

INDHOLDSFORTEGNELSE

KAP. 1 – GENERELT	1.1	Vigtige sikkerhedsforskrifter	side	60
	1.2	Tekniske data	side	61
	1.3	Installation og elektrisk tilslutning	side	62
	1.4	Medleveret udstyr	side	63
	1.5	Hvilket porcelæn der skal bruges	side	64
	1.6	Normer og generelle råd til brug af ovnen	side	65
KAP. 2 - BETJENINGSANORDNINGERNES BRUG OG INDSTILLING AF FUNKTIONER	2.1	Hvordan man regulerer uret	side	66
	2.2	Hvordan man indstiller tilberedningerne	side	67
	2.3	Automatisk sekvens for optøning og tilberedning	side	69
	2.4	Hvordan man henter de forud gemte opskrifter (taster til "Automatiske funktioner")	side	70
	2.5	Hurtig opvarmning	side	70
	2.6	Sikkerhed for børn	side	70
	2.7	Tast pladestopper	side	70
	2.8	Funktion "Memotime"	side	70
KAP. 3 - PASTAKOGERENS BRUG MED FUNKTION <i>Pasta</i>	3.1	Indledning	side	72
	3.2	Fremgangsmåde og indstilling af betjeningsanordningerne	side	72
	3.3	Vigtige meddelelser	side	75
KAP. 4 - OVNENS BRUG: RÅD OG TABELLER OVER TILBEREDNINGSTID	4.1	Optøning	side	76
	4.2	Opvarmning	side	77
	4.3	Hors d'oeuvre, forretter	side	78
	4.4	Kød	side	78
	4.5	Garniture og grøntsager	side	79
	4.6	Fisk	side	80
	4.7	Kager og tærter	side	80
	4.8	Opvarme/stege ved at bruge tasterne til "Automatiske funktioner"	side	81
	4.9	Samtidig tilberedning på to niveauer	side	82
KAP. 5 - VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	5.1	Rengøring	side	84
	5.2	Vedligeholdelse	side	85

KAPITEL 1 – GENERELT

1.1 VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Læs omhyggeligt denne brugsanvisning og opbevar den for at kunne slå op i den senere.

N.B. Denne ovn er beregnet til optøning, opvarmning og tilberedning af madvarer i en privat husholdning. Ovnens må ikke anvendes til andre formål, og man må ikke selv reparere den eller ændre på den på nogen som helst måde.

- 1) PAS PÅ: Hvis lågen eller tætningslisterne er beskadigede, må ovnen ikke bruges, før en kvalificeret tekniker (oplært af producenten, eller af Serviceassistenten) har udført reparationen.
- 2) PAS PÅ: Det er farligt for hvem som helst, der ikke har en specifik uddannelse, at udføre operationer til vedligeholdelse og reparation, som kræver at værnene mod udsættelse for mikrobølgerne fjernes.
- 3) PAS PÅ: Opvarm aldrig væsker eller andre levnedsmidler i hermetisk lukkede beholdere, fordi de kan eksplodere.

Kog eller varm aldrig æg med skal i mikrobølge ovnen, da skallen kan eksplodere, også efter at ægget er kogt færdig.

- 4) PAS PÅ: Man bør ikke tillade børn eller inhabile at betjene dette apparat uden passende opsyn.

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Tillad kun børn at betjene ovnen uden opsyn, når der er blevet givet passende vejledninger, så barnet kan betjene ovnen i sikkerhed og så det er klar over de farer, der er forbundet med ukorrekt betjening af apparatet.

- 5) Forsøg aldrig at få ovnen til at virke med åben låge, ved at ændre på sikkerhedsanordningerne.
- 6) Ovnens låge må ikke sættes i gang, hvis der kommer genstande af nogen som helst 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.

- 7) Når ovnens låge er åben, skal nedenstående forhold tages i betragtning: stil aldrig tunge genstande på døren og træk aldrig håndtaget overdrevent meget nedad, idet apparatet kan vælte. Anbring aldrig varme beholdere eller gryder og pander på lågen (f.eks. gryder eller pander, der lige er taget af ilden).

- 8) Sæt aldrig ovnen i gang, hvis forsyningskablet eller stikket er beskadiget, da det kan blive årsag til elektrisk stød.

Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes Serviceassistance eller under alle omstændigheder af en person med tilsvarende kvalifikation for at undgå enhver form for risiko.

- 9) Hvis man opdager, at der kommer røg fra ovnen, sluk for apparatet eller træk stikket ud af stikkontakten uden at åbne døren og sluk eventuelle flammer.

- 10) Anvend udelukkende redskaber, der er beregnet til mikrobølge ovne. For at undgå overopvarmning og dermed fare for ildebrand, tilrådes det at overvåge ovnen, når man opvarmer fødevarer i engangsbeholdere af plastik, papir eller andre brandbare materialer, eller når man opvarmer mindre mængder af fødevarer i ovnen.

- 11) Kom aldrig den roterende plade i vand, så længe den er meget varm. Termoskallet kan bevirke, at den knækker.



fig. 1



fig. 2



fig. 3

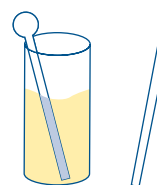


fig. 4



fig. 5

KAP. 1 – GENERELT

- 12) Når man bruger funktionerne "KUN MIKROBØLGER" og "KOMBINERET MIKROBØLGER" må man ikke forvarme ovnen (uden fødevarer) eller tænde for den, når den er tom, idet der kan opstå gnister.
- 13) Inden ovnen benyttes, skal man sikre sig, at redskaberne og beholderne er specifikke til mikrobølge ovne (jvf. afsnit "Hvilket porcelæn der skal bruges").
- 14) Når ovnen er i brug, kan lågen og ovnens overflader blive meget varme.
Anbring aldrig nogen genstande oven på ovnen, når den er i brug. Når apparatet er i brug, bliver det varmt.
Berør aldrig varmeelementerne inde i ovnen.
- 15) Under opvarmning 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 og forårsager forbrændinger. For at forebygge dette forhold, skal man stille en plastik teske, eller en glaspind i beholderen. Under alle omstændigheder skal man håndtere beholderen meget forsigtigt.
- 16) Opvarm aldrig spiritus med højt alkoholindhold eller stor mængde olie, da de kan gå i brand.
- 17) Efter at have varmet mad til spædbørn (i sutteflasker eller i glas), skal man ryste eller røre i indholdet og kontrollere temperaturen, inden man giver barnet maden for at undgå forbrændinger. Det tilrådes også at ryste maden eller røre i den for at sikre, at maden har ensartet temperatur.
Hvis man bruger beholdere til sterilisering af sutteflasker, der findes i handelen, skal man ALTID kontrollere at beholderen er fyldt med den mængde vand, der er opgivet af producenten, inden ovnen tændes.
- NOTE: Første gang apparatet tages i brug, er det muligt, at det producerer lugt "af nyt" samt en smule røg de første 10 minutters tid. Dette forhold forårsages kun fordi el-modstanden er blevet behandlet med beskyttelsesmidler. Luft rummet godt ud, når du foretager denne operation.**

1.2 TEKNISKE DATA

Ydre dimensioner (LxHxB)	515x305x435
Indre dimensioner (LxHxB)	322x202x330
Ovnens nettostørrelse	24 Lt
Omtrentlig vægt	20 Kg
Diameter roterende plade	27,5 cm
Ovnlampe	25 w

For yderligere data, se det specifikationsmærkat, som er anbragt på apparatet.

Dette apparat er konformt med EØF-direktiverne 89/336 og 92/31 vedrørende Elektromagnetisk Kompatibilitet.

Y D E T E F F E K T

Din ovns ydede effekt i WATT findes i det specifikationsmærkat, som er anbragt på apparatet, under MICRO OUTPUT. Når du læser tabellerne, skal du altid se efter din ovns effekt! Det vil også hjælpe når du læser kogeboøger til mikrobølgeovne, som findes i handelen.



På visse modeller, findes den maksimale ydede effekt, i WATT, også i symbolet på siden, angivet på styrepanelet.

KAP. 1 – GENERELT

1.3 INSTALLATION OG ELEKTRISK TILSLUTNING

- 1) Tag apparatet ud af emballagen.
 - 2) Luk lågen op og fjern den indvendige beskyttelse, der indholder ustyret, på følgende måde:
 - Træk de to stykker polystyren, der findes på hulrummet sider, ud (fig. 6).
 - Tryk de vertikale sider udad, hvor pilene viser (fig. 7).
 - Træk kablet ud af emballagen og sørg for at de vertikale sider kommer korrekt ud (fig. 8).
 - Træk også den roterende plade (H) og dens beskyttelser ud. Kontrollér at den roterende plades tap (D) sidder korrekt i sit sæde i midten af den roterende plade.
 - 3) Rens ovnen indvendig med en blød og fugtig klud.
 - 4) Kontrollér at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten, og sørg især for at lågen åbnes og lukkes helt korrekt.
 - 5) Anbring apparatet på en stabil arbejdsflade på 85 cm i højden, udenfor børns rækkevidde, idet lågen kan blive meget varm under tilberedningen.
 - 6) **Efter man har stillet apparatet på arbejdsfladen, sørg for at der er fri plads på cirka 5 cm fra apparatets overflader, sider og dets bagsiden, og fri plads på mindst 25 cm. over ovnen (fig. 9).**
 - 7) Man må ikke tilstoppe hullerne til luftindgang. Man må især ikke stille nogen genstand ovenpå ovnen, og man skal kontrollere at sprækkerne til udgang af luft og damp (der findes ovenpå, under og bag apparatet) ALTID ER FRI (fig. 10).
 - 8) Sæt støtten (I) i midten af den runde sæde og stil den roterende plade (H) ovenpå. Tappen (D) skal sætte sig i dens sæde i midten af den roterende plade.
- NOTE: ovnen må ikke stilles ovenpå eller i nærheden af varmekilder (for eksempel ovenpå køleskabet) (fig. 11).**
- 9) Apparatet skal forbindes til en stikkontakt, med en kapacitet på mindst 16A. Du skal sikre dig, at hovedafbryderen i dit hjem har en kapacitet på mindst 16A, således at den ikke aktiveres når ovnen er i brug.
 - 10) Anbring apparatet således at man nemt kan komme til stikket og stikkontakten også efter installationen.
 - 11) Inden brug, skal man sikre sig, at ledningsnettets spænding svarer til den værdi, som er opgivet på apparatets specifikationsmærkat, og at stikkontakten er udstyret med en tilstrækkelig jordforbindelse: **Producenten fraskriver sig ethvert ansvar, som afføres af manglende overholdelse af denne norm.**

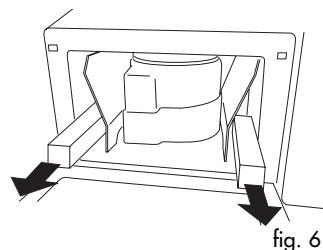


fig. 6

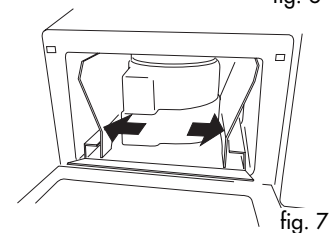


fig. 7

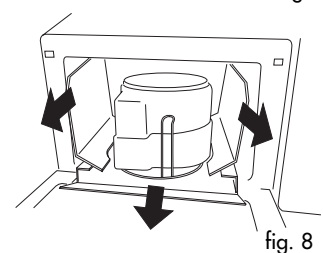


fig. 8

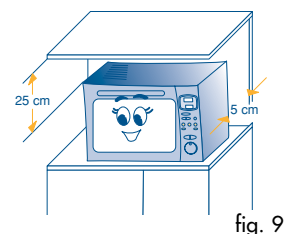


fig. 9

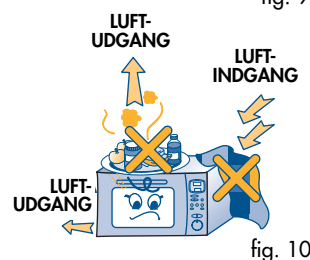


fig. 10

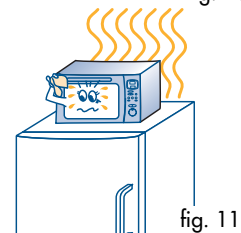
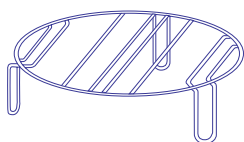


fig. 11

KAP. 1 – GENERELT

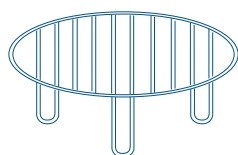
1.4 MEDLEVERET UDSKYR



LAV GRILLRIST MED AFSTANDSHOLDER (F)

Funktion kun mikrobølger

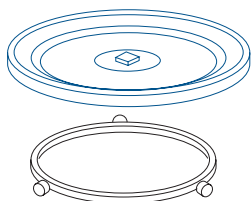
Til alle slags tilberedninger på to niveauer SAMTIDIG
(For eksempel: store mængder af fødevarer eller forskellige slags varer).
Jvf. brugsanvisning på side 82.



HØJ GRILLRIST (G)

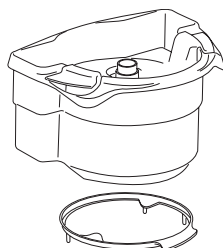
Funktion kun grill:

til alle slags grilltilberedning.



ROTERENDE PLADE (H) OG STØTTE (I)

Den roterende plade skal bruges til alle funktioner undtagen til funktion pastakoger. Den skal bruges med støtten (I)



PASTAKOGER (L) og STØTTE (M)

Kun med funktion pasta. Den skal bruges med støtten (M).

KAP. 1 – GENERELT

1.5 HVILKET PORCELÆN DER SKAL BRUGES

Med funktioner kun mikrobølger og kombineret med mikrobølger, kan man anvende beholdere i glas (helst pyrexglas), keramik, porcelæn, terrakotta, hvis bare de ikke har dekorationer eller dele i metal (gyldne striber, håndtag, støttefodder). Man kan også bruge beholdere i fast plastik, men kun til tilberedninger "kun mikrobølger". Under alle omstændigheder, hvis du er i tvivl om du må bruge en særlig beholder, kan du foretage denne nemme operation for at prøve: sæt den tomme beholder ind i ovnen i 30 sekunder på den maksimale effektniveau (funktion "kun mikrobølger").

Hvis beholderen bliver ved med at være kold, eller kun bliver lidt varm, vil det sige at den er egnet til tilberedning med mikrobølger.

Hvis den tværtimod bliver meget varm (eller hvis der dannes gnister), er beholderen ikke velegnet.

Til korte opvarmninger kan man bruge papirservietter, papbakker og engangs plastiktallerkner som underlag. Angående form og størrelse, er det nødvendigt at der opnås den korrekte rotation.

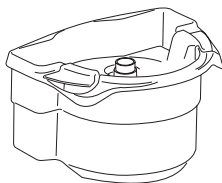
Alle beholdere i metal, træ, krystal og flettede kurve er ikke egnede til tilberedning med mikrobølger.

Husk på, idet mikrobølger kun forvarmer fødevarerne og ikke porcelænet, at det er muligt at stege fødevarer direkte på deres anretterfad og dermed undgå at bruge og vaske gryder. Man må under alle omstændigheder tænke på, at fødevarerne kan, når de er meget varme, overføre varmen til fadet, så det er nødvendigt at bruge grydelapper.

Hvis ovnen er indstillet i "Kun grill", kan man bruge alle slags beholdere til ovntilberedning.

Man skal under alle omstændigheder holde sig til hvad der står i den nedenstående tabel:

		Glas	Pyrexglas	Keramik-glas	Terrakotta	Aluminium folie	Plastik	Papir eller pap	Metal-beholdere
Funktion	"Kun mikrobølger"	JA	JA	JA	JA	NEJ	JA	JA	NEJ
Funktion	"Mikrobølger +Grill"	NEJ	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	NEJ	NEJ
Funktion	"Kun Grill"	NEJ	JA	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	JA



Pas på: Brug ikke dette udstyr med funktion "Kun grill" eller med funktion "Kombi grill", idet det kan tage skade på grund af varmen.

KAP. 1 – GENERELT

1.6 NORMER OG GENERELLE RÅD TIL BRUG AF OVNEN

Mikrobølger er elektromagnetiske strålinger, der også findes i naturen som lysbølger (for eksempel: solstråler), der inde i ovnen trænger ind i fødevarerne fra alle retninger og forvarmer vand-, fedt- og suktermolekyler.

Varmen dannes meget hurtigt kun i fødevarerne, mens beholderen kun bliver indirekte varm, på grund af de varme varer, der overfører varmen til beholderen. Dette forhindrer fødevarerne i at brænde fast på beholderen, og derfor kan man bruge meget lidt stegfedt under tilberedningen (samtidig kan man helt undgå stegfedt).

Derfor bedømmes tilberedningen med mikrobølger som meget sund og diætisk, i forhold til de traditionelle systemer, idet de ikke kræver større mængder fedt. Desuden er tilberednings temperaturen lavere i forhold til de traditionelle stegesystemer, så fødevarerne mister ikke så meget af deres væske, og bibeholder derfor deres næringsindhold og smag.

Grundregler til en korrekt tilberedning med mikrobølger

- 1) Tilberedningstiden afhænger af størrelse og ensartethed af de fødevarer, der skal steges: ragout steges hurtigere end en hel steg, fordi den består af mindre og mere ensartede kødstykker. For at indstille tilberedningstiden korrekt husk på, når du ser på tabellerne i de følgende sider, at hvis mængden på fødevarerne øges, skal tilberedningstiden også være proportionalt længere, og omvendt.
Det er vigtigt at respektere "pausetider": pausetiden er det tidsrum, hvor fødevarerne skal stå og hvile efter tilberedningen sådan at varmen bedrer kan trænge ind i dem. Kødets temperatur vil for eksempel blive cirka 5 - 8°C højere i hviletiden. Pausetider kan også opnås ud fra ovnen.
- 2) En af de vigtigste operationer, man skal foretage, er at røre i varerne flere gange under tilberedningen: denne operation giver mere ensartet temperatur og forkorter tilberedningstiden.
- 3) Det anbefales også at vende fødevarerne under tilberedningen: dette gælder isæt for kødet, både i store stykker (steg, hele kyllinger ...) og i mindre stykker (kyllingebryst, ragout ...).
- 4) **De fødevarer der har skind, skal eller skræl (for eksempel: æbler, kartofler, tomater, pølser, fisk) skal prikkes flere steder med en gaffel, sådan at dampen kan løbe ud, og at skindet eller skrællen ikke sprænges (Fig. 9).**
- 5) Hvis man tilbereder flere portioner af samme slags fødevarer, for eksempel kogte kartofler, læg dem i ring i en fad for at opnå en ensartet tilberedning (fig. 10).
- 6) Jo lavere temperaturen på fødevarerne er, når de bliver sat i mikrobølgeovnen, jo længere tilberedningstid kræves der. Fødevarer ved rumtemperatur steges hurtigere end fødevarer ved køleskabstemperatur.
- 7) Stil altid beholderen midt på den roterende plade, når du stiller maden i ovnen.
- 8) Det er fuldstændigt normalt, at der opstår kondensdråber inde i ovnen og omkring lågen og zonen til luftudgang. For at der ikke skal dannes så meget af dem, dæk fødevarerne med film, vokspapir, glaslåg eller bare med en omvendt tallerken. Desuden steges de fødevarer, der indeholder meget vand (f.eks. grøntsager) bedre, hvis de er dækket. Ved at dække fødevarer holder man også ovnen rent. Brug gennemsigtig film, der er egnet til mikrobølgeovne.
- 9) Kog aldrig æg med skal (fig. 11): trykket, der dannes indvendigt, kan få skallen til at eksplodere, også efter at ægget er kogt færdig. Varm ikke æg, der er blevet kogt forinden, hvis ikke det drejer sig om røræg.
- 10) Inden du varmer eller tilbereder fødevarer i ovnen i tætte eller hermetisk lukkede beholdere, glem ikke at lukke beholderne op. Trykket i beholderen stiger og kan få beholderen til at eksplodere, også efter at tilberedningen er færdig.

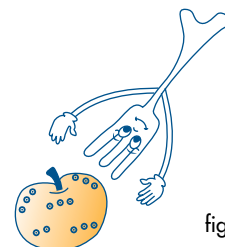


fig. 9

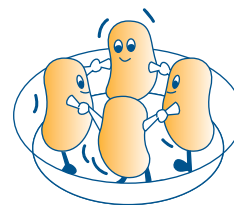


fig. 10



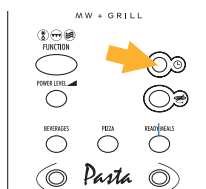
fig. 11

KAPITEL 2 - BETJENINGSANORDNINGERNES BRUG OG INDSTILLING AF FUNKTIONER

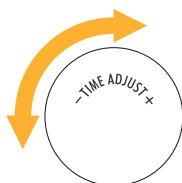
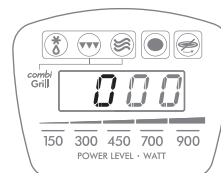
2.1 HVORDAN MAN REGULERER URET

- Når apparatet tilsluttes til elforsyningen for første gang, eller efter at der ikke har været spænding på det, kommer der fire små streger (---) frem på displayet

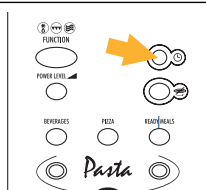
For at indstille dagens klokkeslæt, skal man gå frem på følgende måde:



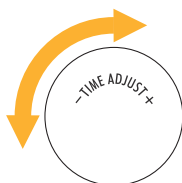
- Tryk på tast (9).
(Timetallet blinker på displayet).



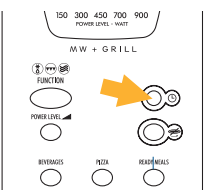
- Indstil det ønskede klokkeslæt ved at dreje knoppen **TIME ADJUST** (8).
(Timetallet blinker på displayet).



- Tryk igen på tast (9).
(Minuttallet blinker på displayet).



- Indstil de ønskede minutter ved at dreje knoppen **TIME ADJUST** (8).
(Minuttallet blinker på displayet).



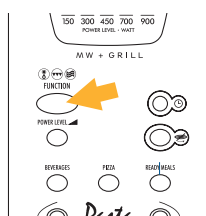
- Tryk igen på tast (9).
(Displayet viser det indstillede klokkeslæt).



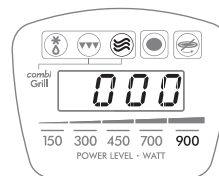
- Hvis det er nødvendigt at genindstille panelets klokkeslæt, tryk på tast (9) og begynd derefter en ny indstilling, som beskrevet ovenfor.
- Det er også muligt at vise dagens klokkeslæt, efter at en tilberedning er begyndt, ved at dreje på tast (9) (klokkeslættet vises i 2 sekunder).

KAPITEL 2 - BETJENINGSANORDNINGERNES BRUG OG INDSTILLING AF FUNKTIONER

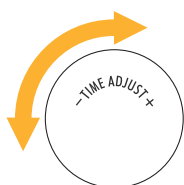
2.2 HVORDAN MAN INDSTILLER TILBEREDNINGERNE



- 1** Tryk på tast **FUNCTION** (2) (valg funktioner) og vælg den ønskede funktion, som bliver vist af dens signaler, der tændes på displayet. De mulige funktioner er:



INDIKATOR	VALGT FUNKTION	INDIKATOR	VALGT FUNKTION
	kun mikrobølger		kombineret mikrobølger og grill
	automatisk optøning		kun grill



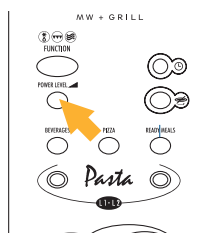
- 2** Indtil tilberedningstiden, i minutter, ved at dreje på knoppen **TIME ADJUST** (8).

For at vælge tilberedningstiden, jvf. altid tabellerne, der er angivet i Kapitel 3.

Note: Det er muligt at ændre den forud indstillede tilberedningstid også UNDER tilberedningen, ved bare at dreje knoppen **TIME ADJUST** (8) (hvis man ikke har indstillet "sikkerhed for børn" – jvf. para-graf 2.6)



DANSK



- 3** I funktioner:
kun mikrobølger
kombineret mikrobølger + grill

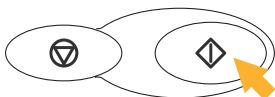


vælg mikrobølgernes effektniveau ved at trykke flere gange på tast **POWER LEVEL** (3) indtil den ønskede effekt, der vises med tal under displayet, begynder at blinke. For at vælge effekten, jvf. altid tabellerne, der er angivet i Kapitel 4.

Note:

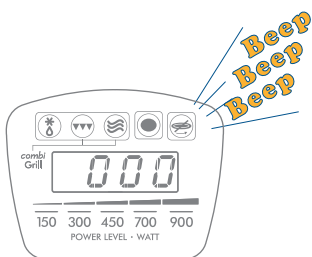
- det er ikke nødvendigt at vælge effektniveau i funktionen med **automatisk optøning**.
- det er muligt at ændre den forud indstillede effekt også under tilberedningen, ved bare at trykke på tast **POWER LEVEL** (3).

KAPITEL 2 - BETJENINGSANORDNINGERNES BRUG OG INDSTILLING AF FUNKTIONER



- 4** Start tilberedningen ved at trykke på tast (13). På displayet vises den tid der er tilbage til slutningen af tilberedningen.

Note: • - Hvis man af en eller anden grund ikke starter tilberedningen, vil alle indstillingerne automatisk slettes efter 2 minutter.



- 5** Et akustisk signal (3 beep) vil signalere, at tilberedningen er færdig, og skriften "END" vil komme frem på displayet. Luk lågen op og træk fødevarerne ud (dagens klokkeslæt vises) eller, hvis ovnen er varm, ordet "COOL" - jvf. note herunder).

DANSK

Note: • det er muligt, at kontrollere den indstillede tilberedning i hvilket som helst øjeblik, hvis bare man lukker lågen op og ser på fødevarerne. På denne måde afbrydes udstrømning af mikrobølger og ovnens funktion, der vil starte igen, når man lukker lågen op trykker på tast (13).

- hvis det af en eller anden grund er nødvendigt at stoppe tilberedningen uden at lukke lågen op, et det tilstrækkeligt at trykke på tast (7).
- for at afslutte tilberedningen, skal man gå frem på følgende måde:
 - hvis lågen til ovnen er åben, tryk en gang på tast (7).
 - hvis lågen til ovnen er lukket og tilberedningen er i gang, tryk 2 gange på tast (7). Displayet vil vise uret igen.
- denne model er udstyret med en automatisk afkølingscyklus, som sættes i gang hvis ovnen er meget varm (for eksempel når man er færdig med tilberedninger, der har været længe med termofunktionerne). Under denne cyklus, kommer der på displayet til at stå "COOL". Ventilatoren og ovnlampen er i funktion (de slukkes automatisk).

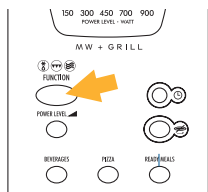
Så længe der står "COOL" på displayet, kan ovnen IKKE styres ved at der trykkes på tasterne UDELUKKENDE ved funktion PASTA.

Ovnlampen og ventilatorhjulet bliver ved med at være i funktion efter hver tilberedning, indtil lågen til ovnen åbnes

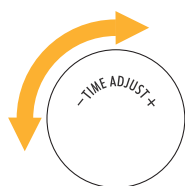
KAPITEL 2 - BETJENINGSANORDNINGERNES BRUG OG INDSTILLING AF FUNKTIONER

2.3 AUTOMATISK SEKvens AF OPTØNING OG TILBEREDNING

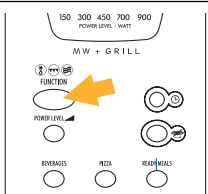
For at indstille en automatisk sekvens cyklus af optøning og tilberedning, skal man gå frem på følgende måde:



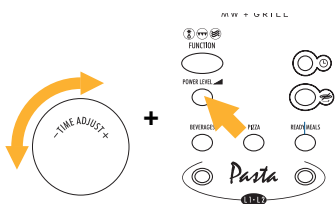
- 1 Indstil funktionen automatisk optøning ved at trykke to gange på tast **FUNCTION** (2) (valg funktioner). På displayet vises den indikator, der svarer til den automatiske optøning.



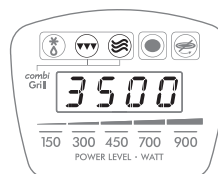
- 2 Indstil optøningstiden (i minutter) ved at dreje på knoppen **TIME ADJUST** (8).



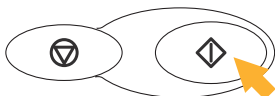
- 3 Indstil den følgende tilberedning og vælg den ønskede funktion med tast **FUNCTION** (2) (valg funktioner) indtil de svarende indikatorer kommer frem.
(f.eks. funktion kombineret mikrobølger + grill)



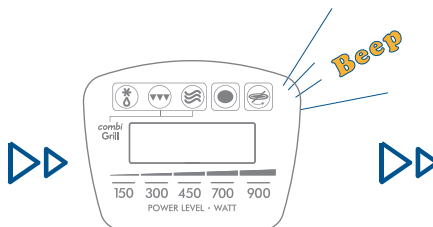
- 4 Indstil tilberedningstiden og mikrobølgerne effektiveau.



- 5 Tryk på tast  (13).



Et akustisk signal vil signalere, når ovnen går over fra optøningen til tilberedningen.

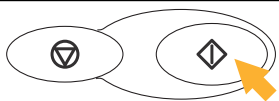


KAPITEL 2 - BETJENINGSANORDNINGERNES BRUG OG INDSTILLING AF FUNKTIONER

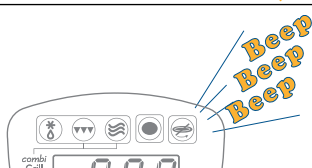
2.4 HVORDAN MAN HENTER DE FORUD GEMTE OPSKRIFTER (TASTER TIL "AUTOMATISKE FUNKTIONER")



- 1 Tryk på en af tasterne til de "AUTOMATISKE FUNKTIONER", man ønsker.
(Indikatorerne for tilberedningstiden blinker på displayet, og de forud gemte indikatorer for funktionen og effektniveauet tændes).
For at vælge den mest egnede menu, jvf. paragraf 4.8.



- 2 Tryk på tast  (13) for at starte tilberedningen. 2



- 3 Et akustisk signal på 3 lange beep vil signalere, at den indstillede tilberedningstid er færdig, og skriften "END" vil komme frem på displayet.

2.5 HURTIG OPVARMNING

Denne funktion kan være meget nyttig når man skal varme mindre mængder af fødevarer eller drikkevarer.

- Tryk på tast  (13): ovnen starter i 30 sekunder med den maksimale effekt. Hvis du trykker igen, kan du forlænge tiden med 30 sekunder af gangen, op til 3 minutter.
- Denne funktion aktiveres kun hvis du vælger den inden **1 minut** efter at du har sat varerne i ovnen.

Den hurtige opvarmning kan også være nyttig til at stege/koge varerne færdig.

Efter tilberedningen er startet, kan den indstillede tilberedningstid ændres ved at bruge knoppen **TIME ADJUST** (8) indtil højst 60 minutter.

2.6 SIKKERHED FOR BØRN

Ovnen er udstyret med en sikkerhedsanordning, som ikke tillader at ændre de forud indstillede tilberedningstider under tilberedningen for at undgå, at tilberedningstiden tilfældigt bliver længere på en farlig måde (fødevarerne kan brænde på!).

For at indstille sikkerhedsanordningen:

- Tryk på tast  (7) og hold den nede i 5 sekunder.
- Et kort beep lyder: nu er det umuligt at ændre tilberedningstider, under alle tilberedninger.
- For at slette den forud indstillede sikkerhedsanordning, tryk på tast  (7) og hold den nede indtil du hører et beep.

2.7 TAST PLADE STILLE

I tilfælde af at man skal bruge store beholdere/skåle (eller med håndtag) som ikke kan dreje, er det muligt at blokere den roterende plades bevægelse. Tryk på tast  (10), denne operation kan først foretages, efter at man har indstillet en stegefunktion: kontrollampen, der sidder højt oppe til højre, vil begynde at blinke.

Efter at du har trykt på , vil kontrollampen blinke 5 gange til, og bliver derefter vil blive ved med at være tændt under den hele indstillede tilberedningstid; for at opnå de bedste resultater, skal fødevarerne røres i/ven-des flere gange under tilberedningen. Funktionen PLADE STILLE bliver ved man at være indstillet, også til den følgende tilberedning, indtil man trykker igen på tast  (10).

Med funktionen kun mikrobølger er den maksimale mulige effekt på 700 W, og den reduceres automatisk af den elektriske kontrolanordning, når man trykker på  (10).

2.8 FUNKTION "MEMOTIME" (MINUTTÆLLER)

Denne funktion gør det muligt at bruge ovnens timer i højst 60 minutter, selvom ovnen IKKE er i brug.

- Tryk 5 gange på tast FUNCTION, vælg derefter det ønskede tidsrum ved at dreje på knoppen TIME ADJUST (8), og start ved at trykke på tast  (13).
- Et signal på 3 beep vil signalere, at man er færdig, og der kommer til at stå "END" på displayet.

KAPITEL 3 – BETJENING AF PASTAKOGEREN

Kogning af pasta, der er udført med enerets udstyret *Pasta* til denne ovn, er blevet analyseret med sanse-tests og kemiske tests på Università di Bologna Sede di Cesena (Bolognas Universitet, afdelingen i Cesena), som bekræftet af vedlagte certifikat:

SAMARBEJDE MELLEM UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BOLOGNA SEDE DI CESENA (BOLOGNAS UNIVERSITET, AFDELINGEN I CESENA) OG FIRMAET DE LONGHI S.P.A.

INDLEDNING

Samarbejdet har haft til opgave at vurdere spise pasta, der har været tilberedt med kogning med traditionel fremgangsmåde i kogende vand og med "Anordningen og fremgangsmåden til kogning af en fødevarer med mikrobølger" jvf. patent nummer MI2001A002147, der tilhører firmaet De Longhi S.p.A.

Beskrivelse af den anvendte teknologi

Under forsøgstudierne er der blevet anvendt en De Longhi mikrobølgeovn til husholdningsbrug, hvis patent der henvises til i indledningen, som er udstyret med en original beholder til kogning af pasta og specielt til et format af "spaghetti" typen.

Kvaliteten af pastaen, der er blevet kogt med dette apparat, er under strenge standardiserede forhold blevet sammenlignet med den pastakvalitet, der opnås med kogning under traditionelle forhold, i kogende vand efter de regler, som anbefales af de førende pastafabrikanter anbefaler.

Ved brug af den af De Longhi fremstillede anordning, som er blevet vurderet i dette studie, fremgår det, at det er muligt at foretage kogning af spise pasta under automatiserede forhold, ud fra indretningen af kogesystemet med brug af vand fra vandnettet (koldt eller foropvarmet), ved ganske enkelt at lægge den tørre pasta i en særlig beholder, som leveres med ovnen.

Undersøgelser metoder

De analytiske procedurer har især været stilet mod at vurdere visse aspekter, som karakteriserer pastaens kvalitet, dels i sig selv, dels i sammenligning med pasta, der er kogt med De Longhi apparatet og på traditionel måde, ifølge de optimale fremgangsmåder, der normalt anvendes indenfor restauration og husholdning.

Vurderingerne er blevet foretaget både med analytiske laboratorie metoder, dels med instrumentelle hjælpemidler, dels med sanseanalyse foretaget af et panel af prøvesmagere (panel test).

De anvendte metoder er blevet valgt efter omhyggelig undersøgelse af nationale og internationale afhandlinger om emnet. Der er blevet brugt pasta af en standard handelskategori, der er meget udbredt på det nationale marked og i udlandet.

Opnåede resultater

Sammenfattende fremgår det af de opnåede resultater, at der er en statistik ækvivalens mellem pasta, der har været kogt med de to metoder (den traditionelle og den banebrydende måde med mikrobølger) hvad angår produktets opslugning af vand, både med hensyn til vægt og med hensyn til volumen og med vandets indtrængen i pastaen.

Niveauet for de organiske stoffer (hovedsageligt stivelse), der bliver tilbage i kogevandet, og ændringerne i disse stivelse (gelatinedannelse) har vist sig at være betydeligt mindre ved den banebrydende tilberednings fremgangsmåde, som firmaet De Longhi foreslår, hvilket hovedsageligt skyldes at produktet har været kortere tid under forhold med høj temperatur (kogevandets kogning). Parametrene for pastaens kvalitet med hensyn til konsistens, overflade-klæbrighed (der er blevet vurderet kemisk samt instrumentelt), samt overflade-farve, der er blevet vurderet instrumentelt, har vist sig at være statistisk ækvivalente med de to kogemetoder.

Endelig har sanse-analysen med panel testen bekræftet, at prøver af pasta, der er blevet tilberedt med de to metoder, ikke har været væsentligt afvigende, når der som beskrivelser af sansningen regnes f.eks. ensartethed i kogningen, smagen, overflade-klæbrighed, gummiagtigheden, konsistensen og evnen til at opsuge sovsen.

Vurdering af den banebrydende fremgangsmåde med brug af De Longhi anordningen

Ud fra de kort beskrevne resultater, der er opnået ved analyserne, kan det sammenfattende siges, at brug af De Longhi mikrobølgeovnen med den i det omtalte patent indrettede anordning, har vist sig at være egnet til i et automatiseret system at opnå et produkt af god kvalitet, og at denne anordning er egnet til anvendelse indefor madlavning i husholdningen.

På tro og love

Prof. Marco Dalla Rosa

Professor i Fødevarer processer og teknologi

Fødevarer videnskab og -teknologi – Bolognas Universitet



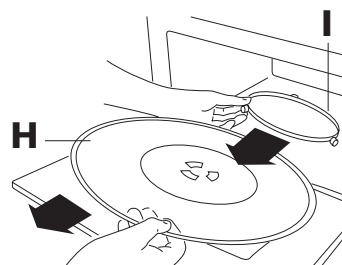
KAPITEL 3 – BETJENING AF PASTAKOGEREN

3.1 - INDLEDNING

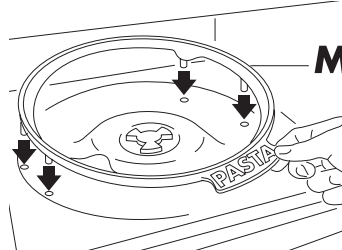
Pastakoger tilbehøret er egnet til kogning af hvilken som helst slags pasta, da den bevarer pastaens næringsegenskaber. Udover at nedsætte kogetiden, gør dette nye og enestående system tilberedningen lettere, idet man ikke behøver at bekymre sig om at komme pasten i vandet, når det er kommet i kog, om at røre rundt i den under kogningen eller at løfte låget for at undgå, at skummet løber over.

3.2 - FREMGANGSMÅDE OG INDSTILLING AF BETJENINGSANORDNINGERNE

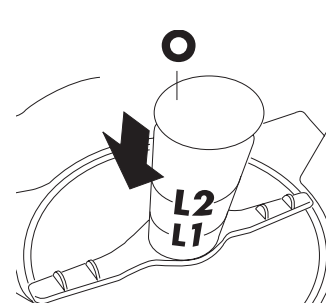
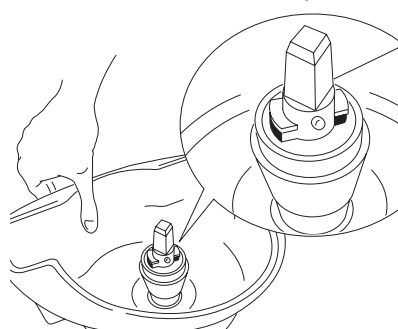
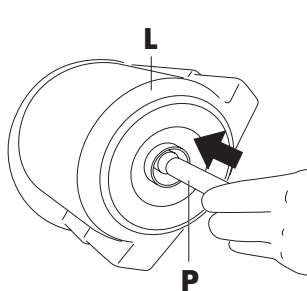
- 1 Tag den roterende plade (H) og dens støtte med hjulene (I) ud af ovnen.



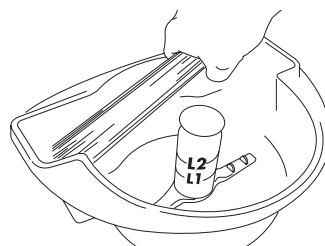
- 2 Anbring støtten (M) til pastakogeren som vist på figuren og stik de fire pinde ned i de fire huller på bunden af fordybningen (ordet PASTA skal sidde foran).



- 3 Sæt akslen (P) i hullet i bunden af gryden (L). For at blokere akslen, skal man skubbe den opad og dreje den, indtil de 2 tænder kommer ud gennem hullerne (det er nemmest at gøre dette, hvis man kigger ned i gryden, mens man gør det). Derefter skal man sætte blanderen (O) ned i dens sæde midt i og sikre sig, at bladene ikke er i kontakt med bunden eller sidder for højt.



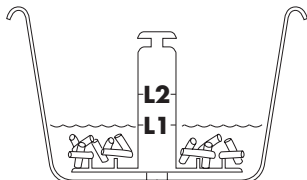
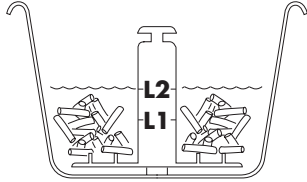
- 4 Kom pastaen ned i gryden (L) (max 400 g, men pas på ikke at overstige niveau L2 i blanderen (O)). Alt spaghetti skal anbringes i det særlige spaghetti rum, som vist på figuren. Man skal sikre sig, at spaghettiene ikke ligger løftet op.



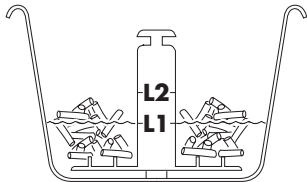
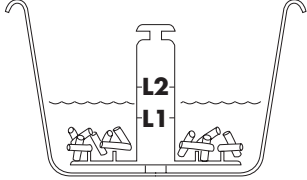
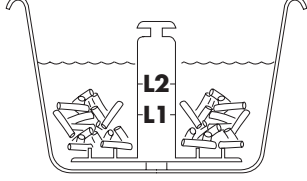
KAPITEL 3 – BETJENING AF PASTAKOGEREN

- 5** Få pastaen til at ligge jævnt ved at rystegryden let (L). Hæld så meget vand (*) i, som er nødvendigt, for at dække pasten helt, indtil et af de to niveauer (L1 eller L2) i blanderen (O), som vist på figuren nedenfor

KORREKT:

	Pastaen er helt dækket med vand på niveau L1 (minimum)
	Pastaen er helt dækket med vand på niveau L2 (maksimum)

IKKE KORREKT:

	Pastaen er ikke helt dækket med vand.
	Vandniveauet er mellem L1 og L2 (det skal være enten L1 eller L2)
	Vandniveauet overstiger den maksimale mulige mængde til funktion PASTA (over niveau L2) L1

Husk på at vandniveauet skal **ALTID** være enten L1 eller L2 og må aldrig være mellem de to værdier.

PAS PÅ:

- **PASTAEN SKAL ABSOLUT KOMMES I FØR VANDET.**
- **PASTAEN SKAL VÆRE HELT DÆKKET MED VAND, FOR ELLERS KAN DEN PASTA, DER IKKE ER DÆKKET AF VANDET, BLIVE KOGT FOR MEGET OG KOMME TIL AT SE BRÆNDT UD.**

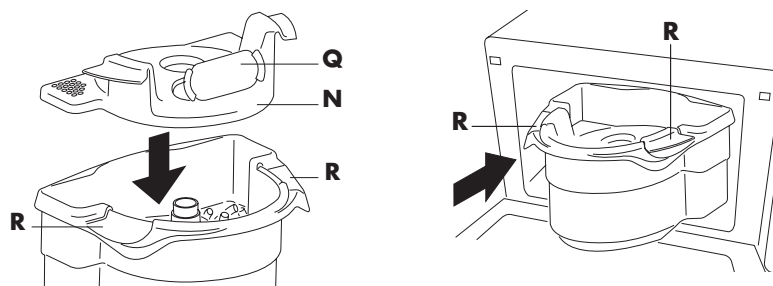
Husk på at pastaen bliver meget større under kogning. I tilfælde hvor niveau L1 kun lige akkurat dækker pastaen (f.eks. pasta, der fylder meget), anbefaler vi at gå over til niveau L2.

(*) Du kan både bruge vand ved miljøtemperatur (cirka 20°C) og varmt vand (cirka 50°C).

Jo er vandet er, jo kortere vil kogetiden være.

KAPITEL 3 – BETJENING AF PASTAKOGEREN

- 6** Kom salt i (10 gram til 1 liter vand) og sæt låg (N) på gryden (L). Man skal sikre sig, at den lille låge (Q) kan åbnes. Indsæt derefter det hele i ovnen, og sørg for, at håndtag (R) vender mod lågen, som vist på figuren. Gryden skal stilles ovenpå den forud indsatte (jvf. punkt 2) støtte til pastakogeren (M); ordet PASTA kommer frem på displayet. Luk lågen.



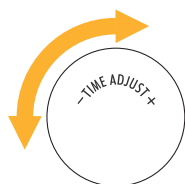
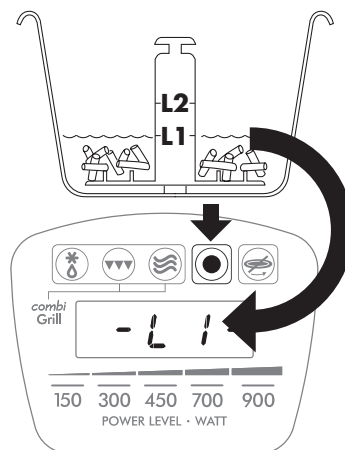
DANSK

cirka 50°C cirka 20°C

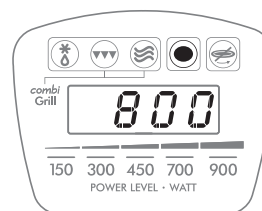


- 7** Vælg den tast, der svarer til vandets temperatur (den røde hvis vandet, du har hældt i, er varmt, på cirka 50°C; den blå, hvis vandet er på rumtemperatur, på cirka 20°C). Indstil det vandniveau (-L1- eller L2-), du har nået i gryden, ved at trykke flere gange på samme tast.

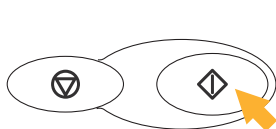
Hvis du vælger den røde tast, vil der komme et billede, der viser at du har valgt en kogning med varmt vand, frem på displayet.



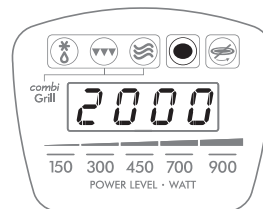
- 8** Vælg den kogetid, der er angivet på pastaens indpakning (f.eks. 8 minutter), ved at dreje på knoppen TIME ADJUST (8).



KAPITEL 3 – BETJENING AF PASTAKOGEREN



- 9 Tryk på tast  (13) for at starte kogningen.



Ovnens regner automatisk ud, hvor længe den TOTALE kogetid skal være, for både at varme vandet og foretage kogningen.

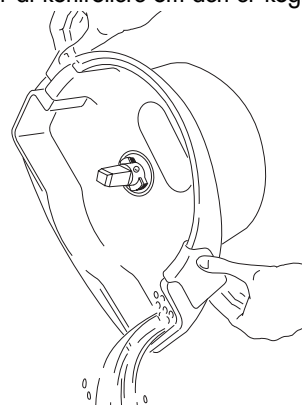
Dette tidsrum vises med det samme på displayet.

Et akustisk "beep" signal vil signalere, at der er 1 minut tilbage til at kogningen er klar. Det angiver, at kogetiden er ved at være færdig, derfor anbefales det at trække beholderen ud for at smage på pastaen (igennem den lille låge Q); pas på dampen.

Hvis pastaen er klar, tryk på tast  (7) for at stoppe den kogeprogram, der er blevet tilbage. Hvis pastaen stadig er for hård, gentag kogningen og fortsæt indtil slutningen i det sidste minut, ved at dreje på tast  (13).

Et akustisk signal på 3 beep vil signalere, at det sidste minut er forbi, og ordet "End" vil komme frem på displayet. Nu er det muligt at tage pastaen ud for at lade den dryppe af eller for at kontrollere om den er kogt nok:

Hvis pastaen er klar, tryk på tast  (7); lad pastaen dryppe af ved godt at trykke på håndtaget (R-S) og holde beholderen på skrå mod venstre side, sådan at vandet kan dryppe igennem hullerne, der findes på lågets venstre side (jvf. figur på siden). Fjern låget ved at løfte den med håndtaget (S) (pas på dampen), træk blanderen ud, hæld pastaen op og kom sovs på.



Hvis du synes, at pastaen ikke er kogt så meget, som du ønsker, kan du forlænge kogningen ved at sætte beholderen i ovnen igen, lukke lågen (de blinkende tal "0 00" vil komme frem på displayet) og indstille nogle minutters kogning ved at dreje på knoppen TIME ADJUST (8) og trykke på tast  (13).

3.3 - VIGTIGE FORSKRIFTER

Når du bruger pastakoger anordningen, skal du altid husk på de følgende meddelelser:

- Pas på når du trækker gryden ud af ovnen og når du lader pastaen dryppe af: plastikken kan være kold, men du kan skolde dig med dampen.
- Stil aldrig anordningen ovenpå varmekilder eller på selve ovnen, når den er i brug.
- Kog aldrig pasta lige efter at du har brugt ovnen med en kombineret funktion eller med funktion grill: temperaturen i ovnen kunne være for høj og derfor kan gryden tage skade.
- Man skal sikre sig, at den lille låge (Q) på låget altid kan åbnes og man skal holde den ren.
- Pastakogeren skal bruges til at koge pasta som angivet i manualens vejledninger. Den må aldrig anvendes til andre formål.
- Brug aldrig pastakogeren uden vand og pasta i.
- Når du har sat pastakoger anordningen i ovnen, kan du ikke indstille andre funktioner.

Til rengøring af pastakoger anordningen jvf. paragraf 5.1 på side 84.

KAPITEL 4 – BETJENING AF OVNE: RÅD OG TABELLER OVER TILBEREDNINGSTID

4.1 OPTØNING

- Frosne fødevarer, der er indpakket i plastikposer eller film eller i deres originale indpakning kan direkte indsættes i ovnen, hvis der bare ikke er metaldele (f.eks. lukkekliks eller hefteklammer).
- Nogle fødevarer, som grøntsager og fisk, behøver ikke at være helt optøet inden man begynder at tilberede dem i ovnen.
- Fødevarer med sovs, ragout og stuvet kød optøs bedre og hurtigere hvis der røres i dem og de vendes og/eller skilles ad en gang i mellem.
- Under optøning drypper der vand af kød, fisk og frugt: optø dem i en lille bakke.
- Det anbefales at pakke hvert stykke kød særskilt i en pose, inden det lægges i fryseren. På denne måde kan du spare megen tid under madlavning.
- Lige efter optøningen, inden du foretager tilberedningen, er det vigtigt at respektere "pausetider": pausetiden (i minutter) er det tidsrum, hvor fødevarerne skal stå og hvile sådan at varmen bedre kan udbrede sig inde i ovnen.

TABEL OVER OPTØNINGSTIDER I FUNKTION "AUTOMATISK OPTØNING"

TYPE	MÆNGDE	TIDSRUM minutter	NOTE/RÅD	PAUSETID
KØD				
• Steg (svin, okse, kalv, o.s.v.)	1 kg	19 - 21		20
• Bøffer, koteletter, skiver	200 gr	4 - 6	Vend, når den er halvt optøet	5
• Ragout, goulasch	500 gr	10 - 12		10
• Hakket kød	250 gr	5 - 7		15
	500 gr	10 - 12	Jvf. noten *	15
• Hamburger	200 gr	5 - 7		10
• Pølse	300 gr	6 - 8		10
FJERKRÆ				
• And, kalkun	1,5 kg	25 - 27	Vend fjerkræet, når det er halvt optøet. Efter pausetiden,	20
• Hel kylling	1,5 kg	25 - 27	vask med varmt vand for at fjerne eventuel is.	20
• Kylling i stykker	700 gr	13 - 15		10
• Kyllingebryst	300 gr	8 - 10		10
GRØNTSAGER			Dybfrosne grøntsager behøver ikke at optøs inden tilberedningen	
FISK				
• Filet	300 gr	7 - 9	Vend fisken, når den er halvt optøet	7
• Stykker	400 gr	8 - 10		7
• Hel	500 gr	10 - 12		7
• Rejer	400 gr	8 - 10		7
MÆLKEPRODUKTER / MEJERIPRODUKTER				
• Smør	250 gr	4 - 6	Fjern aluminiumfolie eller metaldele	10
• Ost	250 gr	5 - 7	Osten skal ikke optøs helt.	15
• Fløde	200 ml	7 - 9	Man skal overholde pausetiden. Fløden skal hældes ud af sin beholder og hældes op på en tallerken	5
BRØD				
• 2 stykker af mellemstørrelse	150 gr	1 - 2	Kom brødet direkte på den roterende plade	3
• 4 stykker af mellemstørrelse	300 gr	2 - 4		3
• Brød i skiver	250 gr	2 - 4		3
• Fuldkornsbrød i skiver	250 gr	2 - 4		3
FRUGT				
• Jordbær, blommer, kirsebær, ribs, abrikoser	500 gr	8 - 10	Rør 2 - 3 gange	10
• Hindbær	300 gr	5 - 7	Rør 2 - 3 gange	10
• Brombær	250 gr	3 - 5	Rør 2 - 3 gange	6

* Følg disse anvisninger ved udførelse af optøningsprøve af hakkekød i overensstemmelse med Normen 60705, Afs. 13.3 (jævnfør sd. 2). Når halvdelen af den indstillede tid er udløbet, skal man vende kødet om. Kødet, der skal optøs, skal anbringes direkte på drejetallerkenen.

På oversigten på sd. 2 findes der yderligere oplysninger, blandt andet vedrørende andre Præstationsprøver i overensstemmelse med Normen 60705.

KAPITEL 4 – BETJENING AF OVNEN: RÅD OG TABELLER OVER TILBEREDNINGSTID

4.2 OPVARMNING

Opvarmning af madvarer er en funktion, ved hvilken vores mikrobølgeovn tydelig viser, hvor nyttig og effektiv, den er. I forhold til de traditionelle metoder har man ved brug af mikrobølger en tydelig tidsbesparelse og følgelig besparelse af elektricitet.

- Det tilrådes at opvarme fødevarerne (især hvis de er dybfrosne) til en temperatur på mindst 70°C (de skal være så varme, at man brænder sig på dem!). Det er ikke muligt at spise maden med det samme, fordi den er for varm, men den er med garanti blevet komplet steriliseret.
- Overhold altid følgende regler ved opvarmning af i forud tilberedte madretter eller dybfrosne varer:
 - tag fødevarerne ud af metalbeholdere;
 - dæk med gennemsigtig folie (af en type, der er egnet til mikrobølgeovn) eller med olieret papir; på denne måde bliver den naturlige smag tilbage i maden og ovnen bliver ved at være ren; det er også muligt at dække med en omvendt tallerken;
 - hvis det er muligt, rør rundt eller vend ofte maden for at gøre opvarmningsprocessen hurtigere og ensartet;
 - følg nøje de tider, der er angivet på indpakningen; husk at under særlige forhold skal man forlænge de angivne tider.
- Dybfrosne varer skal optøes inden opvarmningen begynder. Jo lavere madvarens begyndelsestemperaturen er, jo længere tid kræves til opvarmningen.

Pas på: visse madretter kan også nemt opvarmes ved hjælp af de i forvejen gemte opskrifter under "AUTOMATISKE FUNKTIONER" (jvf. tabel på side 81).

TABEL OVER OPVARMNINGSTIDER

TYPE	MÆNGDE	FUNKTION	EFFEKTNIVEAU	VARIGHED minutter	NOTER/RÅD
BLØDGØRING AF MADVARER					
• Chokolade/glasur	100 gr		450	4 - 5	Kom den på en tallerken. Rør i glasuren en gang.
• Smør	50-70 gr	"	900	0'.10"-0'.15"	For at smelte smørret, læg 1 minut til
MADVARER MED KØLESKABSTEMPERATUR (5/8°C) INDIL 20/30°C					
• Yogurt	125 gr	"	900	0'.15"-0'.20"	Asportare il foglio metallico. Riscaldare il biberon senza tettarella e mescolare subito dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione. Se il latte è a temperatura ambiente ridurre leggermente il tempo indicato. Se si usa latte in polvere, mescolare bene in quanto la polvere residua potrebbe incendiarsi. Usare solo latte sterilizzato.
• Sutteflaske	240 gr	"	"	0'.30"-0'.35"	
FÆRDIGLAVEDE RETTER MED KØLESKABSTEMPERATUR (STARTTEMPERATUR 5/8°C) INDIL 70°C					
• Pakke lasagne eller pasta med fyld	400 gr	"	900	3 - 5	Der regnes med pakker af en hvilken som helst type færdiglavet mad, der kan fås i handelen, som skal opvarmes til 70°C. Tag madvaren ud af eventuelle metalindpakninger og læg den direkte på den tallerken, den skal spises på. For at få det bedste resultat, skal maden altid være tildækket.
• Pakke kød med ris og/eller grøntsager	400 gr	"	"	3 - 5	
• Pakke fisk og/eller grøntsager	300 gr	"	"	2 - 4	Der regnes med pakker af en hvilken som helst type færdiglavet mad, der kan fås i handelen, som skal opvarmes til 70°C. Madvaren skal lægges direkte på den tallerken, den spises på, og skal altid dækkes enten med klar folie eller med en omvendt tallerken.
• Tallerken kød og/eller grøntsager	400 gr	"	"	4 - 6	
• Tallerken pasta, cannelloni eller lasagne	400 gr	"	"	4 - 6	
• Tallerken fisk og/eller ris	300 gr	"	"	3 - 5	
FROSNE MADVARER DER SKAL OPVARMES/KOGES (STARTTEMPERATUR -18/20°C) INDIL 70°C					
• Pakke lasagne eller pasta med fyld	400 gr	"	900	5 - 7	Der regnes med hvilke som helst typer dybfrosne færdiglavet mad, som skal opvarmes til 70°C direkte i deres indpakning; hvis beholderen er af metal, læg fødevarer direkte på den tallerken, den skal spises på, og forlæng tiderne med et par minutter.
• Pakke kød med ris og/eller grøntsager	400 gr	"	"	4 - 6	
• Pakke færdiglavet fisk og/eller grøntsager	300 gr	"	"	2 - 4	Tag den rå fødevarer ud af pakningen og læg den i en beholder, der er egnet til mikrobølger og dæk den til. Der regnes med hvilke som helst typer dybfrosne færdiglavet mad, som skal opvarmes til 70°C. Læg maden direkte på den tallerken, den skal spises på, og dæk den med en omvendt tallerken eller et pyrex fad. Kontroller at den er rigtig varm i midten, og hvis det er muligt, rør rundt i den.
• Pakke rå fisk og/eller grøntsager	300 gr	"	"	6 - 8	
• Portion kød og/eller grøntsager	400 gr	"	"	5 - 7	
• Portioner pasta, cannelloni eller lasagne	400 gr	"	"	6 - 8	
• Portioner fisk og/eller ris	300 gr	"	"	3 - 5	
DRILLEVARER FRA KØLESKAB (5/8°C) INDIL CIRKA 70°C					
• 1 kop vand	180 cc	"	900	1'30" - 2'	Alle drikkevarer skal der røres i, når opvarmningen er færdig, for at gøre temperaturen ensartet. Hvis det drejer sig om bouillon, anbefaler vi at dække den med en omvendt tallerken.
• 1 kop mælk	150 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 kop kaffe	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 tallerken bouillon	300 cc	"	"	3 - 4	
DRILLEVARER FRA STUETEMPERATUR 20/30° INDIL CIRKA 70°C					
• 1 kop vand	180 cc	"	900	1'.15" - 1'.45"	Alle drikkevarer skal der røres i, når opvarmningen er færdig, for at gøre temperaturen ensartet. Hvis det drejer sig om bouillon, anbefaler vi at dække den med en omvendt tallerken.
• 1 kop mælk	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 kop kaffe	100 cc	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 tallerken bouillon	300 cc	"	"	2 - 3	

KAPITEL 4 – BETJENING AF OVNE: RÅD OG TABELLER OVER TILBEREDNINGSTID

4.3- HORS D'OEUVRE, FORRETTER

Der skal normalt ikke bruges meget væske til at forberede bouillon og suppe, idet der ikke er meget fordampning i mikrobølgeovnen. Du skal først tilsætte salt, når retterne er færdige, eller under pausetider, fordi det udtørre dem. Det er korrekt at sige, at det tager lige så meget tid at koge ris (og det samme kan siges med pasta) i mikrobølgeovn som på normalt blus. Men at forberede risotto i mikrobølgeovnen har den fordel, at du ikke behøver at røre rundt i den hele tiden (det er nok med 2 - 3 gange)

TYPE	MÆNGDE	FUNKTION	EFFEKTNIVEAU	TIDSRUM minutter	NOTE/RÅD
• Lasagne	1100 gr	 + 	900 900	8 8	Tidene er egnede til rå pasta. Hvis pastaen er forkogt, er det tilstrækkeligt med 8 min. tilberedning kombineret med MICROGRILL.
• Gnocchi alla romana	600 gr		900	12	Undgå at overskride dem for meget.
• Maccheroni pasticciati	1500 gr		900	8	Pastaen skal koges særskilt i forvejen.
• Risotto	300 gr. di riso		900	12-15	Alle ingredienserne skal hældes i en beholder, der er egnet til mikrobølger, og tækkes med film (du skal bruge 750 g væske for hver 300 g ris med mikrobølger på den maksimale effekt i cirka 12 -15 minutter).
• Pasta					Jvf. Kapitel 3 side 18
• Fyldt pasta					Jvf. Kapitel 3 side 18

D A N S K

4.4 - KØD

Tilberedningstiden afhænger af størrelse og ensartethed af de fødevarer, der skal steges: spidstegte retter steges hurtigere end en hel steg, fordi den består af mindre og mere ensartede kødstykker. For at holde steg, kylling og spidstegte retter bløde, anbefales det at tilsætte 1/2 glas vand når man begynder tilberedningen.

TYPE	MÆNGDE	FUNKTION	EFFEKTNIVEAU	TIDSRUM minutter	NOTE/RÅD
• Steg (svin, okse)	1000 gr	 	300	40-45	Lad noget fedt blive siddende omkring, så varerne ikke udtørres for meget. Kom ikke for meget sovs på, vend efter 30-35 min.
• Farsretter	800 gr		450	25	Bland 500 g hakket oksekød med æg, skinke, rasp, o.s.v. Tilsæt lidt olie og noget hvidvin. Vend når den er halvt stegt.
• Farsretter	900 gr		700	20	Jvf. note *
• Hel kylling	1200 gr	 	700	45	Prik skindet, så fedtet kan dryppe ud. Jvf. note **. Vend når den er halvt stegt.
• Kylling i stykker	700 gr	 	700	30	Rør 1 gang under tilberedningen.
• Spidstegte retter	600 gr	 	450	20	Girare a metà cottura.
• Goulasch	1500 gr		900	30-35	Steg uden låg på og rør 2-3 volte.
• Kyllingebryst	500 gr		700	10-15	Vend når den er halvt stegt.
• Svinekoteletter eller kalvekoteletter	3 stykker		-	16-18	Anvend den høje grillrist. Forvarm ovnen i 3 min. Vend når den er halvt stegt, idet grillmodstanden kun varmer fra ovenens øverste del.
• Pølser	3 stykker		-	10-12	Anvend den høje grillrist. Forvarm ovnen i 3 min. Vend når den er halvt stegt, idet grillmodstanden kun varmer fra ovenens øverste del.
• Hamburger	3 stykker		-	10-12	Anvend den høje grillrist. Forvarm ovnen i 3 min. Vend når den er halvt stegt, idet grillmodstanden kun varmer fra ovenens øverste del.

* Følg disse anvisninger ved udførelse af optøningsprøve af hakkekød i overensstemmelse med Normen 60705, Afs. 12.3.3. Tildæk beholderen med gennemsigtig film, som egner sig til mikrobølgeovne. På oversigten på sd. 2 findes der yderligere oplysninger, blandt andet vedrørende andre Præstationsprøver i overensstemmelse med Normen 60705.

** Følg disse anvisninger ved udførelse af Stegeprøven i overensstemmelse med Normen 60705, Afs. 12.3.6. På oversigten på sd. 2 findes der yderligere oplysninger, blandt andet vedrørende andre Præstationsprøver i overensstemmelse med Normen 60705.

KAPITEL 4 – BETJENING AF OVNE: RÅD OG TABELLER OVER TILBEREDNINGSTID

4.5 - OVNSTEGE GARNITURE OG GRØNTSAGER

Grøntsager, der forberedes i mikrobølgeovnen, bibeholder deres farve og næringsindhold bedre end med traditionel tilberedning.

Inden tilberedningen, vask dem og rens dem.

De største skal skæres i ensartede stykker.

Tilsæt cirka 5 spiseskefulde vand til hver 500 g grøntsager (du skal bruge mere vand til de grøntsager, der har højt fiberindhold).

De grøntsager, der forberedes med funktion KUN MIKROBØLGER, skal altid dækkes med film, der er egnet til mikrobølgeovne.

Vend mindst en gang når de er halvstegte og tilsæt lidt salt først når tilberedningen er færdig.

Pas på: de tilberedningstider, der er angivet i tabellen, er kun vejledende og afhænger af varernes vægt, temperatur, konsistens og struktur.

TYPE	MÆNGDE	FUNKTION	EFFEKTIV AU	TIDSRUM minutter	NOTE/RÅD
• Aspars	500 gr		900	8-9	Skal skæres i stykker på 2 cm
• Artiskokker	300 gr		900	10-11	Brug helst artiskokkernes hjerte
• Grønne bønner	500 gr		900	10-11	Skal skæres i stykker
• Broccoli	500 gr		900	6-7	Fordel i "blomster"
• Rosenkål	500 gr		900	6-7	Lad dem være hele
• Hvidkål	500 gr		900	6-7	Lad dem være hele
• Rødkål	500 gr		900	6-7	Skal skæres i lige store stykker
• Gulerødder	500 gr		900	8-9	Del i buketter
• Blomkål	500 gr		900	10-11	Tiderne er egnede til rå blomkål. Hvis blomkålen er forkogt, er det tilstrækkeligt med 12 min. tilberedning kombineret med grill
• Blomkål i bechamelsovs	1000 gr		900	12-14	Skal fordeles i stykker
• Selleri	500 gr		900	6-7	Skal skæres i firkantede stykker
• Auberginer	800 gr		900	5-6	Anvend den høje grillrist. Forvarm ovnen i 3 min. Vend når den er halvt stegt
• Grillstegte auberginer	4 skiver		-	9-11	Auberginerne kan forberedes i forvejen, friturestegte eller grillstegte
• Auberginer med parmesanost	1300 gr		900	9-11	Lad dem være hele. Det er ikke nødvendigt at tilsætte vand
• Porrer	500 gr		900	5-6	
• Champignon svampe	500 gr		900	5-6	Hele og lige store. Det er ikke nødvendigt at tilsætte vand
• Løg	250 gr		900	4-5	Dæk dem efter at du har vasket dem og har ladet dem dryppe af
• Spinat	300 gr		900	5-6	Tagliare a pezzi
• Grønne ærter	500 gr		900	9-10	De skal helst være lige store
• Fennikel	500 gr		900	11-12	Skal skæres i stykker
• Gratinerede tomater	800 gr		300	12-14	Anvend den høje grillrist. Forvarm ovnen i 3 min. Vend når den er halvstegt
• Peberfrukter	500 gr		900	8-9	Helst anvend dem lave og brede
• Grillstegte peberfrukter	4 fjerdedel		-	9-11	
• Peberfrukter med fyld	1400 gr		900	15-17	Skal skæres i stykker
• Kartoffler	500 gr		900	7-8	Skal skæres i stykker
• Ovnstegte kartofler (friske)	500 gr		300	25-30	Vend 1-2 gange
• Ovnstegte kartofler dybfrosne	600 gr		300	30	Vend 1-2 gange
• Kartoffelgratin	1100 gr (i alt)		700	20	Jvf. note *
• Courgetter	500 gr		900	6-7	Lad dem være hele

* Følg disse anvisninger ved udførelse af Stegeprøven i overensstemmelse med Normen 60705, Afs. 12.3.4. På oversigten på sd. 2 findes der yderligere oplysninger, blandt andet vedrørende andre Præstationsprøver i overensstemmelse med Normen 60705.

KAPITEL 4 – BETJENING AF OVNE: RÅD OG TABELLER OVER TILBEREDNINGSTID

4.6 - FISK

Fisk steges hurtigt og med rigtig gode resultater. Du kan bruge lidt smør eller olie som dressing (eller du kan også undgå dressing). Dæk med film. Hvis der er skind på, skal der selvfølgelig skæres i den; fileterne skal fordeles jævnt. Det anbefales at ovnstegte fisk paneret med æg.

TYPE	MÆNGDE	FUNKTION	EFFEKTNIVE AU	TIDSRUM minutter	NOTE/RÅD
• Filetter	300 gr		700	5-7	Dæk med film
• Tynde skiver	300 gr		700	7-9	Dæk med film
• Hel	500 gr		700	8-10	Dæk med film
• Stykker	250 gr		700	5-7	Dæk med film
• Rejer	400 gr		700	7-9	Dæk med film
	500 gr		700	7-9	Dæk med film
• Ovnstegt fisk	600 gr		150	30	Tilsat olie, et fed hvidløg og lidt hvidvin samt vand. Skal ikke dækkes

4.7 - KAGER OG FRUGT

Kagerne hæver (ved reduceret effekt) meget mere end under den traditionelle bagning. Der dannes ikke sprød overflade, er det bedst at pynte overfladen med creme eller glasur (f.eks. chokoladeglasur); desuden skal kagerne tildækkes efter bagning for de udtørres meget hurtigere end dem, der er bagt med den traditionelle bagning. Frugt skal prikkes, hvis det bages med skind, og skal holdes tildækket: det er vigtigt at respektere pausetiden (3 - 5 minutter).

TYPE	QUANTITÄ	FUNKTION	EFFEKTNIVE AU	TIDSRUM minutter	NOTE/RÅD
Valnødkage	700 gr		450	13-15	Kan pyntes med hvilken som helst crem
Wienerkage	850 gr		450	17-19	Kan pyntes med hvilken som helst crem
Ananaskage	800 gr		450	15-17	Ananasskiverne kan lægges jævnt på bunden af kageformen, eller kan skæres i stykker og blandes i dejen. Æblerne skal bruges som pynt på overfladen. Virkelig god hvis den fyldes med creme
Æblekage	1000 gr		450	17-19	
Kaffekage	750 gr		450	13-15	Virkelig god hvis den fyldes med creme
Æggesnaps	300 gr		700	2-4	Bland med et piskeris hver halve time
Bagte pærer	300 gr		900	4-6	Pærerne skal skæres i fjerdedele
Bagte æbler	300 gr		900	5-7	Æblerne skal skæres i skiver
Egg custard	750 gr		900	16	Følg disse anvisninger ved udførelse af Stegeprøven i overensstemmelse med Normen 60705, Afs. 12.3.1. På oversigten på sd. 2 findes der yderligere oplysninger, blandt andet vedrørende andre Præstationsprøver i overensstemmelse med Normen 60705.
Sponge cake	475 gr		900	7	Følg disse anvisninger ved udførelse af Stegeprøven i overensstemmelse med Normen 60705, Afs. 12.3.2. På oversigten på sd. 2 findes der yderligere oplysninger, blandt andet vedrørende andre Præstationsprøver i overensstemmelse med Normen 60705.

KAPITEL 4 – BETJENING AF OVNE: RÅD OG TABELLER OVER TILBEREDNINGSTID

4.8 - OPVARMNING/STEGNING VED HJÆLP AF TASTERNE TIL "AUTOMATISKE FUNKTIONER"

Tasterne til "AUTOMATISKE FUNKTIONER" er 5 forskellige programmer med "forud gemt" tilberedningstid, effektiveau og ovntemperatur; disse gør det muligt at opnå de bedste resultater med de varer, der beskrives i den nedestående tabel.

TAST	HVAD MAN KAN FORBEREDE	RÅD
(4) TAST		
- Tryk 1 gang - Tryk 2 gange - Tryk 3 gange - Tryk 4 gange	- Opvarm 1 kaffekop (50 cc) ved at starte fra rumtemperatur. - Opvarm en tekop (125 cc) ved at starte fra rumtemperatur.p - Opvarm 1 stor kop (200 cc) ved at starte fra køleskabstemperatur. - Opvarm 1 dyb tallerken (300 cc) ved at starte fra køleskabstemperatur.	Efter at du har varmet væsken, bland omhyggeligt for at temperaturen kan blive ensartet
(11) READY MEALS færdiglavede retter ved køleskabstemperatur (5-8°C)		
<i>Pas på: når du er færdig med disse opvarmninger kan fødevarer og beholdere være meget varme. Brug grydelapper eller handsker.</i>		
- Tryk 1 gang - Tryk 2 gange	- Opvarm 1 portioner (250-350 gr) - Opvarm 2 portioner (450-550 gr)	Egnet til portioner af færdiglavede retter, der er opbevaret i køleskabet på en anrettertallerken (den samme, som retten spises af). Varerne må aldrig dækkes. Hvis du har indpakke færdiglavede retter, tag varerne ud af deres bakker/beholdere og stil dem på en anrettertallerken.
(5) PIZZA Pizza og dybfrosne færdiglavede retter		
<i>Pas på: når du er færdig med disse opvarmninger kan fødevarer og beholdere være meget varme. Brug grydelapper eller handsker.</i>		
- Tryk 1 gang - Tryk 2 gange - Tryk 3 gange	- Opvarm 1 dybfrosen pizza (250-500 gr) - Opvarm 1 portion (250-350 gr) - Opvarm 2 portion (450-550 gr)	Læg pizzaen direkte på den roterende plade. Stil beholderen ovenpå den roterende plade, og sørg for at du har fjernet eventuelt dækningsmateriale (film poser). Hvis beholderen ikke er egnet til mikrobølger (f. eks. metalbakker), tag varerne ud af deres bakker/beholdere og stil dem på en anrettertallerken. Opvarm ved at stille den på den roterende plade, uden dækning.

KAPITEL 4 – BETJENING AF OVNE: RÅD OG TABELLER OVER TILBEREDNINGSTID

4.9 - SAMTIDIG TILBEREDNING PÅ TO NIVEAUER

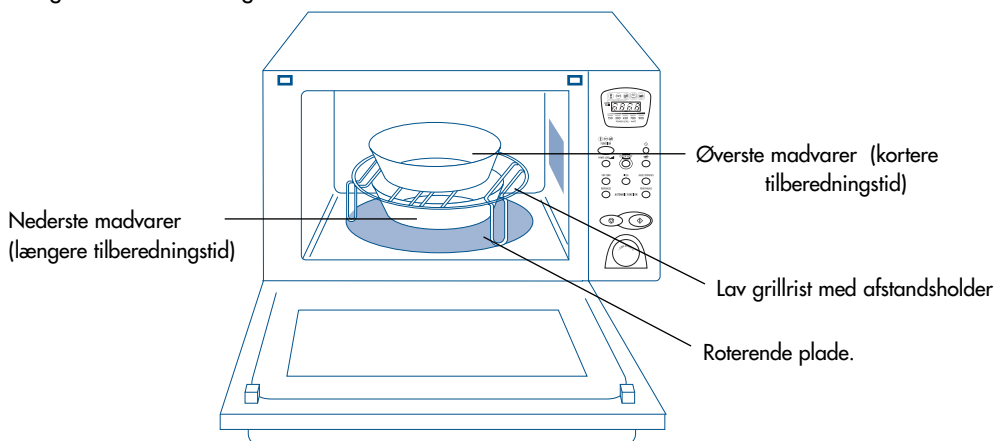
Ved at bruge den lave grillrist med afstandsholder (F) med funktion kun mikrobølger, er det muligt samtidig at optø, opvarme og stege fødevarer på to niveauer. Det specielle system for dobbeltudstrømning af mikrobølger tillader at få en bedre fordeling af energien

Når man vil stege to retter samtidig, er det tilstrækkeligt at huske på disse enkelte generelle regler:

- 1) Tilberedningstider for samtidig tilberedning er anderledes end dem for enkelte tilberedninger. Kontrollér altid referencetabellen på side 83.

Tilberedningstider for samtidige tilberedninger	
Kartofler (øverst)	16 min
Goulash (nederst)	40 min
Tilberedningstider for enkelte tilberedninger	
Kartofler	7 - 8 min
Goulash	30 - 35 min

- 2) Sørg for at du ALTID stiller de varer, der kræver kortere tilberedningstid, på den LAVE GRILLRIST MED AFSTANDSHOLDER øverst: således er det nemmere at tage den øverste beholder ud af ovnen. Fjern grillristen og forsat tilberedningen af de nederste varer.



- 3) Overhold altid tabellernes meddelelser og råd; du skal især sørge for, at de varer, der skal varmes, er rigtigt varme inden du tager dem ud af ovnen. Når tilberedningen er færdig og du tager de varer ud, der normalt ligger på grillristen, anbefaler vi at du også fjerner grillristen.

KAPITEL 4 – BETJENING AF OVNE: RÅD OG TABELLER OVER TILBEREDNINGSTID

REFERENCETABEL FOR TILBEREDNING PÅ TO NIVEAUER

Optøningstider

Type	Beholdernes position	Mængde i gram	Effektiveau	Minutter	Note
• Hakket kød	øverst	500	⊗	20	Vend kødet efter 10'. Når det er klart, lad det hvile i 15 minutter.
• Hakket kød	nederst	500	⊗	20	
• Kylling i stykker	øverst	500	⊗	24	Skil kødstykkerne under optøningen. Når det er klart, lad det hvile i 15 minutter.
• Ragout	nederst	500	⊗	24	
• Blomkål	øverst	450	⊗	22	Når det er klart, lad det hvile i 15 minutter.
• Hel fisk	nederst	500	⊗	22	Når det er klart, lad det hvile i 15 minutter.

Opvarmningstider

Type	Beholdernes position	Mængde i gram	Effektiveau	Minutter	Note
• Portion kød	øverst	150	900	6	Dæk madvarerne med film
• Portion grøntsager	nederst	250	900	6	Dæk madvarerne med film
• Tallerken lasagne	øverst	500	900	9	Dæk madvarerne med film
• Tallærken lasagne	nederst	500	900	9	Dæk madvarerne med film
• Portion kød	øverst	150	900	6	Dæk madvarerne med film
• Tallerken lasagne	nederst	500	900	8	Dæk madvarerne med film

Tilberedningstider

Type	Beholdernes position	Mængde i gram	Effektiveau	Minutter	Note
• Kartoffler	øverst	500	900	16	Skal skæres i lige store stykker og dækkes med film.
• Kartoffler	nederst	500	900	16	Skal skæres i lige store stykker og dækkes med film.
• Gulerødder	øverst	500	900	18	Skal skæres i lige store stykker og dækkes med film.
• Gulerødder	nederst	500	900	18	Skal skæres i lige store stykker og dækkes med film.
• Courgetter	øverst	475	900	14	Lad dem være hele og dæk dem med film. Fjern grillristen efter 14'.
• Fisk i stykker	nederst	400	900	16	Dæk med film.
• Courgetter	øverst	475	900	13	Skal skæres i lige store stykker og dækkes med film. Fjern grillristen efter 14'.
• Hel fisk	nederst	200	900	14	Dæk med film.
• Hel fisk	øverst	200	900	14	Dæk med film.
• Hel fisk	nederst	200	900	14	Dæk med film.
• Kartoffler	øverst	500	900	16	Skal skæres i lige store stykker og dækkes med film.
• Goulash	nederst	1500	900	40	Fjern grillristen efter 16'. Rør 2-3 gange.
• Hvidkål	øverst	500	900	14	Lad den være hel og dæk den med film. Fjern grillristen efter 14'.
• Ris	nederst	300	900	20	Dæk med film og rør 2 gange
• Rosenkål	øverst	500	900	14	Dæk med film. Fjern grillristen efter 14'.
• Grønne ærter	nederst	500	900	18	

KAPITEL 5 - VEDLIGEHOLDELSE E RENGØRING

5.1 RENGØRING.

Inden der foretages noget som helst indgreb til vedligeholdelse eller rengøring, tag stikket ud af stikkontakten og lad maskinen køle af.

Takket været den specielle lakbeklædning på ovnens inderside, hvor stænk og fødevarerpartiklerne ikke sætter sig fast, er rengøring specielt nem. Låget til udtømning af mikrobølger (C) skal også altid holdes rent for fedt eller stænk.

Anvend ikke slibende rengøringsmidler, ridsende svampe eller metalredskaber når du renser ovnen udvendigt. Du skal desuden sikre dig, at der ikke trænger vand eller rengøringsmiddel ind gemmen sprækkerne til udgang af luft og damp, der befinder sig på ovnens øverste side.

Det anbefales ikke at anvende sprit, slibende rengøringsmidler og rengøringsmidler, der indeholder ammoniak, til rengøring af lågens inder- og yderside.

For at ovnen kan lukkes helt korrekt, hold altid lågens inderside rent og sørg for at der ikke sidder snavs eller madrester fast mellem den lille låge og ovnens forside.

Gør hullerne til luftindgang, der findes på ovnens bagside, regelmæssigt rene, for at undgå at de med tiden tilstoppes af støv og snavs.

Det er nødvendigt regelmæssigt at fjerne den roterende plade (H) og dens støtte (I) for at rense dem, og også for at rense ovnens bund.

Vask den roterende plade og dens støtte i sæbevand med et neutralt rengøringsmiddel, også i opvaskemaskine.

Kom aldrig den roterende plade i vand, så længe den er meget varm: termochokket kan bevirke, at den knækker.

Den roterende plades motor er hermetisk lukket. Men du må under rengøring af bunden alligevel passe på at vandet ikke trænger ind under den roterende plades tap (D) og at der ikke drypper vand ud af hullerne på bunden af ovnen (jvf. figur).

Hvordan man vasker pastakoger anordningen.

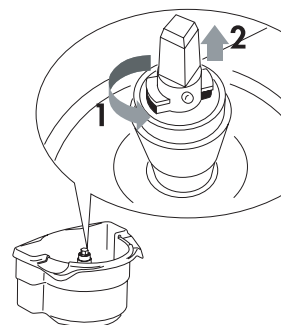
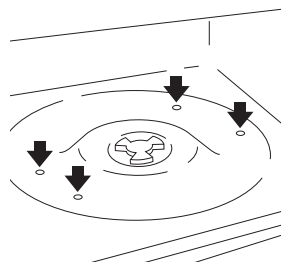
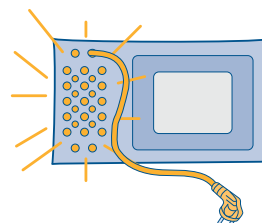
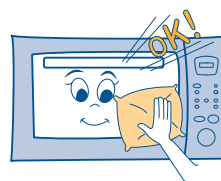
Gryden (L), låget (N) og skeen (O) kan vaskes i opvaskemaskine.

Vi anbefaler at fjerne midterakslen (P) fra gryden.

Midterakslen (P) sidder fast i gryden (L). Men hvis den skal vaskes kan den flyttes, ved at dreje den indtil de vingeformede fremspring passer til de tilsvarende huller, og ved at trykke let nedaf.

Man skal forsikre sig, at den lille låge (Q) på låget altid kan dreje/åbnes og holde den ren, og man skal også holde hullerne til vandudtømning rene.

Sørg for at alt udstyr er tørret inden du begynder en ny tilberedning.



KAPITEL 5 - VEDLIGEHOLDELSE E RENGØRING

5.2 VEDLIGEHOLDELS

Hvis noget ikke virker korrekt eller er defekt, skal man henvende sig til et af fabrikanten autoriseret Servicecenter. Under alle omstændigheder kan du foretage disse nemme kontroller, inden du henvender dig til vores fagpersonale:

PROBLEM	ÅRSAG/ LØSNING
Apparatet virker ikke	- Lågen er ikke lukket korrekt - Stikket sidder ikke korrekt i stikkontakten - Der kommer ikke energi af stikkontakten (kontrollér hjemmets sikring).
Der er kondens på arbejdsfladen, inde i ovnen eller nær lågen	Når man tilbereder varer, der indeholder vand, er det fuldstændigt normalt, at varmen inde i ovnen trænger ud og at der så opstår kondens inde i ovnen, på arbejdsfladen og omkring lågen.
Der dannes gnister inde i ovnen	- Tænd ikke ovnen for tilberedninger med mikrobølger og kombinerede tilberedninger hvis der ikke er fødevarer i. - I de ovennævnte tilberedninger anvend ikke metalbeholdere, poser eller indpakninger med metalklips.
Varerne varmes eller steger ikke tilstrækkeligt	- Vælg den korrekte funktion eller forlæng tilberedningstiden - Fødevarerne er ikke helt optøede inden tilberedning.
Varerne brænder på	Vælg den korrekte funktion eller forkort tilberedningstiden.
Varerne steges ikke på en ensartet måde	- Rør i varerne under tilberedningen. Husk på at fødevarer tilberedes bedre hvis de er skåret i stykker, der er lige store. - Den roterende plade er blokeret
Det er umuligt at indstille funktionen PASTA, ordet PASTA kommer ikke frem	Sørg for at støtten til pasta (M) sidder korrekt i ovnens bund og at pindene sidder ud for hullerne. Gryden skal stilles korrekt på støtten til pasta (M).
Pastaen har en ser brændt ud i farven efter kogningen.	Sørg for at pastaen er helt dækket med vand når du starter kogningen.

NOTE: Hvis ovnlampen er brændt sammen, kan apparatet bruges alligevel uden problemer. For at udskifte lampen skal man henvende sig til et autoriseret Servicecenter.