensstemmelse med normen IEC 705, er vist i den lille tabel på side 2.

GRØNTSAGER

Grøntsager der tilberedes i mikrobølgeovn, bibeholder deres farve og næringskraft mere end, når de tilberedes på traditionel måde.

For hver 500 g. grøntsager, tilsættes cirka 5 spiseskefulde vand.

De skal hele tiden være dækket til med plastikfilm.

De mest konsistente skæres ud i mindre stykker (f.eks. gulerødder).

Rør rundt mindst en gang når halvdelen af tiden er gået, og tilsæt kun lidt salt til slut.

Tilberedningstid for grøntsager

Tiderne der er angivet i tabellen varierer alt efter Deres ovns ydeevne.

Værdien for Deres ovns ydeevne er angivet i symbolet på ovnens låge  (se side 28).

Type	Mængde	Styrkevælger	Ydeevne 850/900W	Ydeevne 750/800W	Bemærkninger	Hviletid (minutter)
			Timer (minutter)	Timer (minutter)		
• Asperges	500 gr	5	9 - 10	11 - 12	Skæres i stykker på 2 cm	4
• Artiskokker	300 gr	“	11 - 12	12 - 13	Det anbefales at bruge hjertet af artiskokken	4
• Bønner	500 gr	“	11 - 12	13 - 14	Skæres i stykker	4
• Broccoli	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Del dem i enkelte "blomster"	4
• Rosenkål	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Lad dem være hele	4
• Hvidkål	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Skær den i strimler	4
• Rødkål	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Skær den i strimler	4
• Gulerødder	500 gr	“	9 - 10	11 - 12	Skæres i ensartede stykker	4
• Blomkål	450 gr	“	11 - 12	13 - 14	Del den i buketter	4
• Bladselleri	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Del den i stykker	4
• Auberginer	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Skær den i tern	4
• Porrer	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Skær den i strimler	4
• Champignons	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Lad dem være hele. Der behøves ikke vand	4
• Løg	250 gr	“	5 - 6	7 - 8	Hele af samme størrelse	4
• Spinat	300 gr	“	6 - 7	8 - 9	Tildæk, efter at de er vasket og dryppet af	4
• Ærter	500 gr	“	10 - 11	12 - 13		4
• Fennikel	500 gr	“	12 - 13	14 - 15	Skær den i kvarte stykker	4
• Peperfrugt	500 gr	“	9 - 10	11 - 12	Skæres i stykker	4
• Kartoffler	500 gr	“	8 - 9	10 - 11	Skæres i ensartede stykker	4
• Squash	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Lad dem være hele	4

P.S. Tilberedningstiden i tabellen har en ren indikativ værdi, de er angivet i forhold til vægten, temperaturen inden tilberedningen og til grøntsagens konsistens og struktur.

SUPPER OG RIS

- Ved tilberedelse af supper behøves der mindre væske, fordi fordampningen ved tilberedelse i mikrobølgeovn er meget lille. Kom kun salt i tilsidst under tilberedningen eller under hviletiden, da det er vanddrivende.
- Det skal siges, at den nødvendige tilberedningstid for ris i mikrobølgeovn (som forøvrigt også for pasta) er nogenlunde det samme som at tilberede det på komfur på normal vis. Fordelen ved at tilberede en risotto i mikrobølgeovnen er, at det ikke er nødvendigt at røre rundt hele tiden (det er nok at gøre det 2 – 3 gange).
Alle ingredienser kommes samtidig i en beholder der er egnet til mikrobølgeovn, den dækkes til med plastikfilm (til 300 gr. ris behøves 750 gr. bouillon og ovnen skal indstilles på maximum styrke i cirka 12 – 15 minutter).
Desuden hænger risen ikke i på bunden af beholderen, og da det er muligt at anvende en passende skål der kan sættes direkte på bordet, er det ikke nødvendigt at hælde det over på et andet serveringsfad.

AT GØRE MADEN GYLDENBRUN

De fødevarer det er svært at få gyldne ved tilberedning i mikrobølgeovn er normalt koteletter, scalloppine og kyllingbryst. For alligevel at få en overfladisk forgyldning, rådes der til at væde ydersiden med smør der helst skal være blandet med paprika. I handlen findes der også sovse der er lavet netop til at give mad, der tilberedes i mikrobølgeovne, farve. I alle tilfælde er det nødvendigt at kødet eller fisken der skal gøres gylden, opsuger fedtede og farvende substanser.

KAGER OG FRUGT

Kager hæver (på lav styrke) meget mere end ved en traditionel tilberedning. Da de ikke får sprød skorpe, må det foretrækkes at overfladen dækkes med creme eller glasur (f.eks. med chokolade); desuden skal de holdes tildækkede efter tilberedningen, da de har tendens til hurtigere at blive tørre, end kager der er bagt på traditionel vis. Der skal laves huller i frugt, hvis den tilberedes med skal: det er vigtigt at overholde hviletiden (3 – 5 minutter).

Tilberedningstid for kager og frugt

Tiderne der er angivet i tabellen varierer alt efter Deres ovns ydeevne.

Værdien for Deres ovns ydeevne er angivet i symbolet på ovnens låge  (se side 28).

Type/mængde	Styrkeniveau eau	Ydeevne 850/900W	Ydeevne 750/800W	Hviletid (minutter)	Bemærkninger og råd
		Tidsprogram mering (minutter)	Tidsprogram mering (minutter)		
Nøddekage (700 gr.)	3	13 - 17	18 - 23	5	Kan sættes sammen med en hvilken som helst creme
Wienerkage (850 gr.)	"	17 - 21	22 - 27	5	Lægges sammen med syltetøj
Ananaskage (800 gr.)	"	15 - 19	20 - 25	5	Ananasskiverne kan lægges hele på bunden af fadet, eller skæres i stykker og blandes i dejen.
Æblekage (1000 gr.)	"	17 - 21	22 - 27	5	Æblerne lægges som dekoration på overfladen.
Kaffekage (750 gr.)	"	13 - 17	18 - 23	5	God når den er lagt sammen med creme
Æggepunch	4	1,30 - 3	4 - 6	3	Rør rundt med et piskeris hver 30 sekunder.
Kogte pærer (300 gr.)	5	3 - 5	6 - 8	3	Pærerne skal skæres i kvarte stykker
Kogte æbler (300 gr.)	"	4 - 6	7 - 10	3	Æblerne skal skæres i skiver
Egg custard (750 gr.) test A	"	14 - 16	18 - 20	5	Disse oplysninger er nyttige for at udføre tilberedningstest ifølge normen IEC 705, afsnit 17.3, henholdsvis test A og B. Yderligere oplysninger samt resultaterne af kapacitetstestene udført i overensstemmelse med normen IEC 705, er angivet i den lille tabel på side 2.
Spunge cake (475 gr.) test B	"	6 - 7	8 - 9	5	

PROGRAMMERING AF KOMBINATIONER

- Det er muligt at indstille følgende kombinationer:

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

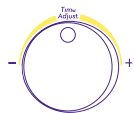
Eksempel: indstilling af en kombination med optøning + tilberedning.

OVNMODEL PÅ 23 LT.

OVNMODEL PÅ 17 LT.



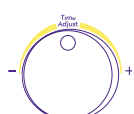
1. Tryk på tasten **"Defrost"** (2). (På displayen blinker 0:00 og optøningsfunktionens indikator, øverst til venstre, tændes.



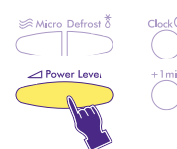
2. Indstil den ønskede tid ved at dreje på **Timerknappen** (8) eller trykke på tasterne **"Time Adjust"** (8). (Displayen blinker).



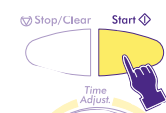
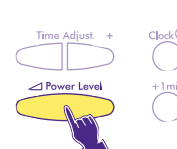
3. Tryk på tasten **"Micro"** (3). (På displayen blinker 0:00 og mikrobølgefunktionens indikator, øverst til venstre, samt maximum styrkens indikator til højre, tændes.



4. Indstil den ønskede tid ved at dreje på knappen (8) eller trykke på tasterne **"Time Adjust"** (8). (Displayen blinker).



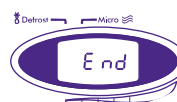
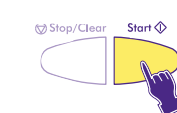
5. Tryk på tasten **"Power Level"** (4) indtil den ønskede styrke er valgt (5 = maximum; 1 = minimum). Hvis der ikke trykkes på tasten, fungerer ovnen på maximum styrke (styrke 5). (På displayen viser indikatoren nederst, det valgte styrkeniveau).



6. Tryk på tasten **"Start"** (14) for at sætte kombinationen igang. (Displayen viser i rækkefølge, tiden på den valgte funktion).



og



7. Når tiden for den valgte kombination er gået høres 3 lange beep og på displayen fremkommer skriften **"End"**.

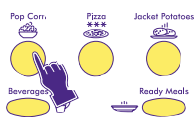


ANVENDELSE AF TASTERNE "QUICK MENÙ"

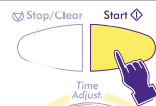
Tasterne "Quick Menù" er 5 forskellige programmer, hvor tilberedningstiden og styrkeniveauet er "forudindstillet"; disse gør det muligt at opnå **gode resultater** med retterne der er beskrevet herunder.

Tast	Hvad kan man lave?	Råd
(6)  Beverages • Tryk 1 gang • Tryk 2 gange • Tryk 3 gange • Tryk 4 gange	- Opvarme en kop kaffe (60 cc) fra stuetemperatur. - Opvarme 2 små eller en stor kop kaffe (120 cc) fra stuetemperatur. - Opvarme 1 stor kop (200 cc) fra køleskabstemperatur. - Opvarme en tallerken suppe (300 cc) fra køleskabstemperatur.	Efter at have opvarmet væsken, røres den godt rundt for at gøre temperaturen ensartet.
(11)  Jacket potatoes • Tryk 1 gang • Tryk 2 gange • Tryk 3 gange	- Tilberede 200 gr. kartofler - Tilberede 400 gr. kartofler - Tilberede 600 gr. kartofler	Vask kartofler med skræl godt af, lav hul i dem med en gaffel og læg dem på den roterende tallerken. De serveres mens de er varme med smør eller ost.
(12)  Ready Meals Færdige retter fra køleskab • Tryk 1 gang • Tryk 2 gange	- Opvarme en ret på 100 gr. (kød eller tilbehør) fra køleskabstemperatur. - Opvarme 250 gr. kød eller kød + grøntsager fra køleskabstemperatur.	Egnet til at opvarme allerede tilberedte portioner der har været i køleskab fra dagen før. Dæk tallerkenen til, enten med plastikfilm eller med en omvendt tallerken.
(13)  Pizza Frossen Pizza, færdige frosne retter • Tryk 1 gang • Tryk 2 gange • Tryk 3 gange	- Opvarme en frossen Pizza på 300 gr. - Opvarme en pakke (max. 300 gr.) med færdig frossen mad eller max. 300 gr. forkogte frosne retter (f.eks. kød eller tilbehør). - Opvarme to pakker (max. 550 gr.) med færdig frossen mad eller max. 550 gr. forkogte frosne retter (f.eks. kød eller tilbehør).	Anbring pizza'en direkte på den roterende tallerken. Hvis pakken er egnet til tilberedning i mikrobølger, anbringes den direkte på den roterende tallerken. Ellers kommes bakkens indhold over på et serveringsfad og den dækkes til med plastikfilm eller en omvendt tallerken.
(5)  Pop Corn • Tryk 1 gang	Tilberede 1 pakke Pop Corn til mikrobølger på 100 gr.	Læs omhyggeligt vejledningerne på pakken og placer den på den roterende tallerken.

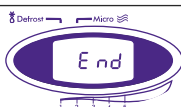
• FOR AT INDSTILLE FORUDINDSTILLEDE TILBEREDNINGER, GÅ FREM SOM FØLGER:

OVNMODEL PÅ 23 LT.

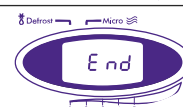
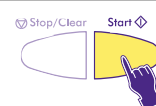
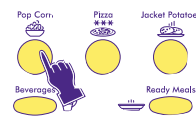
- Tryk på den ønskede "Quick Menù" tast (se ovenfor). (Displayen blinker på den indstillede tid, mens den anden indikator øverst til venstre og den forneden der angiver den forudindstillede mikrobølgestyrke, tændes).



- Tryk på tasten "Start" (14) for at igangsætte mikrobølgerne.



- Når den indstillede tid er gået høres 3 lange beep og på displayen fremkommer skriften "End".

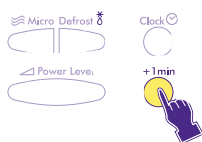
OVNMODEL PÅ 17 LT.

“QUICK REHEAT” PROGRAMMET: FRA 1 TIL 6 MINUTTER PÅ MAXIMUM STYRKE

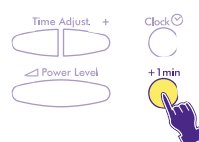
Denne funktion er meget nyttig, hvis man vil opvarme små mængder mad eller drikkevarer, eller i sidste øjeblik tilføje et yderligere minut til den allerede foretagne tilberedningstid.

OVNMODEL PÅ 23 LT.

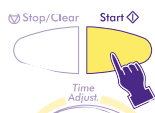
OVNMODEL PÅ 17 LT.



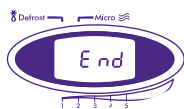
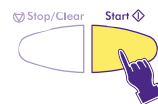
1. Tryk på tasten “+ 1 min” (10). (På displayen blinker 1:00 og den anden indikator øverst til venstre der viser mikrobølgefunktionen og den første nederst til højre der viser mikrobølgestyrken, tændes.



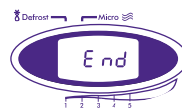
Ved at trykke flere gange på tasten, forøges tiden med 30 sekunder for hvert tryk op til et maximum på 6 minutter.



2. Tryk på tasten “Start” (14) for at igangsætte mikrobølgerne.



3. Når den indstillede tid er gået høres 3 lange beep og på displayen fremkommer skriften “End”.



BØRNESIKRING

For at forebygge uheldig brug af apparatet, er den elektriske kontrol udstyret med følgende sikkerhedsanordninger:

1. Blokering af tasten START

- Når ovnen er igang og programmering ikke er påbegyndt (displayen viser uret), trykkes på tasten START(14) i 5 sekunder.
- Der lyder et kort beep: det er ikke muligt at sætte tilberedningerne igang.
- For at afdage den foregående sikring, trykkes på tasten START (14) til der lyder et beep.

2. Blokering af korrektion af tilberedningstiderne

Når denne sikkerhedsanordning er indstillet, er det ikke muligt at ændre/korrigere de indstillede tilberedningstider mens selve tilberedningen er i gang, dette for at undgå uheldige og farlige forlængelser af tilberedningstiderne (maden kan brænde).

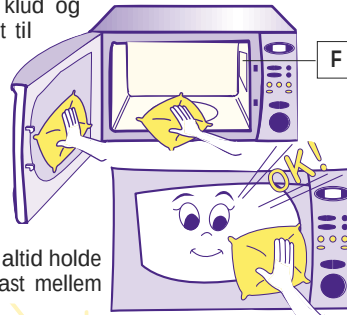
- Når ovnen ikke er i gang og programmering ikke er påbegyndt (displayen viser uret) trykkes på tasten STOP/CLEAR (7) i 5 sekunder.
- Der lyder et kort beep: det er ikke længere muligt at korrigere tiderne.
- For at afdage den foregående sikring, trykkes på STOP/CLEAR tasten (7) til der lyder et beep.

VEDLIGEHOOLD ELSE OG RENGØRING

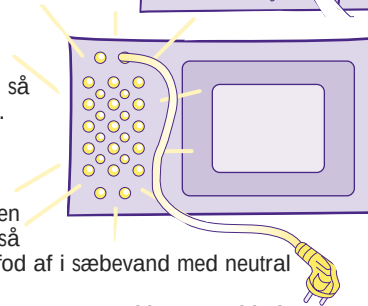
Før De foretager vedligeholdelse eller rengøring, skal De altid tage stikket ud af stikkontakten.

Rengøring

For altid at holde Deres apparat i bedste stand, er det tilrådeligt regelmæssigt at rengøre lågen, indersiden og ydersiden af Deres mikrobølgeovn, dette gøres med en fugtig klud og neutral sæbe eller flydende rensmiddel. Hold altid udgangsdækslet til mikrobølgerne (F) rent for fedt og fedtet oversprøjtning. **Brug ikke slibende rengøringsmidler, ståluld eller spidse metalredskaber,** når De gør ovnens ydre og indre overflader rene. Ved rengøring af ovnens ydre, skal De passe på at der ikke trænger vand eller rensmiddel ind i luft og dampudgangshullerne der findes ovenpå apparatet. Anvend ikke rensmidler der indeholder ammoniak. Det frarådes at anvende sprit, ståluld eller slibende rensmiddel til rengøring af indersiden og, fremfor alt, ydersiden af lågen, for at undgå afskrabninger og ridser. For at sikre en perfekt lukning, skal De altid holde indersiden af lågen 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 den roterende tallerken (D) ud sammen med dens støttefod (E) for at gøre dem rent og også rengøre ovnens bund. Vask den roterende tallerken og dens støttefod af i sæbevand med neutral sæbe (de kan vaskes i opvaskemaskine).

Læg ikke den roterende tallerken i koldt vand efter at den har været opvarmet i længere tid; det høje varmechok kan forårsage brud.

Den roterende tallerkens motor er forseglet. Derfor skal De alligevel passe på at der ikke trænger vand ind under den roterende tallerkens aksel (B).

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

I tilfælde af, at der opstår en defekt, skal De henvende Dem til konstruktørens Autoriserede Service Center. Dog kan det betale sig at foretage følgende simple kontrolleringer, inden De henvender Dem til vore teknikere:

P r o b l e m	å r s a g / u d b e d r i n g
• Apparatet fungerer ikke	- Lågen er ikke lukket korrekt - Stikket sidder ikke ordentlig i stikkontakten - Der er ikke strøm i kontakten (kontroller hjemmets sikring) - Tiden er ikke indstillet korrekt
• Kondens på tilberedningspladen og inde i ovnen	• Når De tilbereder mad der indeholder vand, er det helt normalt at det fordamper, kommer ud, og danner kondens inde i ovnen og på tilberedningspladen.
• Gnister inde i ovnen	• Anvend ikke metalbeholdere ved tilberedning med mikrobølger, heller ikke poser eller pakker med metallukninger.
• Maden opvarmes ikke tilstrækkeligt	- Vælg den korrekte tilberedningsform eller øg tilberedningstiden. - Maden er ikke tørt helt op inden tilberedningen.
• Maden brænder på	• Vælg et lavere styrkeniveau eller sæt tilberedningstiden ned.
• Maden tilberedes ikke ensartet	- Rør rundt i maden under tilberedningen. Husk på at maden tilberedes bedre, hvis det er skåret i ensformige stykker. - Den roterende tallerken sidder fast.

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

