

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. KAPITEL – ALMENE OPLYSNINGER

1.1 Vigtige sikkerhedsanvisninger	side 25
1.2 Tekniske data	side 26
1.3 Installation og elektrisk tilslutning	side 26
1.4 Standardudstyr	side 27
1.5 Anvendeligt køkkenudstyr	side 28
1.6 Almene regler og råd angående ovnens brug	side 29

2. KAPITEL – BETJENING OG INDSTILLING AF FUNKTIONERNE

2.1 Hvordan uret reguleres	side 30
2.2 Hvordan tilberedningen programmeres	side 32
2.3 Automatisk optønings- og tilberedningssekvens.....	side 33
2.4 Hvordan de forprogrammerede opskrifter genkaldes (tasterne "Automatic function")	side 34
2.5 Hurtigopvarmning	side 34
2.6 Børnesikkerhed	side 34
2.7 Tallerken-stoptasten	side 34
2.8 Funktionen "Memotime"	side 34

3. KAPITEL – BRUG AF OVNE: FORSLAG OG TIDSTABELLER

3.1 Optøning	side 35
3.2 Opvarmning	side 36
3.3 Hors d'oeuvre og forretter	side 37
3.4 Kødretter	side 37
3.5 Tilbehør og grøntsager	side 38
3.6 Fiskeretter	side 39
3.7 Kager og tærter	side 39
3.8 Opvarme/tilberede ved hjælp af tasterne "Automatic function"	side 40

4. KAPITEL – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

4.1 Rengøring	side 41
4.2 Vedligeholdelse	side 42

1. KAPITEL – ALMENE OPLYSNINGER

1.1 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs omhyggeligt denne brugsanvisning inden ovnen tages i brug. Derved vil De undgå fejlbrug og opnå bedre resultater.

- 1) Denne ovn er designet til optøning, opvarmning og tilberedning af fødevarer i privatbrug. Ovnens bør ikke anvendes til andre formål og der må ikke udføres forandringer af ovnens indretninger.
- 2) Inden ovnen sluttes til ledningsnettet, skal man kontrollere at lågen lukke korrekt, at metalstrukturen ikke er deformeret og at hængslerne og hængselophænget ikke sidder løst. Hvis der er opstået skader på disse komponenter, må mikrobølgeovnen ikke anvendes, før en kvalificeret tekniker (oplært af producenten eller af dennes Assistanceservice) har udført reparationen.
- 3) Forsøg aldrig at sætte ovnen i gang med åben låge eller modificere sikkerhedsanordningerne.
- 4) Ovnens må ikke sættes i gang hvis der kommer genstande af nogen art i klemme mellem ovnens forside og låge.
Hold altid lågens (E) inderside ren ved hjælp af en fugtig klud og rengøringsmiddel der ikke indeholder slibemiddel. Lad ikke snavs eller madrester hobe sig op i mellemrummet mellem ovnens forside og lågen (fig. 1).
- 5) Når ovnens låge er åben, skal nedenstående forhold tages i betragtning:
 - apparatet kan vælte p. g. a. overdrevent vægtryk mod lågen, enten af tunge genstande eller mens håndtaget trækkes nedad.
 - anbring aldrig varme genstande på den åbne låge (f.eks. gryder eller brænderer der lige er taget af ilden).
- 6) Sæt aldrig ovnen i gang hvis forsyningskablet eller stikket er beskadiget (fare for elektrisk stød).
- 7) Justeringer, reparationer og udskiftninger af forsyningskablet må udelukkende udføres af personale, oplært af producenten eller dennes Assistanceservice (fig. 3). Eventuelle reparationer, udført af ukvalificeret personale, kan være farlige.
- 8) I tilfælde af røg fra ovnen, forårsaget af brændende fødevarer, MÅ LÅGEN IKKE ÅBNES: sluk øjeblikkeligt for apparatet eller træk stikket ud af stikkontakten.
- 9) Denne ovn må udelukkende anvendes af voksne. Lad ikke børn opholde sig i nærheden mens ovnen er i funktion (forbrændingsfare).
- 10) Det er tilrådeligt at overvåge ovnen, især hvis man opvarmer fødevarer i engangsbeholdere af plastik, papir eller andre brandbare materialer, eller hvis man opvarmer mindre mængder af fødevarer i ovnen, da fare for overophedning, og dermed brandfare, foreligger.
- 11) Vær opmærksom på at ovnens ydersider og låge bliver varme når ovnen er i brug. Berør aldrig el-modstanden der er anbragt i ovnens hulrum.
- 12) Under opvarmningen af væsker (vand, kaffe, mælk etc.) kan det hænde at indholdet pludselig begynder at koge voldsomt og "koger over" på grund af en forsinket kogeeffekt. Man kan forebygge dette forhold, og påfølgende forbrændingsfare, ved at stille en plastik teske, der kan tåle høje temperaturer, eller en glasstang i væsken inden opvarmningen påbegyndes.



fig. 1



fig. 2



fig. 3

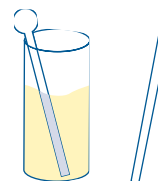


fig. 4



fig. 5

1. kapitel – almene oplysninger

- 13) Opvarm aldrig stærk spiritus eller store mængder olie i ovnen. Begge kan gå i brand!
- 14) Efter at have opvarmet fødevarer til små børn (i sutteflasker eller portionsglas), bør temperaturen ALTID kontrolleres inden barnet makes (fig. 5). Det er tilrådeligt at røre rundt i indholdet eller ryste beholderen for at opnå en ensartet temperatur.

Hvis man anvender håndkøbssteriliseringsmidler til sutteflasker, skal man ALTID kontrollere at beholderen indeholder den mængde vand som konstruktøren har angivet, inden ovnen tændes.

NOTA BENE: Første gang apparatet tages i brug, er det muligt, at det producerer en "mærkelig" lugt samt en smule røg de første 10 minutters tid. Dette forhold forårsages kun fordi el-modstanden er blevet behandlet med beskyttelsesmidler.

1.2 TEKNISKE DATA

• ENERGIFORBRUG (Ifølge CENELEC HD 376 normen)

For at opvarme til 200 °C	0,35 kWh
For at opretholde en temperatur på 200 °C i én time	1,15 kWh
Totalforbrug	1,5 kWh

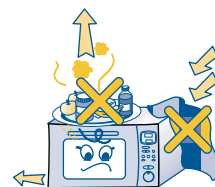
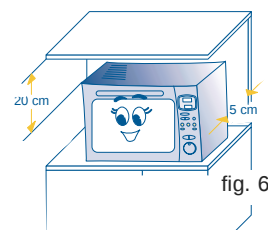
• MIKROBØLGEKRAFTYDELSE: 1000W (IEC 705)

Yderligere oplysninger, vedrørende de tekniske karakteristika, kan indhentes på mærkatet bag på apparatet.

Dette apparat overholder EØF direktiverne 89/336 og 92/31 vedrørende Elektromagnetisk Kompatibilitet og direktivet 89/109/EØF vedrørende materialer i berøring med fødevarer.

1.3 INSTALLATION OG ELEKTRISK TILSLUTNING

- 1) Tag ovnen ud af emballagen, fjern indpakningen der indeholder drejetallerkenen (H), tilhørende bæreløje (I) og resten af tilbehøret. Kontroller at drejetallerkenens drejepunkt (D) er korrekt anbragt i sædet i drejetallerkenens centrum.
- 2) Rengør ovnens indre med en blød og fugtig klud.
- 3) Kontroller at der ikke er opstået beskadigelser under transporten, og især at lågen lukker rigtigt til.
- 4) Apparatet skal placeres på en stabil overflade, mindst 85 cm. over gulvfladen og udenfor børns rækkevidde, da lågen kan opnå en meget høj temperatur når oven er tændt
- 5) Kontroller, efter at apparatet er placeret på overfladen, at der efterlades et mellemrum på cirka 5 cm. mellem køkkenets faste indretninger og apparatets overflader, siderne og bagsiden, samt et spillerum på mindst 20 cm. over ovnen (fig. 6).
- 6) Ovnens luftindtag må aldrig spærres. Det er især vigtigt at man aldrig efterlader genstande ovenpå ovnen og man skal kontrollere at udluftningsrillerne (der er anbragt på apparatets under- og bagside) ALDRIG SPÆRRES (fig. 7).



1. kapitel – almene oplysninger

- 7) Placer bæreløjet (l) i centrum af det cirkelformede sæde og anbring drejetallerkenen (H) derpå. Drejepunktet (d) skal indføres i det tilhørende sæde i drejetallerkenens centrum.

NOTA BENE: ovnen må ikke placeres i nærheden af varmekilder (som f.eks. ovenpå køleskabet) (fig. 8).

- 8) Placer apparatet således at stikket og stikkontakten, også efter installation, er nemme at nå.
- 9) Inden ovnen tages i brug, skal man undersøge at ledningsnettets spænding svarer til den der angives i apparatets mærkat og at stikkontakten **besidder en korrekt jordforbindelse: Producenten fralægger sig ethvert ansvar hvis disse normer ikke observeres.**

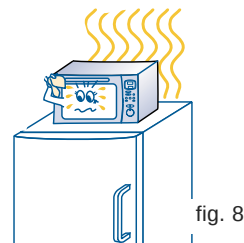
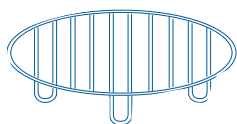


fig. 8

1.4 STANDARDUDSTYR



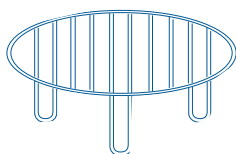
NEDERSTE GRILLRIST

Funktionen kun ventileret ovn:

Til alle traditionelle tilberedningsmetoder, især til kagebagning.

Kombinat-funktionerne mikrobølger + ventileret ovn og mikrobølger + grill

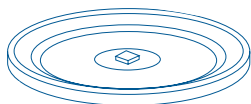
Til hurtigtilberedning af kødretter, kartofler, visse gærdejskager og gratinerede retter (f.eks. lasagne).



ØVERSTE GRILLRIST

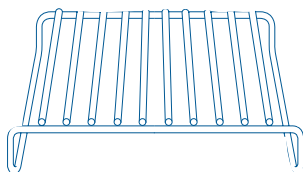
Funktionen kun grill

Til alle slags grilltilberedninger



DREJETALLERKENEN

Drejetallerkenen skal anvendes til alle funktionerne



REKTANGULÆR GRILLRIST

Funktionen kun ventileret ovn

Til alle slags traditionel tilberedning i rektangulære ildfaste fæde af store dimensioner. Fødevarerne skal naturligvis omrøres og vendes under tilberedningen. Anbring denne grillrist direkte i bunden af ovnen. Drejetallerkenen (H) kan efterlades i den sædvanlige position. Grillristen kan ikke anvendes til tilberedning med mikrobølger.

1. kapitel – almene oplysninger

1.5 KØKKENUDSTYR DER MÅ ANVENDES

Ved tilberedninger med kun eller kombinerede mikrobølger kan man anvende alle former fad i glas (helst i pyrex), keramik, porcelæn, lertøj, når blot disse ikke har dekorationer eller dele af metal (guldtråde, hanke, støtter). 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. Det er også muligt at anvende beholdere i varmebestandigt plastik. Ved kortvarige opvarmninger kan man bruge papirservietter, bakker i pap og engangstallerkner i plastik som underlag. Det er vigtigt at deres form og dimension tillader den korrekte rotation.

Beholdere i metal, træ, siv, og krystal er ikke anvendelige under tilberedning med mikrobølger.

Husk at mikrobølgerne kun opvarmer fødevarerne og ikke køkkenudstyret, hvilket giver mulighed for at tilberede retten direkte på serveringsfadet og derved undgå efterfølgende rengøring af gryder. Tag dog højde for, at meget varme retter kan overføre deres varme til fadet. Grydelapper bør derfor altid anvendes.

Hvis ovnen er indstillet på en af tilberedningsmetoderne **"Kun ventileret ovn"** eller **"Kun grill"**, kan man anvende alt det traditionelle udstyr til ovnen.

Overhold, under alle omstændigheder, nedenstående tabels anvisninger:

	Glas	Pyrex	Marieglass	Lertøj	Aluminium spapir	Plastik	Papir eller pap	Metalfade
Funktionen "Kun mikrobølger"	JA	JA	JA	JA	NEJ	JA	JA	NEJ
Kombinat-funktionerne	NEJ	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	NEJ	NEJ
Funktion "Kun ventilation" "Kun grill"	NEJ	JA	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	JA

1. kapitel – almene oplysninger

1.6 ALMENE REGLER OG RÅD ANGÅENDE OVNENS BRUG

- 1) Én af de vigtigste handlinger der skal udføres under tilberedningen er at omrøre flere gange: formålet er at opnå en mere ensartet temperaturfordeling og derved afkorte kogetiden.
- 2) Det er også tilrådeligt at **vende** fødevarerne under tilberedningen.
- 3) Fødevarer med skal eller skind (for eksempel: æbler, kartofler, tomater, pølser, fisk) skal **perforeres flere steder** med en gaffel således at dampen kan slippe ud uden at skallen eller skindet revner (fig. 9).
- 4) Hvis man tilbereder større portioner af den samme ret, for eksempel kogte kartofler, **anbringes disse i kreds** i et ildfast fad for at opnå en ensartet tilberedning (fig. 10).
- 5) **Tildæk fødevarerne med gennemsigtig folie, madpapir, glaslåg eller ganske enkelt en omvendt tallerken**, for at modvirke kondensformation på indersiden af ovnen, på pladen eller omkring lågen. Fødevarer med højt vandindhold (f.eks. grøntsager) koger bedre hvis de tildækkes. Derudover medfører tildækning af fødevarerne at ovnen er nemmere at holde ren. **Anvend altid den gennemsigtig folie der egner sig til mikrobølgeovne.**
- 6) Ved funktionen "**Kun mikrobølger**" og ved "**kombinاتفunktionerne**", er det **strengt forbudt at forvarme eller anvende den tomme ovn (uden fødevarer)**, da dette kan aflede gnistdannelse og skader på apparatet.
- 7) (fig. 11): det tryk der oparbejdes inden i ægget vil få det til at eksplodere, også efter endt kogning. Opvarm aldrig æg der er kogte med mindre der er kogt som rørag.
- 8) Inden fødevarer i lufttætte eller forseglede beholdere opvarmes eller tilberedes i ovnen, skal disse åbnes. Ellers vil trykket i beholderen stige og få beholderen til at eksplodere også efter endt tilberedning.

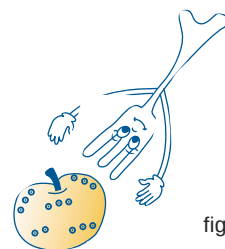


fig. 9

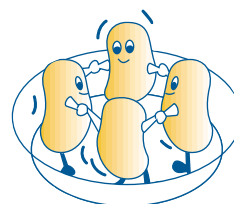


fig. 10

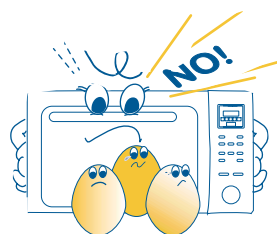
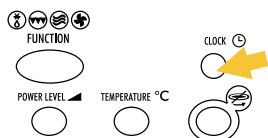


fig. 11

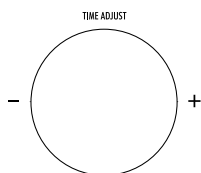
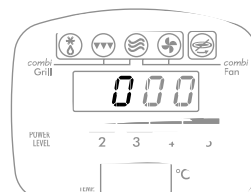
2. KAPITEL – BETJENING OG INDSTILLING AF FUNKTIONERNE

2.1 HVORDAN URET REGULERES

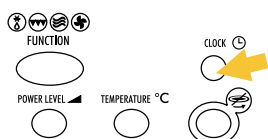
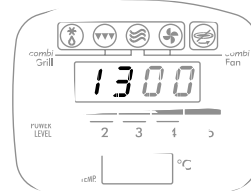
- Når apparatet tilsluttes hjemmets el-forsyning første gang, eller efter et spændingssvigt, vil displayet visualisere fire streger (---:---). Udfør handlingerne som beskrives i det nedenstående for at indstille ovnens ur.



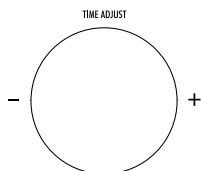
- Tryk på tasten **CLOCK** (6). (På displayet vil timerens tal blinke).



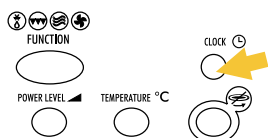
- Indstil den ønskede timeangivelse ved at rotere indstillingsskappen **TIME ADJUST** (14). (På displayet vil timerens tal blinke).



- Tryk igen på tasten **CLOCK** (6). (På displayet vil minutterens tal blinke).



- Indstil den ønskede minuttangivelse ved at rotere indstillingskappen **TIME ADJUST** (14). (På displayet vil minutterens tal blinke).



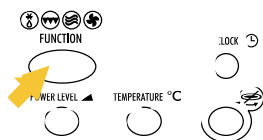
- Tryk endnu en gang på tasten **CLOCK** (6). (Displayet visualiserer det indstillede tidspunkt).



- Hvis man vil forandre tidspunktet på urskiven efter det er indstillet, trykker man på tasten **CLOCK** (6) hvorefter man udfører en ny indstilling som beskrevet ovenfor.
- Ved at trykke på tasten **CLOCK** (6) er det stadig muligt at visualisere den nuværende tidsindstilling efter at have påbegyndt indstillingsfunktionen (klokkeslættet visualiseres i 2 sekunder). (the time is displayed for 2 seconds).

2. kapitel – betjening og indstilling af funktionerne

2.2 HVORDAN TILBEREDNINGEN PROGRAMMERES

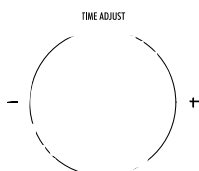


- 1** Tryk på tasten **FUNCTION** (3) (funktionsudvælgelse) og vælg den ønskede funktion som vil blive visualiseret ved at de tilsvarende symboler, som er anbragt over display n.1, bliver tændt. De disponible funktioner er:

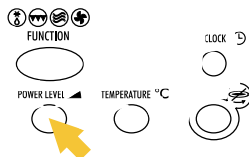


INDIKATOR	UDVALGT FUNKTION
	Kun mikrobølger
	Automatisk optøning
	Kombination af mikrobølger og ventileret ovn

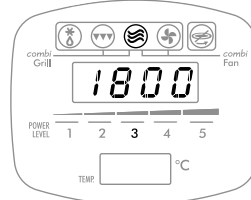
INDIKATOR	UDVALGT FUNKTION
	Kombination af mikrobølger og grill
	Kun ventileret ovn
	Kun grill



- 2** Indstil tilberedningens varighed, i minutter, ved at roterer indstillingsknappen **TIME ADJUST** (14). Konsulter altid tabellerne, der er gengivet i kapitel 3, omkring varighedsvalget.



- 3** Ved funktionerne:
- kun mikrobølger
 - Kombineret mikrobølger + ovn
 - Ventileret
 - Kombineret mikrobølger + grill

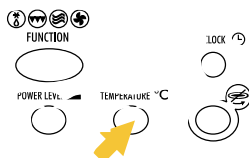


Udvælg mikrobølggeniveauets styrke ved at trykke gentagne gange på tasten **POWER LEVEL** (5) indtil den ønskede styrke, udtrykt som nummer, blinker på display n. 2 (nederst). Konsulter altid tabellerne, der er gengivet i kapitel 3, omkring styrkevalget.

Bemærk:

- det er ikke nødvendigt at udvælge et styrkeniveau ved funktionen *automatisk optøning*
- ved funktionen *kombineret mikrobølger + ventileret ovn* er den højst anvendelige mikrobølgestyrke 750 Watt.
- det er muligt at forandre den indstillede styrke under tilberedningen ved blot at trykke på tasten **POWER LEVEL** (5)

2. kapitel – betjening og indstilling af funktionerne



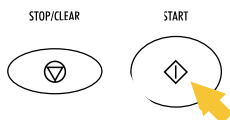
- 4** Ved funktionerne:
kombineret mikrobølger + ventile-
ret ovn
kun ventileret ovn



indstilles tilberedningstemperaturen ved at trykke gentagne gange på tasten TEMPERATURE °C (4) indtil display 2 (det nederste) viser den ønskede temperatur. Konsulter altid tabellerne, der er gengivet i kapitel 3, omkring temperaturvalget.

Bemærk:

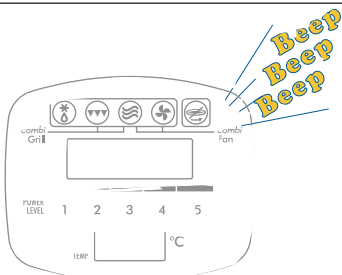
- når tilberedningen er sat i gang, vil display n.2 vise den effektive temperaturstigning i ovnens indre.
- når den indstillede temperatur er opnået, vil man høre et akustisk signal (3 beep). Den indstillede temperatur vil derefter forblive visualiseret på display n. 2.
- det er muligt at forandre den indstillede temperatur under tilberedningen ved blot at trykke på tasten TEMPERATURE °C (4)



- 5** Sæt tilberedningsprocessen i gang ved at trykke på tasten **START** (13). Nedtællingen af det tilbageblevne tidsrum vil blive visualiseret på display n. 1 og, hvis denne funktion er forudset, ovnens temperatur på display n. 2.

Bemærk:

hvis man, af en eller anden årsag, ikke skulle sætte tilberedningsprocessen i gang, vil alle indstillingerne automatisk blive slettet efter 2 minutter.



- 6** Når tilberedningen er afsluttet, vil man høre et akustisk signal (3 beep) og på displayet visualiseres "END". Åbn lågen og tag retten ud (nu visualiseres klokkeslættet eller "COOL", hvis ovnen er varm – se nedenstående bemærkning).

Bemærk:

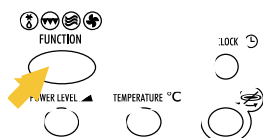
- det er, til enhver tid, muligt at kontrollere hvordan den indstillede tilberedning forløber ved at åbne lågen og iagttage maden. I dette tilfælde afbrydes mikrobølgeudsendelsen og ovnens driftsfunktioner genoprettes når lågen lukkes og der trykkes på tasten **START** (13).
- Hvis det, af hvilken som helst årsag, skulle blive nødvendigt at afbryde tilberedningen uden at åbne lågen, er det nok at trykke på tasten **STOP/CLEAR** (12).
- man afbryder tilberedelsen ved at udføre følgende :
- hvis ovnens låge er åben trykker man én gang på tasten **STOP/CLEAR** (12).
- hvis lågen er lukket og tilberedningen er i gang, trykker man to gange på tasten **STOP/CLEAR** (12). Displayet vil derefter visualiserer uret.
- denne model er udstyret med en automatisk afkølingscyklus der vil gå i gang hvis ovnen er meget varm (for eksempel efter lange tilberedninger med de termiske funktioner). Under denne cyklus vil display n. 1 visualisere "COOL". Ovnens ventilatorer og lys vil være tændt (de vil slukke automatsk).

Når tilberedningen er afsluttet, vil ovnens lys og ventilatorafkøling forblive i aktion, indtil man åbner for ovnens låge

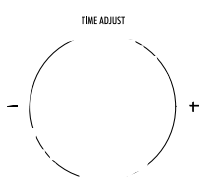
2. kapitel – betjening og indstilling af funktionerne

2.3 AUTOMATISK OPTØNINGS- OG TILBEREDNINGSEKVENSS

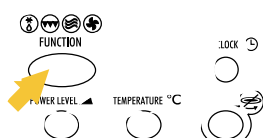
For at programmere en automatsekvens med optøning og tilberedning, udføres følgende handlinger:



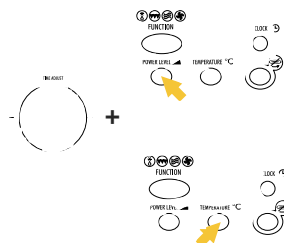
- 1 Indtast funktionen automatisk optøning ved at trykke to gange på tasten **FUNCTION** (3) (funktionsudvælgelsen). Indikatoren, der svarer til den automatiske optøning, vil blive visualiseret på displayet.



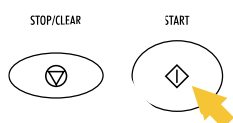
- 2 Indtast optøningens varighed (i minutter) ved at dreje på indstillingsknappen **TIME ADJUST** (14).



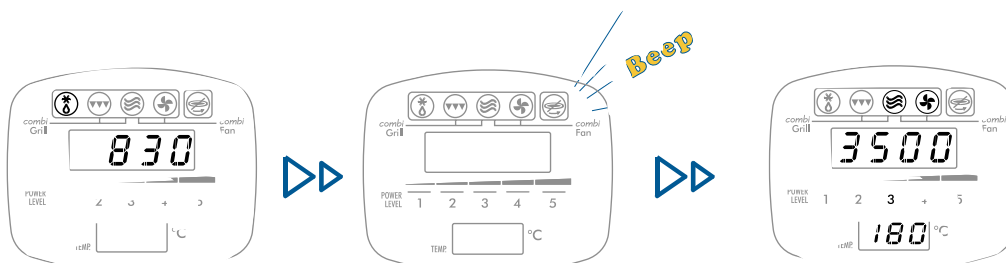
- 3 Indtast den efterfølgende tilberedning ved at udvælge den ønskede funktion med tasten **FUNCTION** (3) (funktionsudvælgelsen) indtil de tilsvarende indikatorer visualiseres (f.eks. kombinationsfunktionen mikrobølger + ventileret ovn).



- 4 Indstil tilberedningens varighed og, hvis denne funktion er forudsat, mikrobølgernes styrkeniveau og ovnens temperatur som anvist i foregående afsnit (2.2).

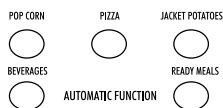


- 5 Tryk på tasten **START** (13). Overgangen fra optøning til tilberedning vil blive signaleret af et akustisk signal.

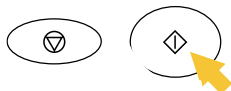


2. kapitel – betjening og indstilling af funktionerne

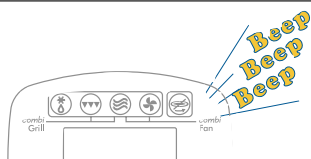
2.4 HVORDAN DE FORPROGRAMMEREDE OPSKRIFTER GENKALDES (TASTERNE AUTOMATIC FUNCTION)



- 1 Tryk på en af de ønskede taster "**AUTOMATIC FUNCTION**".
(Den forindstillede varigheds og temperaturs indikatorer blinker på displayet og den allerede lagrede funktions og styrkeniveaus indikatorer tændes).
Konsulter afsnit 3.8 angående det bedst passende menuvalg.



- 2 Tryk på tasten **START** (13) for at sætte tilberedningen i gang.



- 3 Når det indtastede tidsrum er gået, vil man høre lange 3 beep og displayet visualiserer "**END**".

2.5 HURTIGOPVARMNING

Denne funktion er yderst velegnet til opvarmning af små mængder mad eller drikkevarer.

- Tryk på tasten **START** (13): ovnen vil gå i gang for højeste styrke i 30 sekunder. Ved tryk endnu en gang vil varigheden øges med 30 sekunder af gangen indtil 3 minutter.
- Denne funktion kan kun aktiveres indenfor 1 minut efter at madvarerne er sat i ovnen.

Hurtigopvarmningen er også anvendelig til at afslutte tilberedningen.

Når tilberedningen er påbegyndt kan den indtastede varighed ændres, indtil højst 60 minutter, ved hjælp af indstillingstasten **TIME ADJUST** (14).

2.6 BØRNESIKKERHED

Ovnen er udstyret med en sikkerhedsanordning der umuliggør forandringer af den indtastede tilberedningssvarighed under selve tilberedningen, således at der ikke kan forekomme utilsigtede og farlige forlængelser af varigheden (maden kan gå i brand!).

Sikkerhedsanordningens aktivering:

- Hold tasten **STOP/CLEAR** (12) nedtrykket i 5 sekunder.
- En kort beep-lyd vil blive udsendt: det vil ikke mere være muligt at forandre varigheden under tilberedelserne.
- Man ophæver den forhåndsindtastede sikkerhedsspærring ved at holde tasten **STOP/CLEAR** (12) nedtrykt indtil beep-lyden udsendes.

2.7 TALLERKEN-STOPTASTEN

Hvis man skal anvende store beholdere/fade (eller med hanke) der ikke er i stand til at rotere, kan den drejelige tallerkens bevægelse blokeres.

Tryk på tasten **STOP TALLERKEN** (15), handlingen er kun mulig efter at have indtastet en tilberedningsfunktion: det LED der er placeret øverst til højre vil begynde at blinke.

Efter at have trykket på **START** (13), vil samme LED blinke endnu 5 gange, hvorefter den vil forblive tændt under hele det indtastede tidsforløb; maden skal omrøres/vendes flere gange under tilberedningen for at opnå de bedste resultater. Funktionen **STOP TALLERKEN** vil forblive virksom også under næste tilberedning og indtil man trykker på tasten **STOP TALLERKEN** igen.

Under funktionen, kun mikrobølger er er den højst anvendelige styrke 750 W (reduceres automatisk af elektronbetjeningen når tasten **STOP TALLERKEN** aktiveres).

2.8 FUNKTIONEN "MEMOTIME"

Denne funktion giver mulighed for at anvende timeren UDEN at ovnen er i funktion indtil 60 minutter.

- Tryk på tasten **FUNCTION** indtil 3 streger visualiseres på display n. 2, hvorefter det ønskede tidsrum udvælgges ved at dreje på indstillingstasten **TIME ADJUST** (14) og sæt i gang med tasten **START** (13).
- Når tiden er udløbet udsendes 3 beep-lyde og på display n. 1 visualiseres **END**.

3. KAPITEL – BRUG AF OVNE: FORSLAG OG TIDSTABELLER

3.1 OPTØNING

- Frosne madvarer i plastikposer eller gennemsigtig folie eller i deres konfektion, kan anbringes direkte i ovnen, når blot der ikke forefindes metaldele (f.eks. metalbånd eller lukkekliks).
- Visse madvarer, så som grøntsager og fisk, kræver ikke nødvendigvis fuldstændig optøning inden tilberedningen påbegyndes.
- Sovseretter, ragout og stuede retter optør bedst og hurtigst hvis de omrøres ind i mellem, vendes og/eller separeres. Under optøningen vil kød, fisk og frugt tabe væske: udfør optøningen i en bakke.
- Det er tilrådeligt at nedfryse kødstykker hver for sig så hvert stykke har sin egen pose. På denne måde vil man kunne spare megen tid under tilberedningen.
- Før man påbegynder tilberedningen, efter optøningen, er det vigtigt at overholde hvileperioden: ved hvileperiode (i minutter) forstås det tidsrum som madvarerne skal have lov til at hvile for at temperaturen har mulighed for at fordele sig i selve fødevarerne.

TABEL OVER OPTØNINGENS VARIGHED VED FUNKTIONEN "AUTOMATISK OPTØNING"

TYPE	MÆNGDER	VARIGHED i minutter	BEMÆRKNINGER/RÅD	ANVENDELIG GRILLRIST	HVILEPERIODE
KØD					
• Steg (svine-, okse-, kalvekød, osv.)	1 kg	19 - 21	Vend op/ned midtvejs gennem optøningen Se bemærkning *	Ingen	20
• Bøffer, koteletter, skiveskåret kød	200 gr	4 - 6		Ingen	5
• Gryderetter, gullasch	500 gr	10 - 12		Ingen	10
• Hakkekød	250 gr	5 - 7		Ingen	15
	500 gr	10 - 12		Ingen	15
• Hamburger	200 gr	5 - 7		Ingen	10
• Medister	300 gr	6 - 8		Ingen	10
FJERKRÆ					
• And, kalkun	1,5 kg	25 - 27	Vend fjerkræet op/ned midtvejs gennem optøningen. Efter endt hvileperiode, vaskes kødet under den varme hane for at fjerne eventuelle isdannelser.	Ingen	20
• Hel kylling	1,5 kg	25 - 27		Ingen	20
• Stykskåren kylling	850 gr	13 - 15		Ingen	10
• Kyllingebryst	300 gr	8 - 10		Ingen	10
GRØNTSAGER			Det er ikke nødvendigt at tø frosne grøntsager op inden tilberedningen påbegyndes.		
FISK					
• Fiskefilet	300 gr	7 - 9	Vend fisken op/ned midtvejs gennem optøningen	Ingen	7
• Stykskåren fisk	400 gr	8 - 10		Ingen	7
• Hele fisk	500 gr	10 - 12		Ingen	7
• Krebs	400 gr	8 - 10		Ingen	7
MÆLKEPRODUKTER/OSTE					
• Smør	250 gr	4 - 6	Fjern aluminiumspapiret eller andre metalholdige dele. Osten må ikke optøs fuldstændigt. Overhold hvileperioden. Fløden skal fjernes fra indpakningen og placeres på en tallerken.	Ingen	10
• Ost	250 gr	5 - 7		Ingen	15
• Fløde	200 ml	7 - 9		Ingen	5
BRØD					
• 2 portionsbrød	150 gr	1 - 2	Anbring brødet direkte på drejetallerkenen.	Ingen	3
• 4 portionsbrød	300 gr	2 - 4		Ingen	3
• Skiveskåret brød	250 gr	2 - 4		Ingen	3
• Skiveskåret fuldkornsbrød	250 gr	2 - 4		Ingen	3
FRUGT					
• Jordbær, blommer, kirsebær, ribs, abrikoser	500 gr	8 - 10	Bland 2 - 3 gange Bland 2 - 3 gange Bland 2 - 3 gange	Ingen	10
• Hindbær	300 gr	5 - 7		Ingen	10
• Brombær	250 gr	3 - 5		Ingen	6

* Disse anvisninger er egnede til at afprøve om hakket kød er optøet i overensstemmelse med Normen IEC 705, afsnit 18.3 (se side 2). Vend indholdet om når halvdelen af den indtastede periode er gået. Det der skal optøes skal anbringes direkte på drejetallerkenen. Yderligere oplysninger, også angående andre præstationsprøver i overensstemmelse med Normen IEC 705, kan indhentes i tabellen på side 2.

3. kapitel – brug af ovnen: forslag og tidstabeller

3.2 OPVARMNING

Opvarmningen af fødevarer, er en funktion hvor Deres mikrobølgeovn fremhæver sin anvendelighed og effektivitet. Når man anvender mikrobølger, opnås en mærkbar tidsbesparelse og dermed også en energibesparelse, i forhold til de traditionelle metoder.

- Det anbefales at opvarme fødevarerne (især de frosne) til en temperatur på mindst 70°C (de skal være skoldende varme!). Det vil ikke være muligt at spise fødevaren med det samme, men man vil opnå en fuldstændig sterilisation.
- Overhold altid følgende regler angående opvarmning af færdigretter eller frosne retter:
 - fjern metalindpakningen;
 - tildæk med gennemsigtig folie (der egner sig til mikrobølger) eller madpapir; på denne måde vil man bevare de naturlige smagsstoffer og ovnen vil være nemmere at holde ren; man kan også anvende en omvendt tallerken;
 - om muligt, skal madvarerne omrøres eller vendes ofte, hvilket fremskynder og uniformerer opvarmningsprocessen;
 - overhold omhyggeligt tilberedningsanvisningerne på emballagen; husk at de angivne tider bør forlænges, under visse forhold.
- De frosne retter skal optøs inden opvarmningen påbegyndes. Jo lavere udgangstemperaturen er, jo længere vil den nødvendige opvarmningsvarighed være.

Bemærk: visse retter kan også opvarmes ved at anvende de forprogrammerede opskrifter "AUTOMATIC FUNKTION" (se tabellen på side 40).

TABEL OVER OPVARMNINGENS VARIGHED

TYPE	MÆNGDE	FUNKTION	STYRKENIVEAU	VARIGHED i minutter	BEMÆRKNINGER / RÅD
BLØDGØRING AF FØDEVARER					
• Chokolade / glasur	100 gr		3	4 - 5	Kom ingredienserne på en tallerken. Glasuren omrøres en gang. Tilføj 1 minut for at smelte smørret.
• Smør	50-70 gr	"	5	0'.10"-0'.15"	
FØDEVARER VED KØLESKABSTEMP. (5/8°C) OP TIL 20/30°C					
• Yoghurt	125 gr	"	5	0'.15"-0'.20"	Fjern metalemballage. Opvarm sutteflasken uden sut og ryst flasken efter opvarmningen for at uniformere temperaturen. Kontroller indholdets temperatur inden brug. Hvis mælken har stuetemperatur afkortes den anviste varighed lidt. Hvis man anvender pulvermælk skal man omryste omhyggeligt da restpulver kan gå i brand. Anvend kun steriliseret mælk.
• Sutteflaske	240 gr	"	"	0'.30"-0'.35"	
FÆRDIGRETTER VED KØLESKABSTEMP. (UDGANGSTEMP. 5/8°C) SOM OPVARMES TIL 70°C					
• Konfektioner af lasagne eller fyldt pasta	400 gr	"	5	3 - 5	Herved forstås konfektioner med enhver form for færdigretter der kan købes i almindelig handel og som skal opvarmes til en temperatur på 70°C. Fjern den eventuelle metalemballage og anbring retten direkte på serveringstallerkenen. For at opnå det bedste resultat, skal maden altid være tildækket.
• Konfektioner af kød med ris og/eller grøntsager	400 gr	"	"	3 - 5	
• Konfektioner af fisk og/eller grøntsager	300 gr	"	"	2 - 4	Herved forstås portioner af en hvilken som helst form for færdigretter som skal opvarmes til en temperatur på 70°C. Retten skal anbringes direkte på serveringstallerkenen og skal altid tildækkes med gennemsigtig folie eller en omvendt tallerken.
• Kødret og/eller grøntsager	400 gr	"	"	4 - 6	
• Pastaret, fyldte makaroni eller lasagne	400 gr	"	"	4 - 6	
• Fiskeret og/eller ris	300 gr	"	"	3 - 5	
FROSNE RETTER TIL OPVARMNING/TILBEREDNING (UDGANGSTEMP. -18/-20°C) SOM OPVARMES TIL 70°C					
• Konfektioner af lasagne eller fyldt pasta	400 gr	"	5	5 - 7	Herved forstås en hvilken som helst type frosset færdigret som skal opvarmes til en temperatur på 70°C direkte i deres konfektion; hvis bakken er af metal, anbringes retten direkte på serveringstallerkenen og tiden øges et par minutter.
• Konfektioner af forkogt kød med ris og/eller grøntsager	400 gr	"	"	4 - 6	
• Konfektioner af forkogt fisk og/eller grøntsager	300 gr	"	"	2 - 4	
• Konfektioner af rå fisk og/eller grøntsager	300 gr	"	"	6 - 8	Fjern de rå madvarer fra emballagen og placer dem i en beholder der egner sig til mikrobølgerne hvorefter de tildækkes.
• Portion af kød og/eller grøntsager	400 gr	"	"	5 - 7	Herved forstås en hvilken som helst af type frosne færdigretter som skal opvarmes til en temperatur på 70°C.
• Portion af pasta, fyldte makaroni eller lasagne	400 gr	"	"	6 - 8	
• Portion af fisk og/eller ris	300 gr	"	"	3 - 5	Anbring den frosne ret i serveringstallerkenen og tildæk med endnu en omvendt tallerken eller pyrex-glas. Sørg for at midten er gennemvarmet; rør om muligt rundt i retten.
DRIKKEVARER FRA KØLESKAB (5/8°C) SOM OPVARMES TIL CIRKA 70°C					
• 1 kop vand	180 cc	"	5	1'30" - 2'	Alle drikkevarerne skal omrøres efter endt opvarmning, for at uniformere temperaturen. Vi anbefaler at supper og bouillons tildækkes med en omvendt tallerken.
• 1 kop mælk	150 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 kop kaffe	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 kop suppe/bouillon	300 cc	"	"	3 - 4	
DRIKKEVARER VED STUETEMP. FRA 20/30° SOM OPVARMES TIL CIRKA 70°C					
• 1 kop vand	180 cc	"	5	1'.15" - 1'.45"	Alle drikkevarerne skal omrøres efter endt opvarmning, for at uniformere temperaturen. Vi anbefaler at supper og bouillons tildækkes med en omvendt tallerken.
• 1 kop mælk	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 kop kaffe	100 cc	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 tallerken suppe/bouillon	300 cc	"	"	2 - 3	

3. kapitel – brug af ovnen: forslag og tidstabeller

3.3 - HORS D'OEUVRE OG FORRETTER

Grønsagssupper, og supper i almindelighed, kræver en mindre mængde væske da fordampningen i mikrobølgeovnen er forholdsvis lav. Da salt dehydrerer, bør man først salte ved endt tilberedning eller under hvileperioden.

Det er rigtigt at det nødvendige tidsrum til tilberedning af ris (og også pasta) svarer nogenlunde til tidsforbruget under den traditionelle tilberedning på et almindeligt komfur. Fordelen ved at forberede en risotto i mikrobølgeovnen er at det ikke er nødvendigt hele tiden at røre rundt i retten (2-3 gange er nok).

TYPE	MÆNGDE	FUNKTION	STYRKENIVE AU	TEMPERATUR	VARIGHED I MINUTTER	BEMÆRKNINGER/RÅD	ANVENDELIG GRILLRIST
• Lasagne	1100 gr		5	-	12 + 8	Anviste tid henviser til rå pasta. Hvis pastaen er forkogt vil 8 minutters kombineret MIKROGRILL være tilstrækkeligt.	Nederste
• Romerske melboller	600 gr		5	-	12	Undgå for store mængder.	Nederste
• Gratinerede makaroni	1500 gr		5	-	8	Pastaen skal koges separat i forvejen.	Nederste
• Risotto	300 gr. ris		5	-	12-15	Alle ingredienserne skal fyldes på samme beholder, som er egnet til mikrobølgeovne, og tildækkes med gennemsigtig folie (300 g. ris kræver 750 g. bouillon med mikrobølgerne på højeste styrke i cirka 12 – 15 minutter).	Ingen
• Pizza	800 gr		-	200°C	30	Pizzaen rulles ud på bagepapir anbragt på en bageplade eller på bunden af en springform i metal. Ovnen forvarmes til 200°C.	Nederste
• Friskbagt Quiche Lorraine	800 gr		-	160°C	40	Anvend en kageform med hank (ovnen skal forvarmes).	Nederste
• Frossen Quiche Lorraine	550 gr		-	190°	45	Anbring på bunden af en metalbradepande (oven skal forvarmes).	Nederste

3.4 - KØDRETTER

Tilberedningens varighed afhænger direkte af fødevarernes størrelse og homogenitet: spidstegt kød tilberedes hurtigere end stege da spiddene består af mindre og ensartede kødstykker. Det anbefales at tilsætte _ glas vand ved tilberedningens påbegyndelse, for at modvirke udtørring af stege, kyllinger eller spidstegt kød.

TYPE	MÆNGDE	FUNKTION	STYRKENIVE AU	TEMPERATUR	VARIGHED I MINUTTER	BEMÆRKNINGER/RÅD	ANVENDELIG GRILLRIST
• Stege (svine-, oksekød)	1000 gr		4	190°C	45-50	Fjern ikke alt fedtet, ellers udtørres stegen. Krydr ikke for meget.	Nederste
• Rullesteg	800 gr		4	180°C	25-30	Ælt 500 g. hakket oksekød sammen med æg, skinke, rasp osv. Tilsæt lidt olie og en smule hvidvin.	Nederste
• Rullesteg	900 gr		4	-	20	Se bemærkning *	Ingen
• Hel kylling	1200 gr		4	190°C	50	Perforer skindet for at lade fedtet løbe af. Se bemærkning **	Nederste
• Stykskåren kylling	850 gr		4	190°C	30-35	Omrøres én gang under tilberedningen.	Nederste
• Spid	600 gr		3	180°C	20-25	Vend midtvejs gennem tilberedningen.	Nederste
• Gullasch	1500 gr		5	-	30-35	Tilbered udklækket og omrør 2-3 gange.	Ingen
• Kyllingebryst	500 gr		4	-	10-15	Vend midtvejs gennem tilberedningen.	Ingen
• Veal or pork chop	3 stk.		-	-	16-18	Lad ovnen forvarme 3 min. Vend midtvejs gennem tilberedningen da grillstrålerne kun udsendes ovenfra af ovnens modstand.	Øverste
• Medister	3 stk.		-	-	10-12	Lad ovnen forvarme 3 min. Vend midtvejs gennem tilberedningen da grillstrålerne kun udsendes ovenfra af ovnens modstand.	Øverste
• Hamburger	3 stk.		-	-	10-12	Lad ovnen forvarme 3 min. Vend midtvejs gennem tilberedningen da grillstrålerne kun udsendes ovenfra af ovnens modstand.	Øverste

* Disse anvisninger er egnede til at afprøve om hakkekød er tilberedt i overensstemmelse med Normen IEC705, afsnit 17.3, Prøve C. Tildæk beholderen med gennemsigtig folie, anvendelig til mikrobølgeovne. Yderligere oplysninger, også angående andre præstationsprøver i overensstemmelse med Normen IEC705, kan indhentes i tabellen på side 2.

** Disse anvisninger er egnede til at udføre tilberedningsafprøvningen i overensstemmelse med Normen IEC705, afsnit 17.3, Prøve F. Yderligere oplysninger, også angående andre præstationsprøver i overensstemmelse med Normen IEC705, kan indhentes i tabellen på side 2.

3. kapitel – brug af ovnen: forslag og tidstabeller

3.5 - TILBEHØR OG GRØNTSAGER

Grøntsager, tilberedt med mikrobølger, bibeholder mere farve og næringsindhold end under traditionel tilberedning. Vask og rens grøntsagerne inden tilberedningen påbegyndes. Større grøntsager skal udskæres i ensartede stykker.

Tilsæt cirka 5 spiseskefulde vand for hver 500 g. grøntsager (fiberholdige grøntsager har behov for mere vand).

Grøntsagerne skal altid tildækkes med gennemsigtig folie til mikrobølgeovne, under tilberedning ved funktionen KUN MIKROBØLGER.

Bland op i grøntsagerne mindst én gang midtvejs gennem tilberedningen, og tilsæt først en smule salt ved afslutningen.

Bemærk: tabellens tilberedningstider er kun vejledende og afhængig af vægten, produktets udgangstemperatur samt af konsistens og opbygning.

TYPE	MÆNGDE	FUNKTION	STYRKENIVE AU	TEMPERATUR	VARIGHED I MINUTTER	BEMÆRKNINGER/RÅD	ANVENDELIG GRILLRIST
• Asparagus	500 gr		5	-	8-9	Udskær i stykker på 2 cm.	Ingen
• Artiskokker	300 gr		5	-	10-11	Det anbefales at anvende artiskokbunde	Ingen
• Grønne bønner	500 gr		5	-	10-11	Skær i stykker	Ingen
• Broccoli	500 gr		5	-	6-7	Opdel i de enkelte "blomster"	Ingen
• Rosenkål	500 gr		5	-	6-7	Hele	Ingen
• Hvidkål	500 gr		5	-	6-7	Hele	Ingen
• Rødkål	500 gr		5	-	6-7	Hele	Ingen
• Gulerødder	500 gr		5	-	8-9	Skær i ens stykker	Ingen
• Blomkål	500 gr		5	-	10-11	Opdel i toppe	Ingen
• Blomkål i bechamelsovs	1000 gr	+	5	-	13 + 10	Varighed ved rå blomkål. 10 sek. med kombineret grillfunktion er nok til forkogt blomkål	Nederste
• Selleri	500 gr		5	-	6-7	Opdel i stykker	Ingen
• Auberginer	800 gr		5	-	5-6	Skær i terninger	Ingen
• Grillstegte auberginer	4 skiver		-	-	9-11	Forvarm i 3 min. Vend midtvejs gennem tilberedelsen.	High
• Ovnstegte aubergine m. og ost	1300 gr		5	-	7-9	Auberginerne kan steges eller grilles i forvejen	Nedersteln
• Porrer	500 gr		5	-	5-6	Hel	gen
• Champignons	500 gr		5	-	5-6	Hele. Vand er ikke påkrævet	Ingen
• Løg	250 gr		5	-	4-5	Hele, af samme størrelse. Vand er ikke påkrævet	Ingen
• Spinat	300 gr		5	-	5-6	Skal tildækkes efter den er skyllet og dryppet af	Ingen
• Ærter	500 gr		5	-	9-10		Ingen
• Fennikel	500 gr		5	-	11-12	Skær i kvarter	Ingen
• Gratinerede tomater	800 gr		5	-	9-11	Resultatet bliver bedst hvis de har samme størrelse	Nederste
• Peberfrugter	500 gr		5	-	8-9	Skær i stykker	Ingen
• Grillstegte peberfrugter	4 delt		-	-	9-11	Forvarm i 3 min. Vend midtvejs gennem tilberedelsen.	High
• Farserede peberfrugter	1400 gr	+	5 5	- -	12 + 9	Resultatet bliver bedst hvis man anvender den lave, brede type	Nederste
• Kartoffler	500 gr		5	-	7-8	Skær i ens stykker	Ingen
• Ovnstegte kartofler	500 gr		4	190°C	30-35	Omrør 2-3 gange	Nederste
• Ovnstegte kartofler (frosne)	900 gr		4	200°C	35-40	Omrør 2-3 gange	Nederste
• Kartoffelgratin	1100 gr (total)		4	170°C	30	Se bemærkning *	Nederste
• Squash	500 gr		5	-	6-7	Hele	Ingen

* Disse anvisninger er egnede til at udførelse af den kombinerede tilberedningsafprøvning i overensstemmelse med Normforslaget (3. udgave af IEC705) i dokumentet IEC 53H/69/CD. Yderligere oplysninger, også angående andre præstationsprøver i overensstemmelse med Normen IEC705, kan indhentes i tabellen på side 2.

3. kapitel – brug af ovnen: forslag og tidstabeller

3.6 - FISKERETTER

Fisk tilberedes meget hurtigt og med optimale resultater. Man kan tilsætte en smule smør eller olie (men det er ikke nødvendigt). Tildæk med gennemsigtig folie. Hvis fisken tilberedes med skind, skal den perforeres; Fileter skal fordeles jævnt. Det frarådes at tilberede fisken paneret med æg.

TYPE	MÆNGDE	FUNKTION	STYRKENIVE AU	TEMPERATUR	VARIGHED I MINUTTER	BEMÆRKNINGER/RÅD	ANVENDELIG GRILLREST
• Fileter	300 gr		4	-	5-7	Tildæk med folie	Ingen
• Skiveskåret	300 gr		4	-	7-9	Tildæk med folie	Ingen
• Hel	500 gr		4	-	8-10	Tildæk med folie	Ingen
• Hel	250 gr		4	-	5-7	Tildæk med folie	Ingen
• Trancheret	400 gr		4	-	7-9	Tildæk med folie	Ingen
• Krebs	500 gr		4	-	7-9	Tildæk med folie	Ingen
• Ovnstegt	600 gr		2	190°	30	Tilsæt olie, et fed hvidløg, en smule hvidvin og vand. Bør ikke tildækkes	Nederste

3.7 - KAGER OG TÆRTER

Kagebagning kræver at ovnen forvarmes til den temperatur der angives i tabellen. Først når den indtastede temperatur er nået (der vil lyde 5 beep-lyde) kan kagen sættes i ovnen.

TYPE	MÆNGDE	FUNKTION	STYRKENIVE AU	TEMPERATUR	VARIGHED I MINUTTER	BEMÆRKNINGER/RÅD	ANVENDELIG GRILL
• Nøddecake	1100 gr		2	170°C	25-30	Udfør i ildfast fad	Laveste
• Kvarkbage	1500 gr		4	160°C	35-40	Udfør i ildfast fad	Laveste
• Marmeladefyldt mørdejstærte	700 gr		-	160°C	55	Anvend en metalkageform	Laveste
• Plumkage	950 gr		-	160°C	90	Anvend en rektangulær form	Laveste
• Sandkage	700 gr		-	160°C	40	Anvend en metalkageform	Laveste
• Valnøddecake	650 gr		-	160°C	40	Anvend en metalkageform	Laveste
• Cremesovs af æg	750 gr		5	-	16	Se bemærkninger *	Ingen
• Lagkagebund	475 gr		5	-	8	Se bemærkninger *	Laveste
• Lagkagebund	710 gr		2	160°C	30	Se bemærkninger **	Laveste

- * Disse anvisninger er egnede til at udførelse tilberedningsafprøvning i overensstemmelse med Normen IEC705, afsnit 17.3, henholdsvis Prøve A og Prøve B. Yderligere oplysninger, også angående andre præstationsprøver i overensstemmelse med Normen IEC705, kan indhentes i tabellen på side 2.
- ** Disse anvisninger er egnede til at udførelse af den kombinerede tilberedningsafprøvning i overensstemmelse med Normforslaget (3. udgave af IEC705) i dokumentet IEC 53H/69/CD. Husk at forvarme ovnen, kun med varmluftfunktion, med den nederste grillrist indsat. Yderligere oplysninger, også angående andre præstationsprøver i overensstemmelse med Normen IEC705, kan indhentes i tabellen på side 2.

3. kapitel – brug af ovnen: forslag og tidstabeller

3.8 - OPVARME/TILBEREDE VED HJÆLP AF TASTERNE “AUTOMATIC FUNCTION”

Tasterne **AUTOMATIC FUNCTION** svarer til 5 forskellige programmer med forprogrammeret tilberedningstid, styrkeniveau og temperatur; med disse opnår retterne, som beskrives i nedenstående tabel, de bedste resultater.

TASTEN	HVAD KAN MAN	RÅD
(11) BEVERAGES		
- Tryk 1 gang - Tryk 2 gange - Tryk 3 gange - Tryk 4 gange	- Opvarme 1 lille kop kaffe (50 cl.) fra stuetemperatur. - Opvarme en kop kaffe (125 cl.) fra stuetemperatur. - Opvarme et stort krus (200 cl.) fra køleskabstemperatur. - Opvarme en tallerken suppe (300 cl.) fra køleskabstemperatur.	Omrør væsken efter opvarmning, for at uniformere temperaturen.
(8) JACKET POTATOES		
- Tryk 1 gang - Tryk 2 gange - Tryk 3 gange	- Tilberede 200 g. kartofler - Tilberede 400 g. kartofler - Tilberede 600 g. kartofler	Vask omhyggeligt kartoflerne med skræl, perforer og anbring på drejetallerkenen. Server med smør eller ost.
(10) READY MEALS færdigretter med køleskabstemperatur (5-8°C)		
	<i>Bemærk: retten og beholderne kan blive meget varme under opvarmningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker.</i>	Velegnet til allerede tilberedte portioner, opbevaret i køleskabet, på serveringsfadet (eller samme tallerken som anvendes til spising). Retten bør aldrig tildækkes. Ved konfektioner af færdiglavede retter, fjernes den eventuelle aluminiumsemballage og retten anbringes direkte på serveringsfadet.
- Tryk 1 gang - Tryk 2 gange	- Opvarme 1 portion (250-350 g.) - Opvarme 2 portioner (450-550 g.)	
(9) PIZZA Pizza og frosne færdigretter		
	<i>Bemærk: retten og beholderne kan blive meget varme under opvarmningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker.</i>	Anbring pizzaen direkte på den nederste grillrist. Anbring konfektionen på drejetallerkenen efter at eventuelle indpakningsmaterialer er fjernet (folie, poser). I de tilfælde hvor indpakningen ikke egner sig til mikrobølger (f.eks. metalbakker), fjernes retten fra konfektionen og anbringes på et serveringsfad. Opvarmes utildækket på drejetallerkenen.
- Tryk 1 gang - Tryk 2 gange - Tryk 3 gange	- Opvarme 1 frosne pizza (250-500 g.) - Opvarme 1 portion (250-350 g.) - Opvarme 2 portioner (450-550 g.)	
(7) POP CORN		
Tryk 1 gang	Tilberede 1 konfektion popcorn til mikrobølger a 100 g.	Følg omhyggeligt konfektionens instruktioner og anbring på drejetallerkenen.

4. KAPITEL: VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

4.1 RENGØRING

Træk altid stikket ud af stikkontakten og afvendt at apparatet er afkølet, inden nogen form for rengøring eller vedligeholdelse påbegyndes.

Oven er særdeles nem at rengøre, som følge af specialemaIjebehandlingen af Deres ovns inderside, der afviser sprøjt og madrester.

Hold altid mikrobølgernes udgangsdæksel fri for fedt eller sprøjt (C).

Anvend aldrig rengøringsmidler med slibemiddel, metalsvampe eller spidse redskaber under ovnens udvendige rengøring. Vær, ydermere, opmærksom på at der ikke trænger vand eller flydende rengøringsmidler ind i udluftningsrillerne ovenpå ovnen. Det anbefales aldrig at anvende alkohol, rengøringsmidler med slibemiddel eller med ammoniakindhold til den indvendige og udvendige rengøring af ovnens låge.

Sørg for at lågens inderside altid er ren og fjern eventuelt snavs og madrester mellem lågen og forsiden som kan modvirke at ovnen lukker korrekt.

Rengør jævnligt luftindtagningens huller på bagsiden af ovnen, således at disse ikke med tiden tilstoppes med støv og snavs.

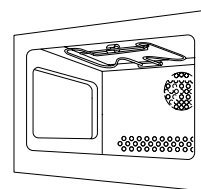
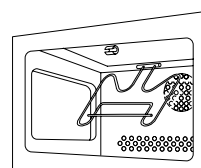
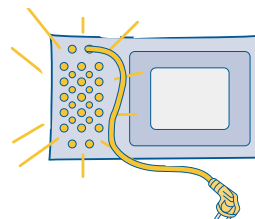
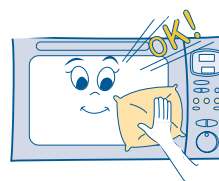
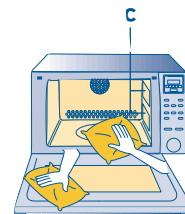
Af og til vil det være nødvendigt at fjerne og rengøre drejetallerkenen (H) og dennes bæreløje (I) og, ved samme lejlighed, skal ovnens bund rengøres. Drejetallerkenen og dennes bæreløje vaskes med neutralt sæbevand, eventuelt i opvaskemaskine.

Udsæt aldrig drejetallerkenen for koldt vand efter en længere opvarmning; varmechokket vil medføre at drejetallerkenen beskadiges.

Drejetallerkenens motor er forseglet. Man bør alligevel udvise forsigtighed omkring at vand ikke trænger ind under drejetallerkenens drejepunkt (D).

For at lette indvendig rengøring af ovnen, kan overmodstanden sænkes efter at keramikkroge er blevet drejet.

VIGTIGT: Modstanden skal sættes på plads og fæstes igen. Ovnens må ikke anvendes med modstanden i nedsænket position.



4. KAPITEL: VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Hvis det lader til at noget ikke fungerer eller hvis der opstår en fejl, skal man henvende sig til en autoriseret Assistanceservice. Inden man henvender sig til vores teknikere, vil det være hensigtsmæssigt at udføre følgende, ukomplicerede kontroleftersyn:

PROBLEM	ÅRSAG / LØSNING
Ovnen fungerer ikke	- Lågen er ikke lukket korrekt - Sikket er ikke sat ordentligt i stikkontakten - Strømforsyningen er afbrudt (kontroller husstandens sikring)
Kondens på underlaget, indvendigt i ovnen eller rundt om lågen	Når man tilbereder vandholdige madvarer er det helt normalt at der opstår kondens i ovnen samt at denne slipper ud og fortætter på underlaget eller rundt om lågens ramme.
Gnistforekomster i ovnen	- Tænd aldrig ovnen uden madvarer ved tilberedning med kun mikrobølger eller kombinatfunktionerne. - Anvend aldrig metalbeholdere eller poser eller konfektioner med metalklips, i ovennævnte tilberedninger.
Madvarerne opvarmes eller tilberedes ikke tilstrækkeligt	- Udvælg den korrekte funktion eller forøg tilberedningstiden - Madvarerne har ikke nået at optø fuldstændigt inden tilberedningen.
Madvarerne svides	Udvælg den korrekte funktion eller afkort tilberedningstiden.
Madvarerne tilberedes ikke jævnt	- Omrør under tilberedningen. Husk på at madvarerne tilberedes bedst hvis de skæres i ensartede stykker. - Drejetallerkenen er blokeret.

BEMÆRK: Hvis ovnens lys går i stykker, er det muligt at fortsætte med at anvende ovnen uden at der opstår problemer. Pæren skal skiftes ud af personale fra det autoriserede Assistancecenter.