



**MIKROVÅGSUGN
MIKROBØLGEOVN
MIKROBØLGEOVN
MIKROAALTOUUNI**

**ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET**

MC-8483NLA

LÄS IGENOM DENNA ANVÄNDARHANDBOK NOGA INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANVÄNDS.
SETT DEG GRUNDIG INN I INNEHOLDET I DENNE BRUKERHÅNDBOKEN FØR APPARATET TAS I BRUK.
LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNEEN TAGES I BRUG.
LUE NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.

P/ No: 3828W5A4357

Forholdsregler

Forholdsregler mod mulig overeksponering for mikrobølger.

Ovnen kan ikke startes med åben låge på grund af den sikkerhedsmekanisme, der er indbygget i låsen på lågen.

Sikkerhedsmekanismen afbryder automatisk alle funktioner, når lågen åbnes. I modsat fald kunne der opstå en skadelig eksponering for mikrobølger.

Det er vigtigt, at sikkerhedsmekanismen ikke beskadiges på nogen måde.

Sørg for ikke at placere genstande mellem ovnrummets forkant og lågen, og for at der ikke samler sig sæbe- eller madrester på tætningens overflader.

Brug ikke ovnen, hvis den på nogen måde er beskadiget. Det er specielt vigtigt, at ovnlågen lukker korrekt, og at følgende dele ikke har taget skade: (1) låge (bøjet), (2) hængsler og låse (brækkede eller løse) og (3)

lågetætning og tætningsoverflader.

Mikrobølgeovnen bør ikke repareres eller justeres af andre end kvalificerede servicemontører.

Advarsel

Ved opvarmning af væsker som fx supper, saucer og drikkevarer i mikrobølgeovnen kan der opstå forsinket, voldsom kogning uden forudgående bobler. Det kan medføre, at den varme væske pludselig koger over. For at forhindre dette, bør du gøre følgende:

1. Undgå at bruge beholdere med lige sider og smal hals.
2. Opvarm ikke for længe eller for meget.
3. Omrør væsken, inden beholderen sættes i ovnen, og igen halvvejs gennem opvarmningsperioden.
4. Lad beholderen stå i ovnen lidt efter opvarmningen, og omrør væsken eller ryst beholderen grundigt (specielt vigtigt ved sutteflasker og glas med babymad), og kontroller væskens temperatur inden indtagelse (også specielt vigtigt ved sutteflasker og glas med babymad). Vær forsigtig, når du håndterer beholderen.

Advarsel

Lad altid maden stå og hvile lidt, når den er blevet tilberedt i mikrobølgeovn, og kontroller temperaturen inden indtagelse. Det er specielt vigtigt, når det gælder sutteflasker og glas med babymad.

Sådan virker mikrobølgeovnen

Mikrobølger er en energiform, der ligner TV- og radiobølger og almindeligt dagslys. Mikrobølger spredes normalt udad, når de bevæger sig gennem atmosfæren og forsvinder uden effekt. Men mikrobølgeovne har en magnetron, som er udviklet til at udnytte energien i mikrobølgerne. Mikrobølgeeffekten opstår ved at magnetronrøret tilføres elektricitet.

Mikrobølgerne når frem til tilberedningsområdet gennem åbninger inden i ovnen. I bunden af ovnen findes der en roterende plade/ tallerken.

Mikrobølgerne er ikke i stand til at trænge igennem ovnens metalvægge, men de kan trænge gennem materialer som glas, porcelæn og papir. Derfor er mikrobølgesikre beholdere fremstillet af disse materialer.

Mikrobølgerne opvarmer ikke selve køkkentøjet, men det bliver alligevel varmt på grund af den varme, fødevarerne afgiver.

Mikrobølgeovne er ufarlige

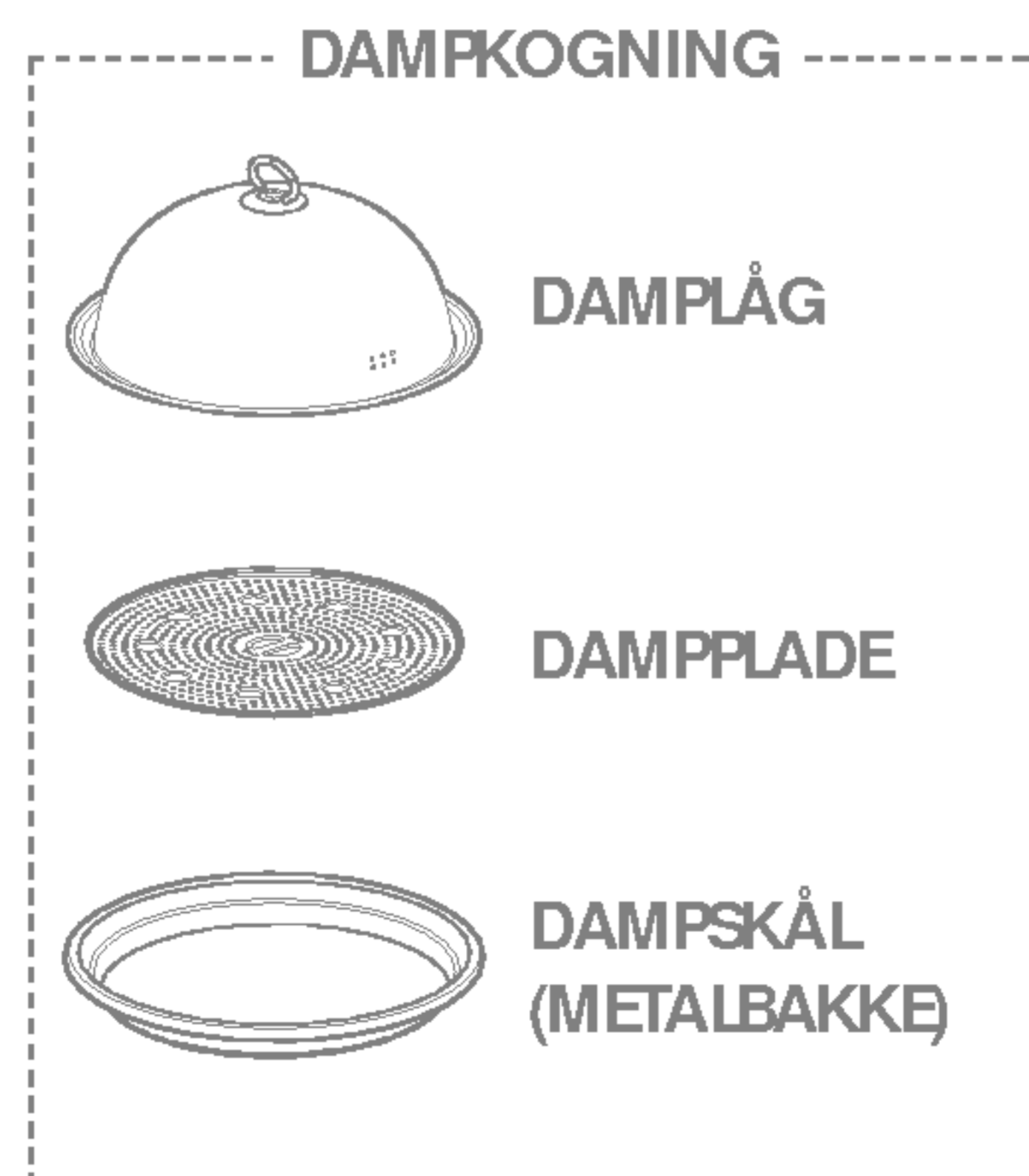
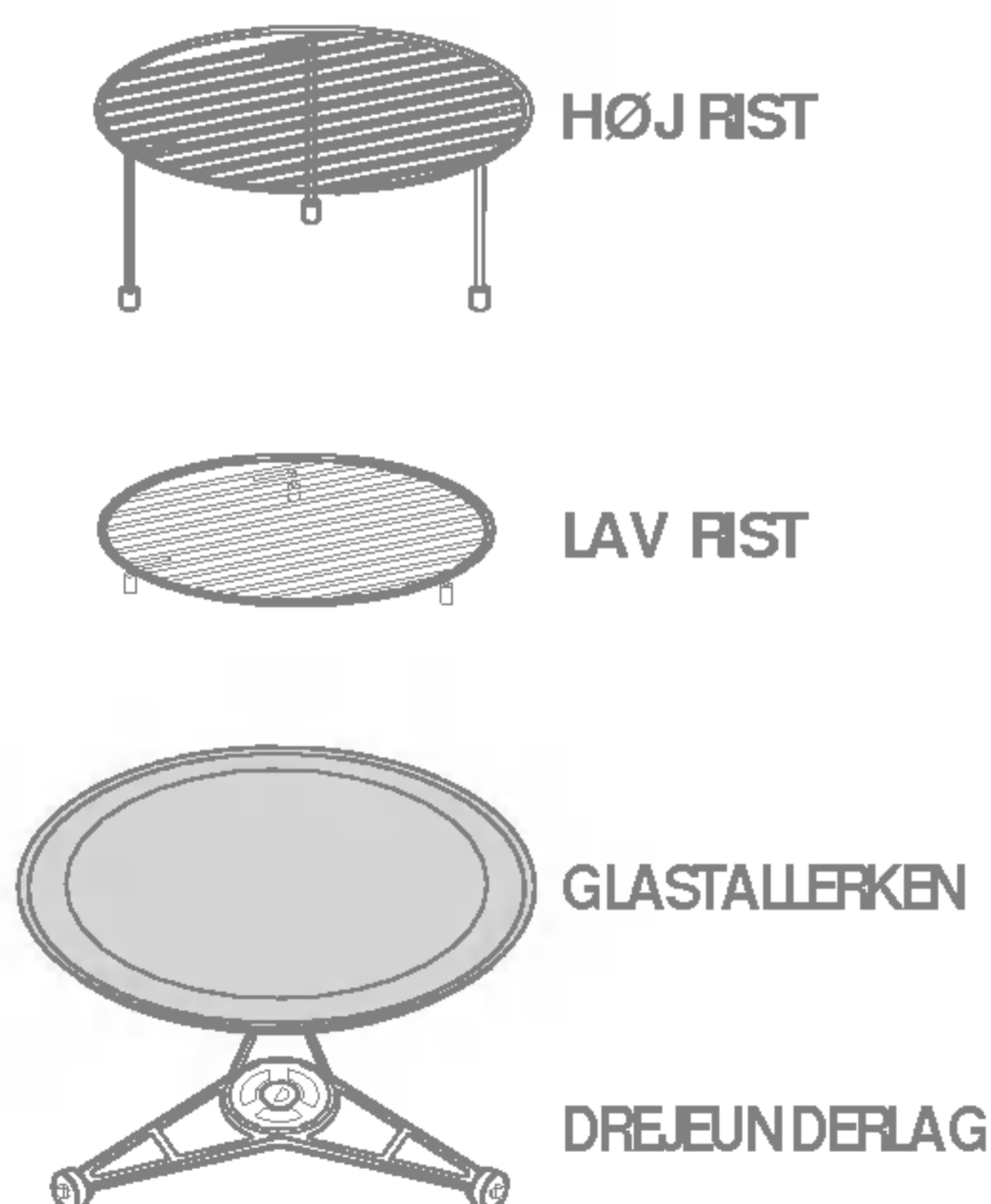
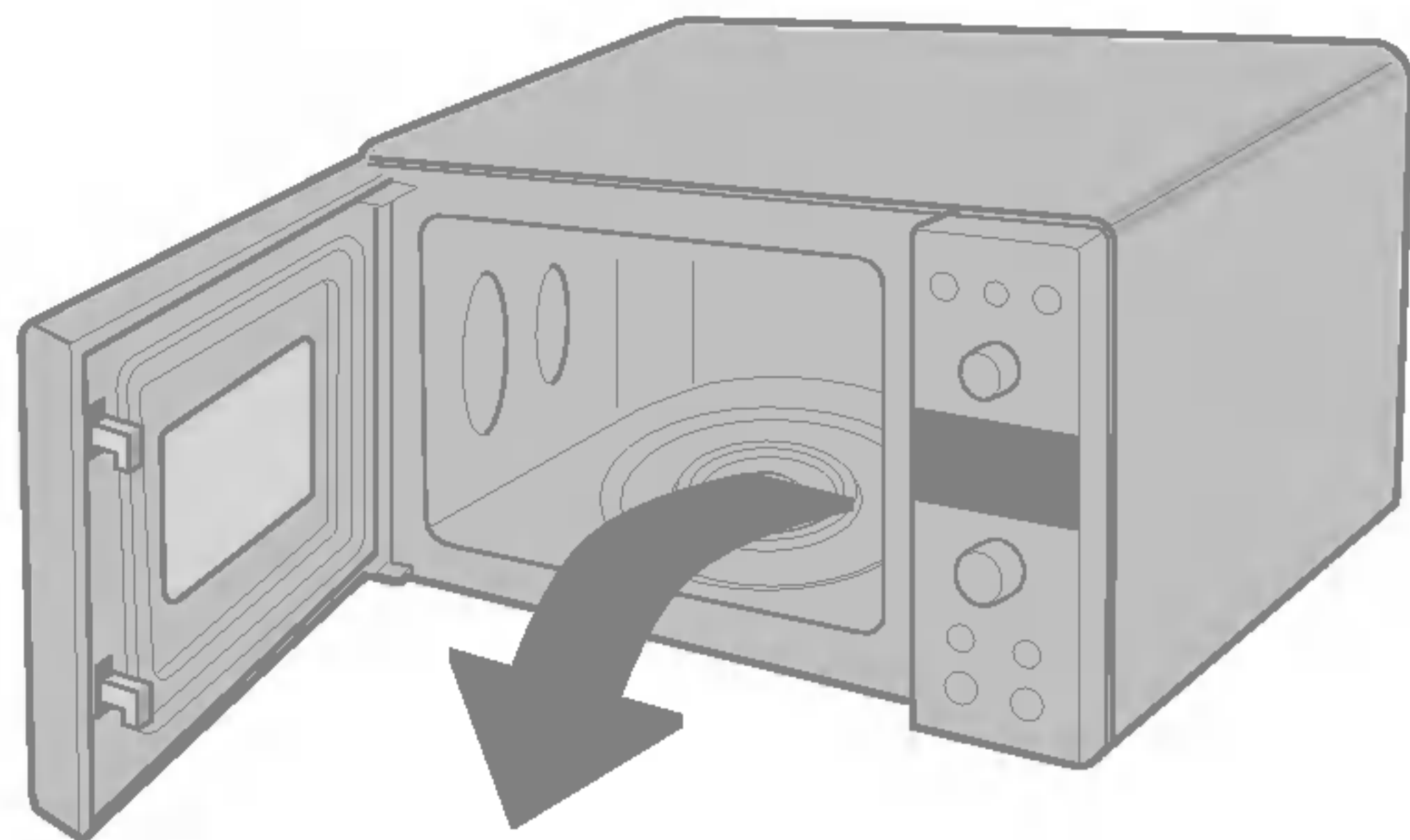
Din mikrobølgeovn er et af de mest ufarlige apparater i dit hjem. Når lågen åbnes, stopper ovnen automatisk med at producere mikrobølger. Mikrobølgerne omformes fuldstændigt til varme, når de trænger ind i fødevarerne uden at efterlade nogen former for "overskydende" energi, som eventuelt kunne være skadelig ved indtagelse.

| | |
|---|-----------|
| Forholdsregler | 104 |
| Indhold | 105 |
| Sådan pakker du ovnen ud og installerer den | 106 ~ 107 |
| Tilbehøret og dets anvendelse | 108 |
| Brugerdefineret indstilling (indstilling af uret) | 109 |
| Børnesikring | 110 |
| Kvikstart | 111 |
| Mikrobølge-tilberedning | 112 |
| Effekt-niveau | 113 |
| Tilberedning i to trin | 114 |
| Grillning | 115 |
| Grill, kombineret tilberedning | 116 |
| Hold maden varm med dampvarme | 117 |
| Rengøring med EZ Clean | 118 |
| Tilberedning med kombineret konvektion | 119 |
| Forvarmning med konvektion | 120 |
| Tilberedning med konvektion | 121 |
| Automatisk tilberedning | 122 ~ 126 |
| Automatisk opvarmning | 127 ~ 129 |
| Autostegning | 130 ~ 131 |
| Tilberedning med dampkogning | 132 ~ 136 |
| Automatisk optøning | 137 ~ 138 |
| Vejledning i opvarmning/ genopvarmning | 139 |
| Vejledning i tilberedning af friske grøntsager | 140 |
| Stegevejledning | 141 |
| Vejledning i brug af konvektionsovn | 142 ~ 143 |
| Vejledning i brug af metalbakke | 144 ~ 143 |
| Vejledning i dampkogning | 146 |
| Vigtige sikkerhedsinstruktioner | 147 ~ 148 |
| Mikrobølgesikkert køkkentøj | 149 |
| Fødevarer og mikrobølgetilberedning | 150 ~ 151 |
| Tips | 152 |
| IEC-testlister | 153 |
| Tekniske data | 154 |

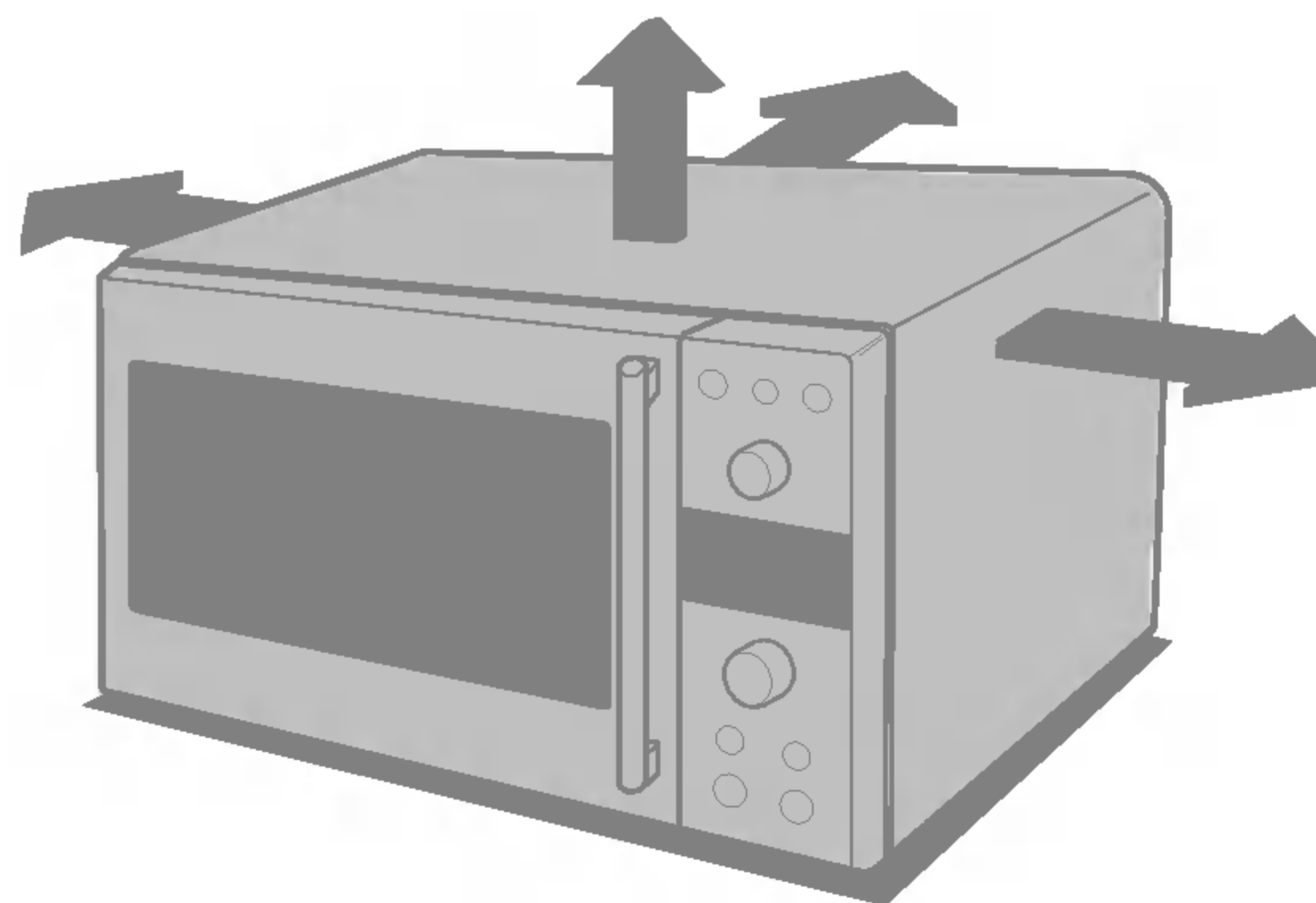
Sådan pakker du ovnen ud og installerer den

Ved at følge den simple, trinvise vejledning på denne og næste side, kan du hurtigt kontrollere, om din mikrobølgeovn fungerer korrekt. Læg venligst specielt mærke til retningslinjerne for, hvor ovnen skal installeres. Sørg for at fjerne alt ekstraudstyr og emballage, når du pakker ovnen ud. Husk at se efter, om ovnen er blevet beskadiget under transporten.

1 Pak ovnen ud, og placér den på en jævn, plan overflade.



2 Placér ovnen på en plan overflade, hvor der er mindst 85 cm plads i højden – der skal være mindst 30 cm frihøjde over og mindst 10 cm friplads bagved af hensyn til ventilationen. Der bør være mindst 8 cm fra ovnens forkant til bordkanten for at forhindre ovnen i at tippe forover. Der sidder en udluftningsåbning på ovnens overside eller side. Hvis åbningen blokeres, kan ovnen tage skade.

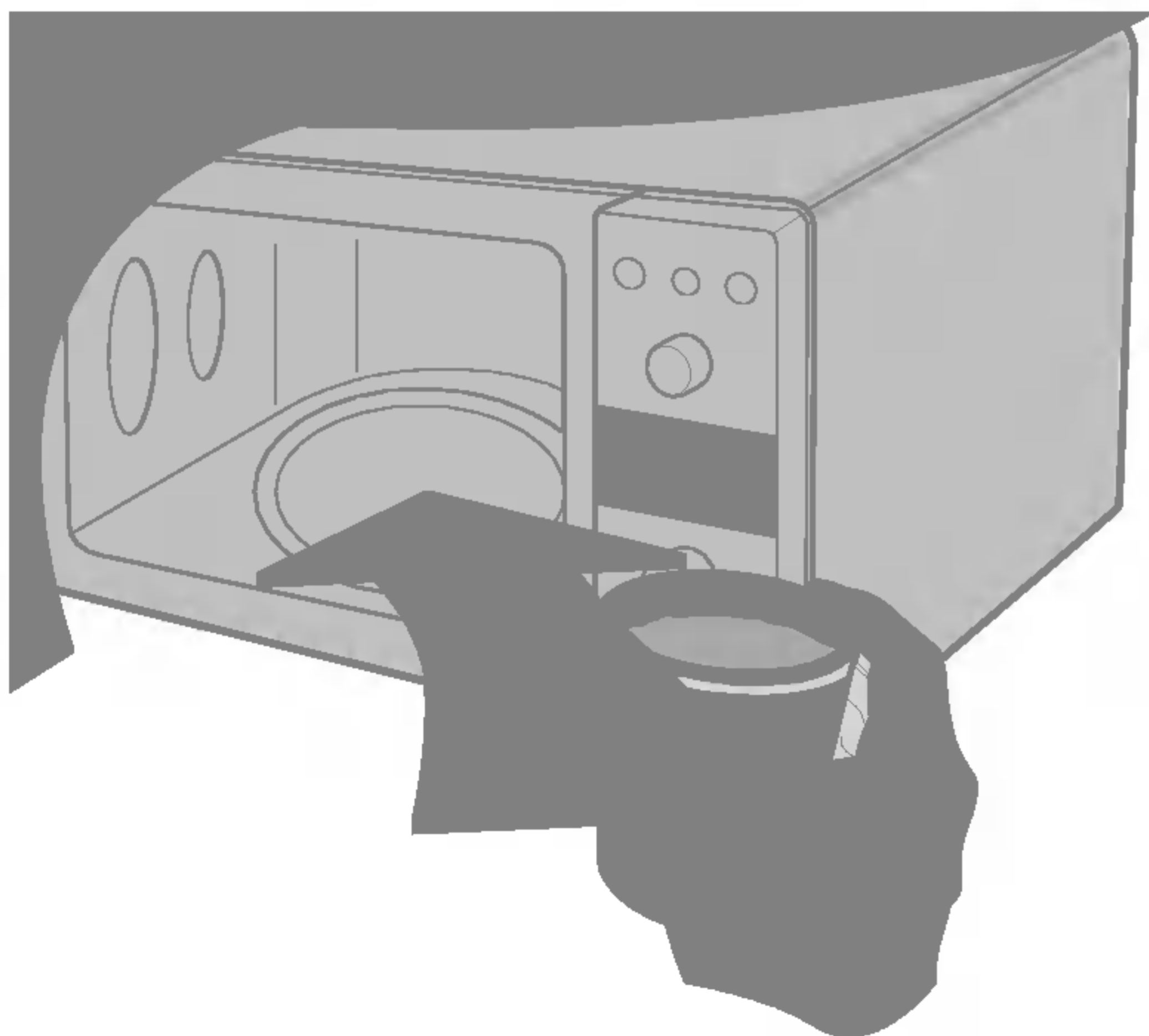


DENNE OVN BØR IKKE ANVENDES TIL KOMMERCIEL MADLAVNING.

3 Sæt stikket fra ovnen i en almindelig stikkontakt. Sørg for, at ovnen er det eneste apparat, der er tilsluttet stikkontakten. Hvis mikrobølgeovnen ikke fungerer korrekt, kan du prøve at tage stikket ud af kontakten og sætte det i igen.

4 Åbn lågen ved at trække i **HÅNDTAGET**. Placer **DREJEUNDERLAG** i ovnen, og anbring **GLASTALLERKENEN** ovenpå.

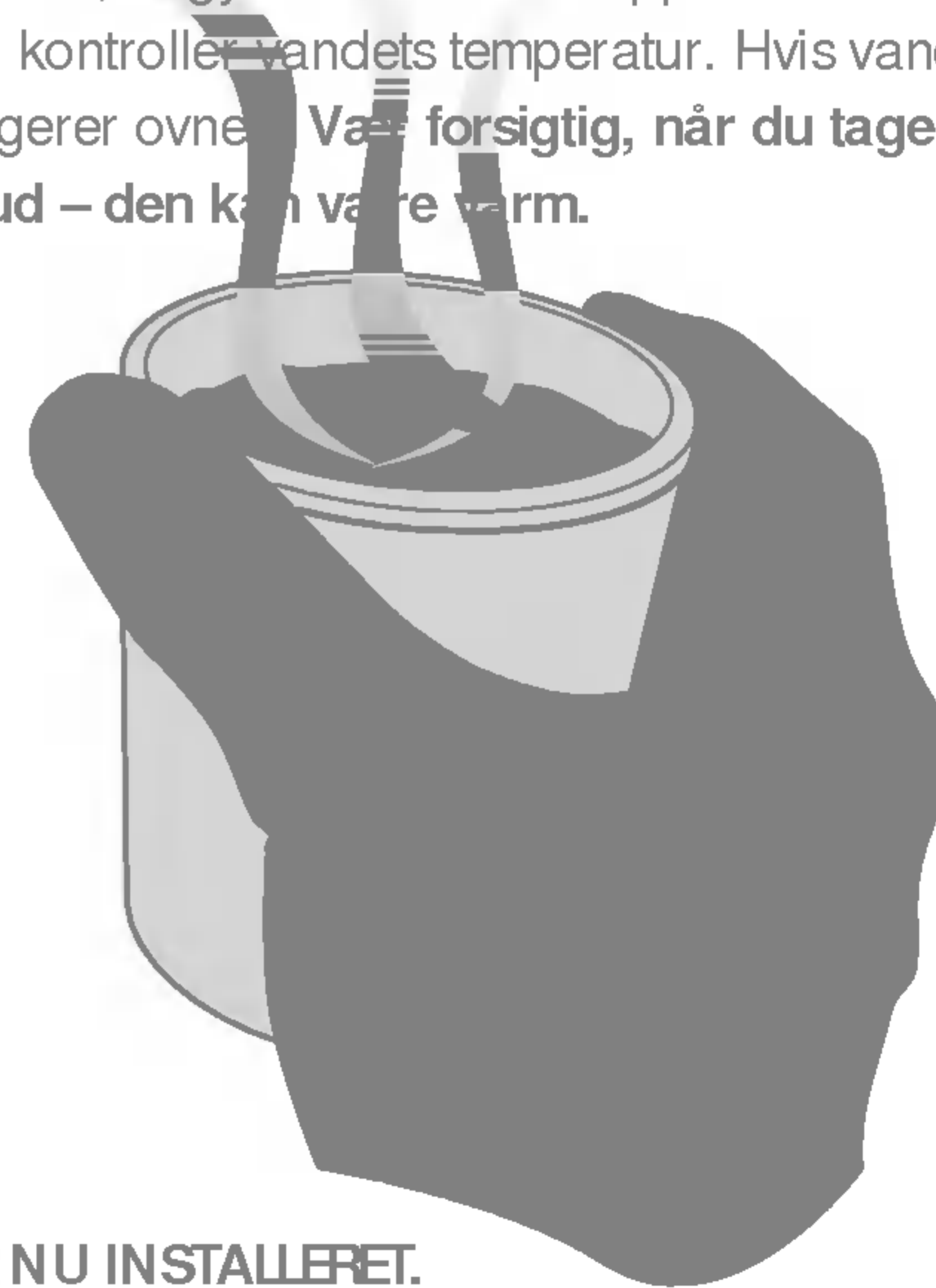
5 Fyld en **mikrobølgesikker beholder** med 300 ml vand. Placer beholderen på **GLASTALLERKENEN**, og luk lågen. Hvis du ikke er sikker på, hvilke beholdere, du kan bruge, kan du se på side 149.



6 Tryk på **STOP** og derefter på **START** 6 gange for at indstille en tilberedningstid på 3 minutter. Der lyder et "bip", hver gang du trykker på knapperne. Ovnen starter, inden du er færdig med det sjette. tryk – men bare rolig, det er helt normalt.





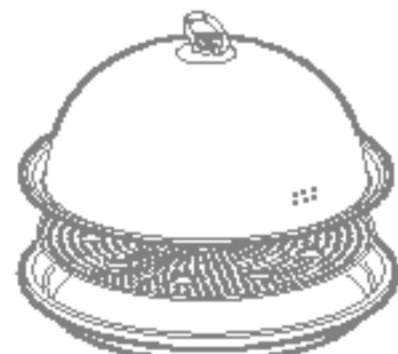
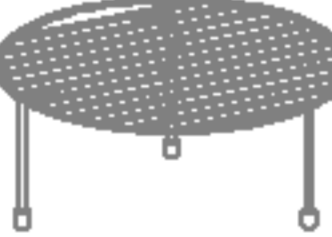
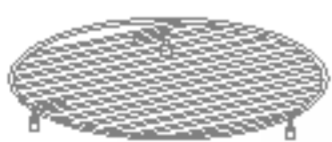



7 **Displayet** tæller ned fra 3 minutter. Når det når 0, begynder ovnen at bippe. Åbn ovnlågen, og kontroller vandets temperatur. Hvis vandet er varmt, fungerer ovnen. **Vær forsigtig, når du tager beholderen ud – den kan være varm.**



OVNEN ER NU INSTALLERET.

Tilbehøret og dets anvendelse

| | | Mikrobølger | Grill | Konvektion | Dampvarme | Kombination |
|--------------------------|---|-------------|-------|------------|-----------|-------------|
| Damplåg |  | X | X | X | X | X |
| Dampplade |  | X | X | X | X | X |
| Dampskål (metalbakke) |  | ○ | ○ | X | X | ○ |
| Dampplade + Dampskål |  | X | X | X | X | X |
| Dampkoger (enhed) |  | ○ | X | X | ○ | X |
| Høj rist |  | X | ○ | X | X | ○ |
| Lav rist |  | X | X | ○ | X | ○ |
| Glastallerken |  | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

Forsigtig! Følg anvisningerne i tilberedningsvejledningen, når du bruger tilbehøret.

○ : Acceptabelt

X : Ikke acceptabelt

Brugerdefineret indstilling

Indstilling af uret

Der kan benyttes 12-timers eller 24-timers format.

I følgende eksempel vises det, hvordan klokkeslættet indstilles til 14:35 ved brug af 24-timers format. Kontroller, at al emballage er fjernet fra ovnen.



Når ovnen tilsluttes for første gang, eller den tændes efter en strømafbrydelse, viser displayet '88:88', og uret skal indstilles igen.

Hvis uret (eller displayet) viser mærkelige symboler, skal du tage stikket ud af stikkontakten og indsætte det i igen og derefter indstille uret.

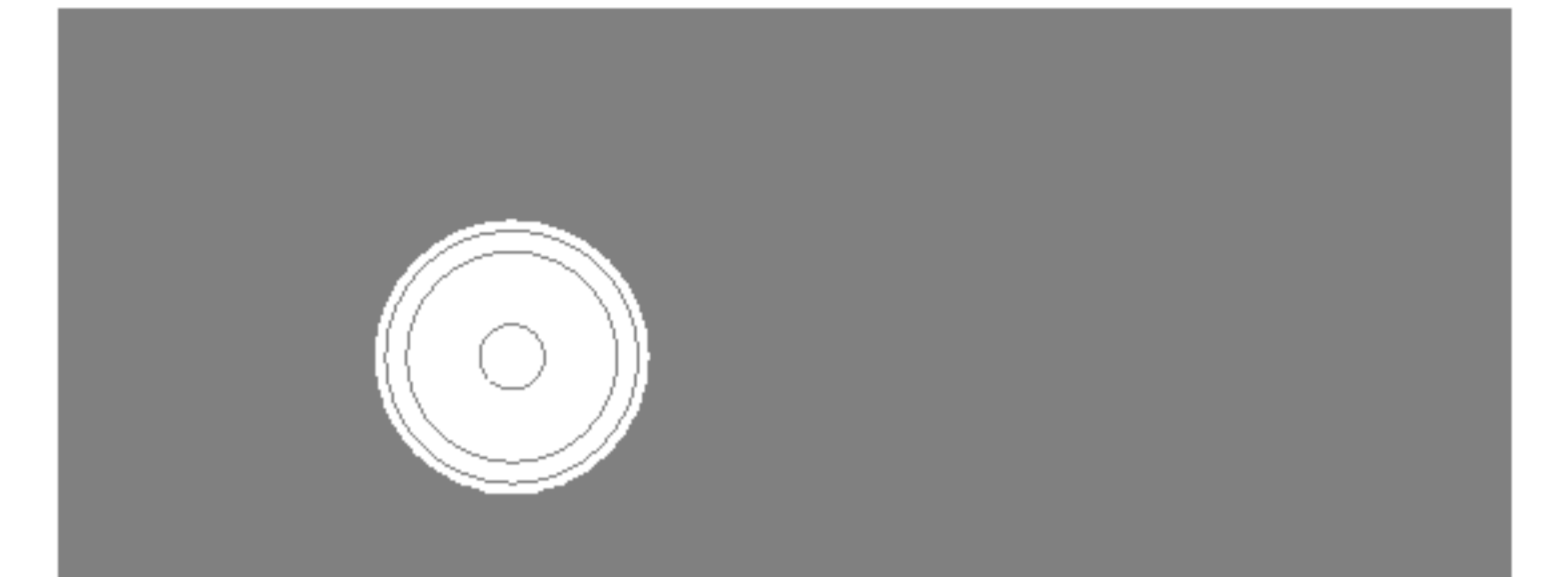
Funktionstabel for brugerdefineret indstilling

| Nr. | Funktion | Valg | Standard |
|-----|----------------------------------|---|----------|
| 1 | Ur | Til (12H, 24H) | Fra |
| 2 | Rullehastighed or Rullehastighed | meget langsom, langsom, hurtig, meget hurtig, | Normal |

Sørg for, at ovnen er installeret korrekt som beskrevet tidligere i denne vejledning.

1

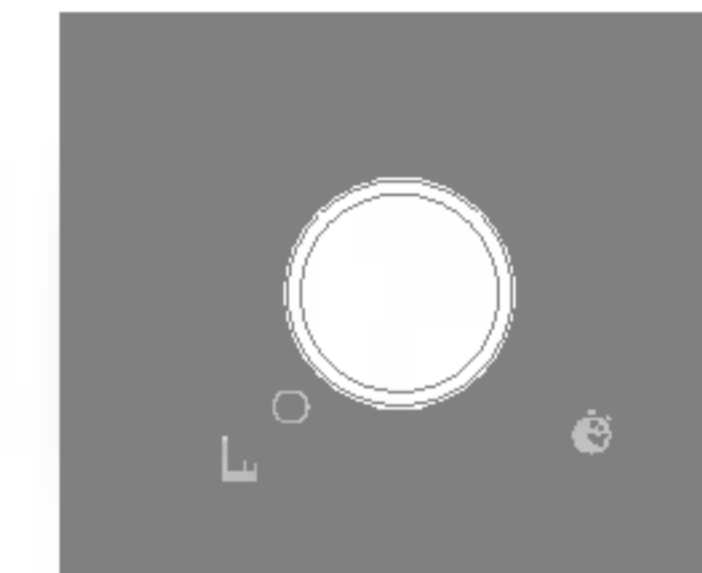
Tryk på **STOP/ CLEAR**.



Drej på **MODE DIAL** for at vælge **CUSTOM SET**.

2

Drej på **DIAL** for at vælge indstilling for klokkeslæt. Tryk på **DIAL** (displayet viser Turn Dial to select 12-HOUR or 24-HOUR).



Drej på **DIAL** for at vælge 24H.

3

Tryk på **DIAL** for at bekræfte indstillingen.



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "14:00".

4

Tryk på **DIAL** for at bekræfte indstillingen.



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "14:35".

5

Tryk på **DIAL**.
Uret begynder at gå.



Børnesikring

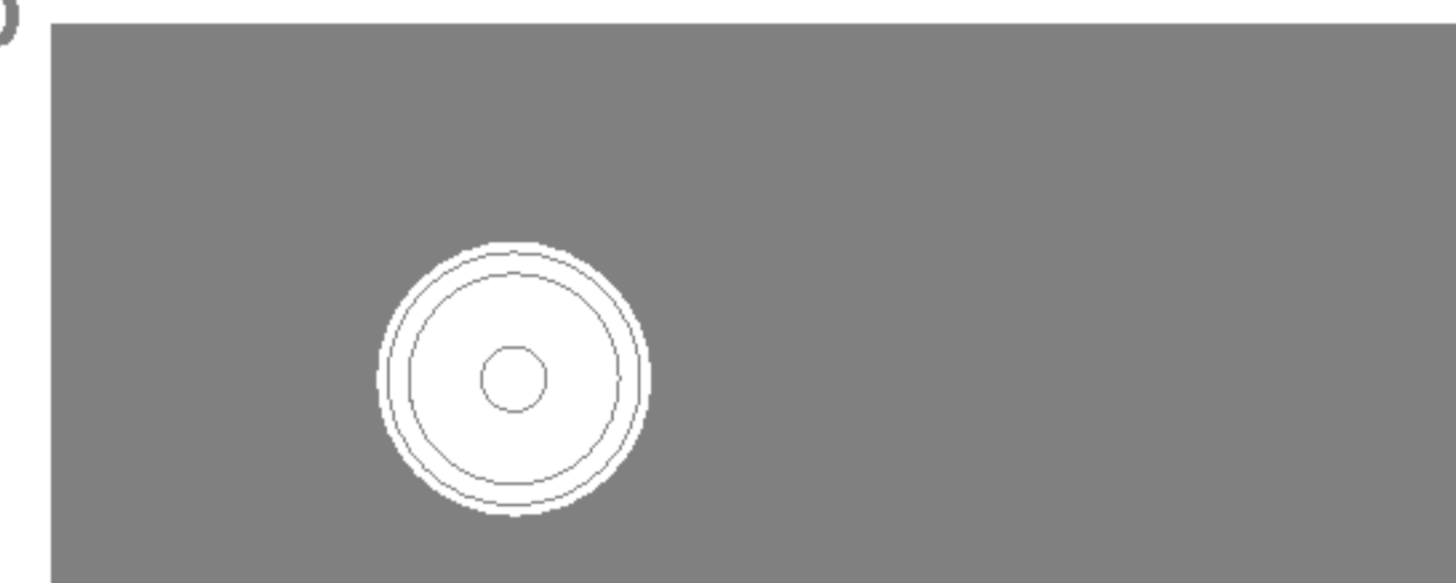
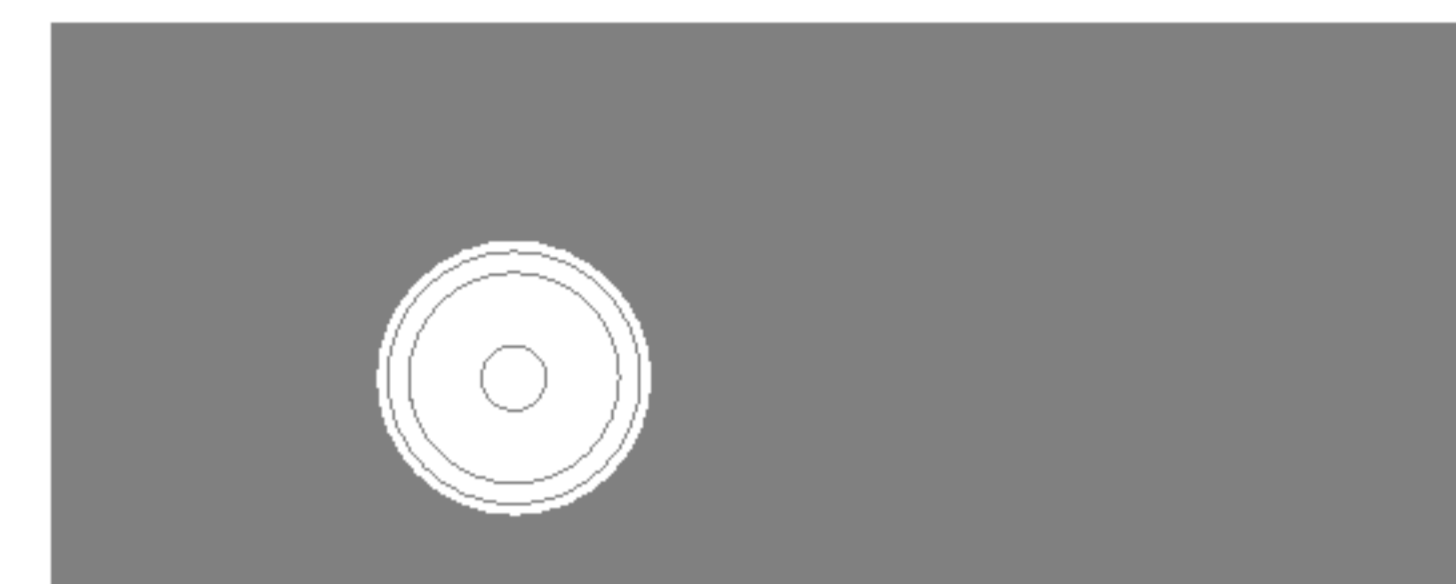


Mikrobølgeovnen har en sikkerhedsfunktion, der forhindrer ovnen i at starte ved et uheld. Når børnesikringen er aktiveret, kan ovnens funktioner ikke startes.

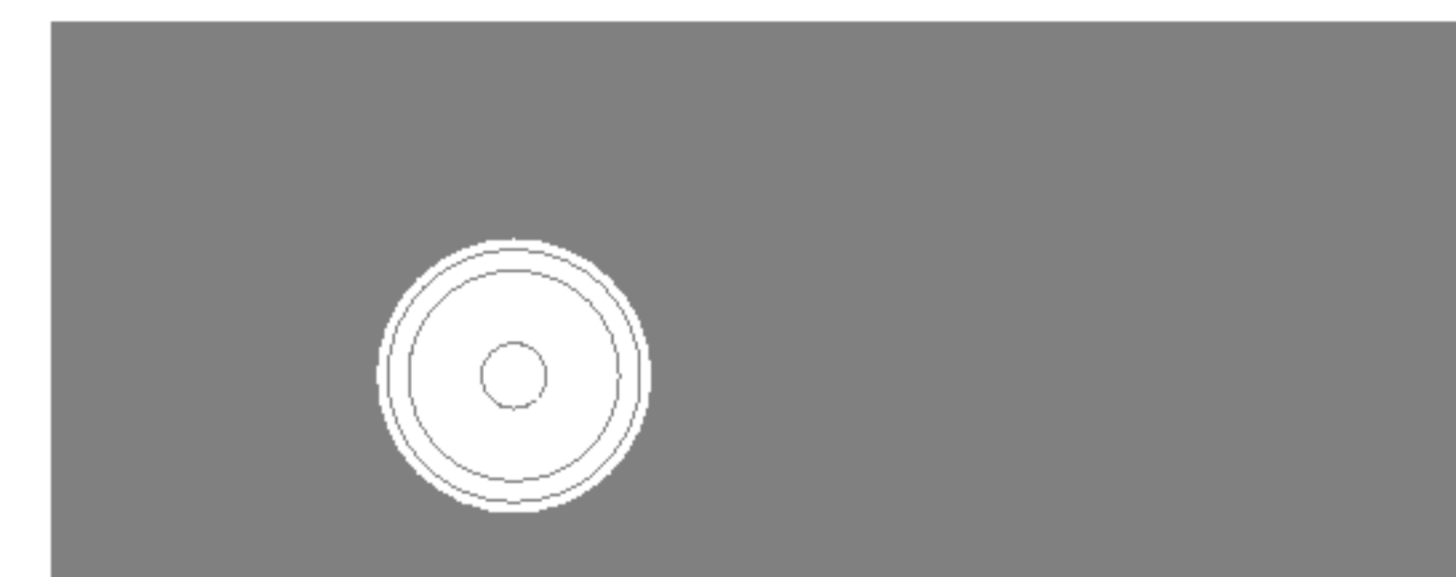
Ovnlågen kan dog stadig åbnes.



Tryk på **STOP/CLEAR**, og hold knappen nede, indtil displayet viser "**CHILD LOCKED**", og der lyder et bip. **CHILD LOCK** er aktiveret.



For at slå **CHILD LOCK** fra igen, skal du trykke på **STOP/CLEAR**, og holde knappen nede, indtil "**CHILD LOCKED**" forsvinder fra displayet. Der lyder et bip, når børnesikringen er slået fra.

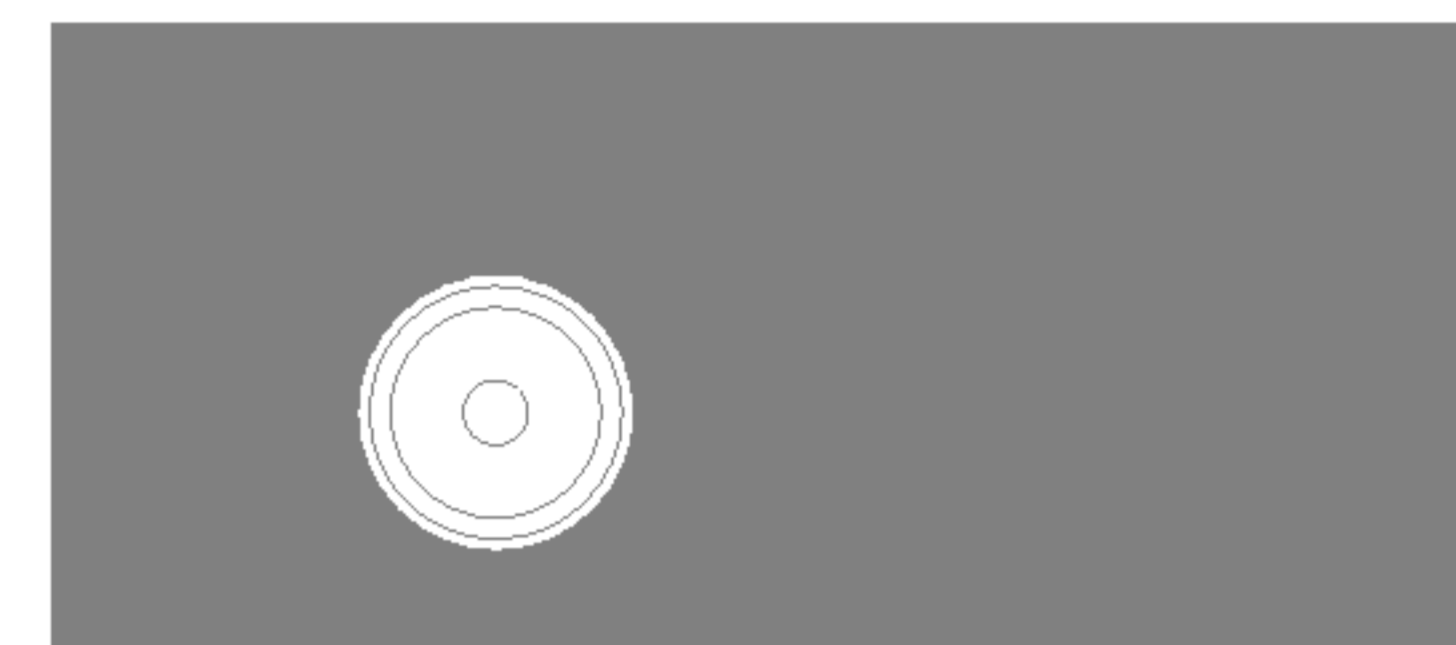


I følgende eksempel vises det, hvordan du indstiller ovnen til 2 minutters tilberedning ved høj effekt.

Kvikstart



Med et enkelt tryk på knappen **KVIKSTART** kan du angive 30 sekunders intervaller for tilberedning ved HØJ effekt.



Tryk på **QUICK START** fire gange for at vælge 2 minutter med HØJ effekt. Ovnen starter når du har trykket alle fire gange.



3 I løbet af tilberedningen med funktionen **KVIKSTART** kan du forlænge tilberedningstiden op til 9 minutter og 59 sekunder ved at trykke på knappen **QUICK START** gentagne gange og op til 99 minutter og 59 sekunder ved hjælp af **STOP**.



Mikrobølge-tilberedning

I følgende eksempel vises det, hvordan du kan tilberede mad ved 800W (80%) effekt i 5 minutter og 30 sekunder.



Ovnen har 10 mikrobølgeeffektindstillinger.

| Effektniveau | Effekt |
|--------------|---------------|
| 10 | 1000W (maks.) |
| 9 | 900W |
| 8 | 800W |
| 7 | 700W |
| 6 | 600W |
| 5 | 500W |
| 4 | 400W |
| 3 | 300W (**) |
| 2 | 200W |
| 1 | 100W |

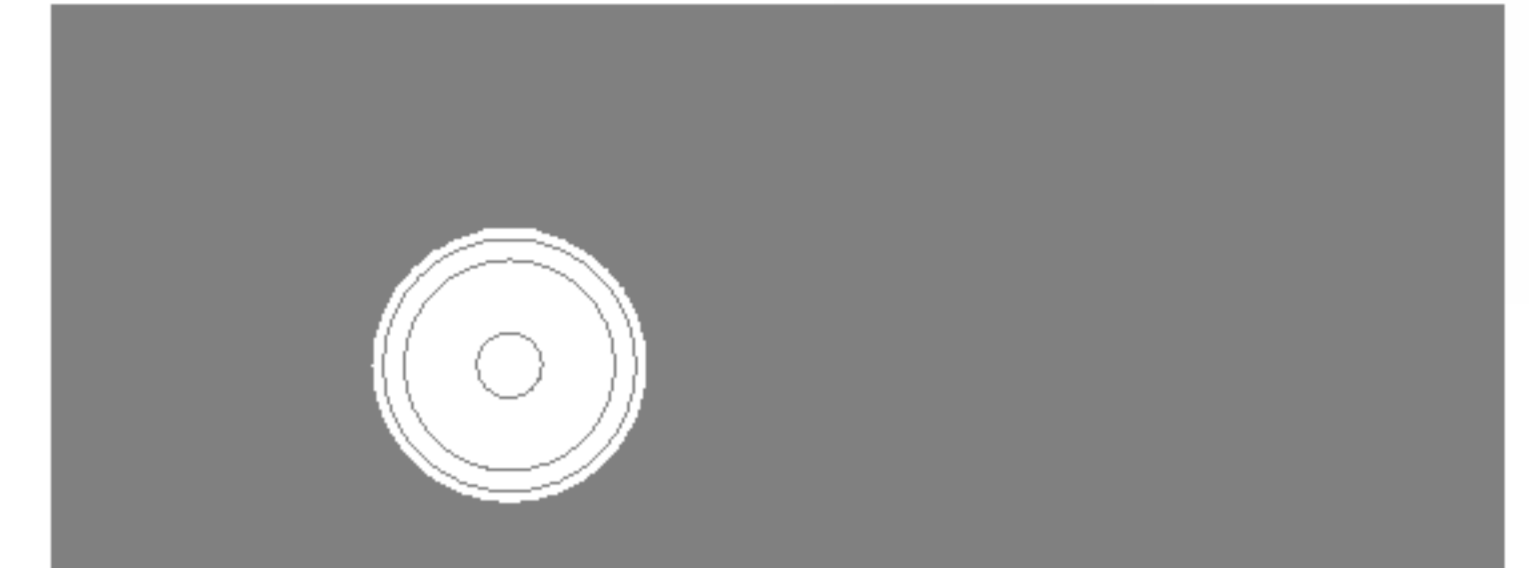
Advarsel!

Høj rist, lav rist, dampplåg, dampskål og dampplade må aldrig bruges alene, når mikrobølgefunktion er valgt.

Sørg for at ovnen er installeret korrekt som beskrevet tidligere i denne vejledning.

1

Tryk på **STOP/ CLEAR**.



Drej på **DIAL** for at vælge **MICRO**.



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "800W".

3

Tryk på **START** for at bekræfte indstillingen.



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "5:30".



Tryk på **START**.

5

Under tilberedningen kan du forlænge eller forkorte tilberedningstiden ved at dreje på **DIAL**.



Effekt- niveau

Mikrobølgeovnen har 10 effektniveauer for at give optimal fleksibilitet og kontrol over madlavningen. Tabellen nedenfor viser eksempler på fødevarer og de anbefalede effektniveauer for tilberedning ved brug af denne mikrobølgeovn.

| | | |
|------------------|--|---------------|
| 10 (højt) | <ul style="list-style-type: none">• Kogning af vand.• Fremstilling af bolcher.• Tilberedning af stykker af fjerkræ, fisk og grøntsager.• Tilberedning af udskæringer af mørt kød.• Hele fjerkræ. | 1000W (maks.) |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• Genopvarmning af ris, pasta og grøntsager. | 900W |
| 8 | <ul style="list-style-type: none">• Hurtig genopvarmning af færdiglavet mad.• Genopvarmning af sandwicher. | 800W |
| 7 | <ul style="list-style-type: none">• Tilberedning af æg, mælk og osteretter.• Bagning af kager, brød.• Smeltning af chokolade. | 700W |
| 6 | <ul style="list-style-type: none">• Tilberedning af kalvekød.• Tilberedning af hele fisk.• Tilberedning af desserter og vaniljesauce. | 600W |
| 5 | <ul style="list-style-type: none">• Tilberedning af skinke, hele fjerkræ og lam.• Tilberedning af ribbenssteg, mørbrad. | 500W |
| 4 | <ul style="list-style-type: none">• Tilberedning af udskæringer af mindre mørt kød.• Tilberedning af svinekoteletter, flæskesteg. | 400W |
| 3 | <ul style="list-style-type: none">• Optøning af kød, fjerkræ og fisk/ skaldyr. | 300W (**) |
| 2 | <ul style="list-style-type: none">• Temperering af kold frugt.• Blødgøring af smør. | 200W |
| 1 | <ul style="list-style-type: none">• Holde gryderetter og hovedretter varme.• Blødgøring af smør og flødeost. | 100W |



Tilberedning i to trin

I følgende eksempel vises det, hvordan du tilbereder mad i to trin. I første trin tilberedes maden i 5 minutter og 30 sekunder ved 800W (80%), i andet trin tilberedes maden i 35 minutter ved 400W (40%).



I løbet af totrins-tilberedningen kan ovnlågen åbnes, så maden kan kontrolleres. Luk ovnlågen, og tryk på **START** for at fortsætte det aktuelle tilberedningstrin.

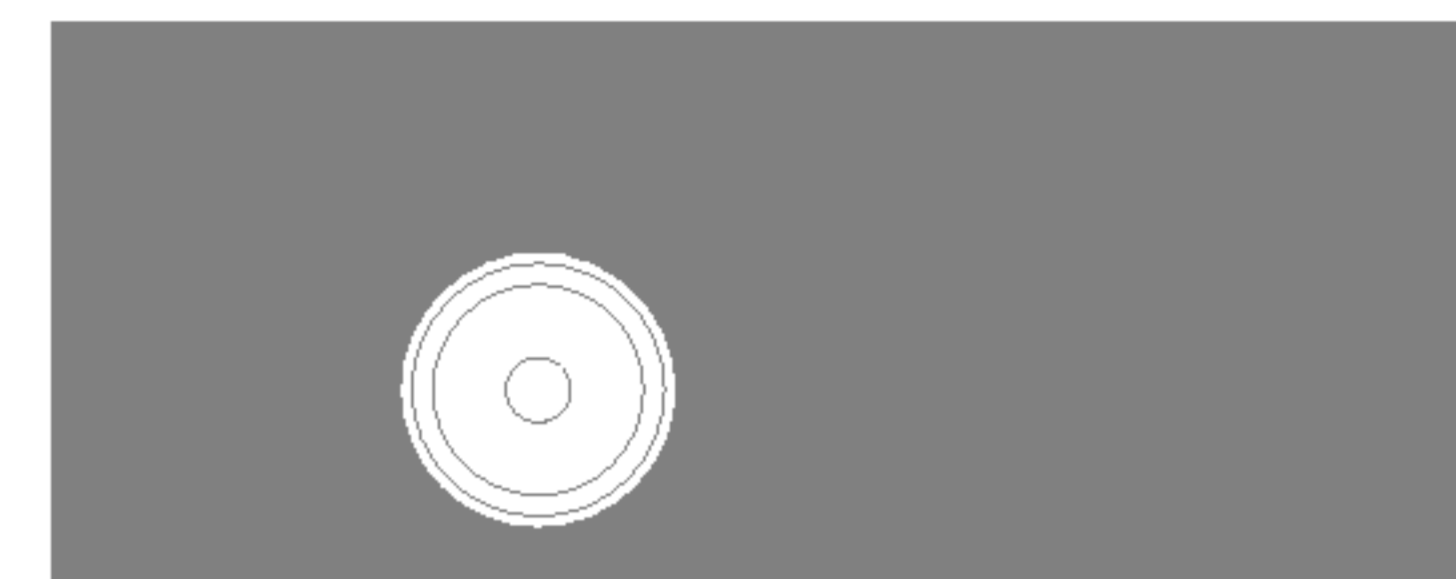
Efter trin 1 **BIPPER** ovnen, og der fortsættes med trin 2.

Tryk på **STOP/ CLEAR** to gange, hvis du ønsker at slette programmet.

Ved tilberedning med Auto Defrost (automatisk optøning) kan maden tilberedes i højst tre trin. (Auto Defrost + trin 1 + trin 2). Du kan derfor bruge automatisk optøning og tilberede maden uden at skulle indstille ovnen efter hvert trin.

Indstil effekten og tilberedningstiden for **trin 1**.

Tryk på **STOP/ CLEAR**.



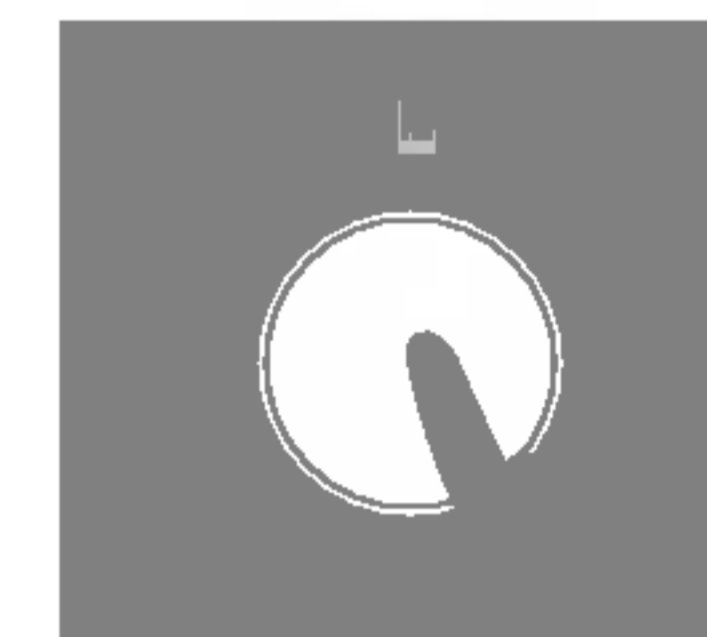
Drej på **MODE DIAL** for at vælge **MICRO**.

Drej på **DIAL** indtil displayet viser "800W".

Tryk på **DIAL** for at bekræfte indstillingen.

Drej på **DIAL**, indtil displayet viser "5:30".

Tryk på **DIAL**.

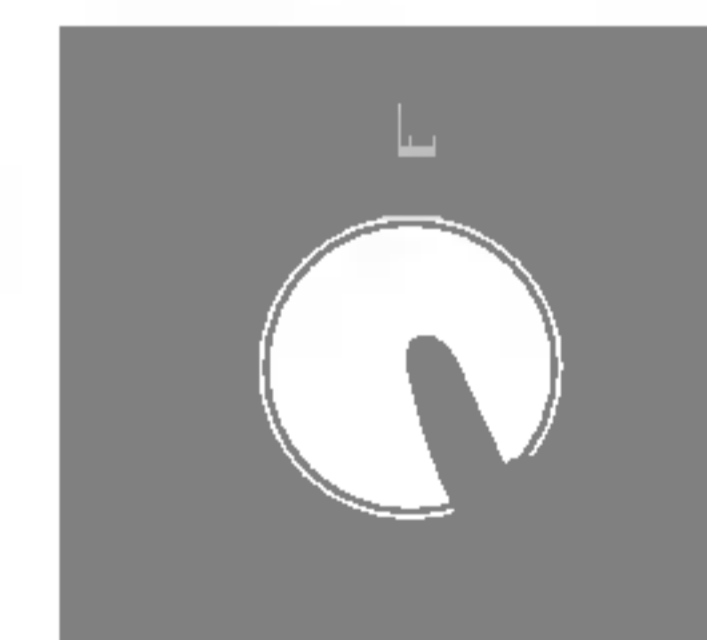


(X 2)

Indstil effekten og tilberedningstiden for **trin 2**.

Drej på **DIAL** indtil displayet viser "400W".

Tryk på **DIAL** for at bekræfte indstillingen.



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "35:00".

Tryk på **START**.



Her vil vi vise, hvordan du bruger grillen til at lave mad på 12 minutter og 30 sekunder.

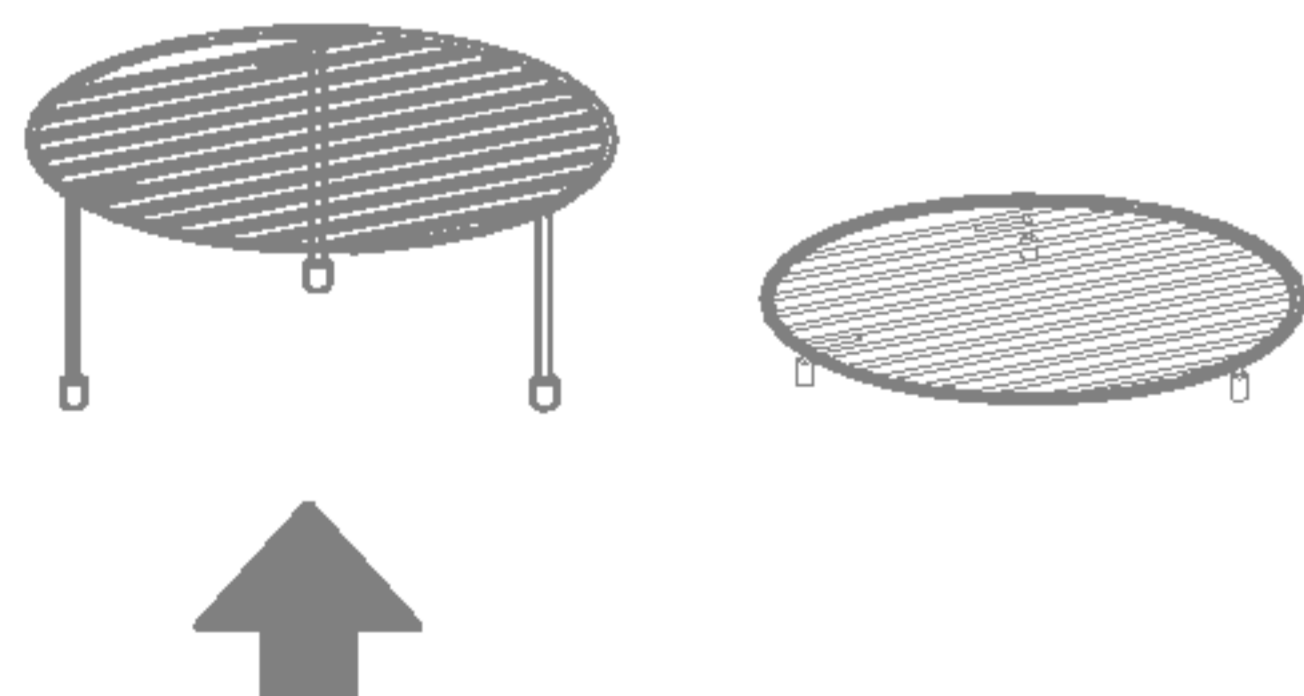
Grillning



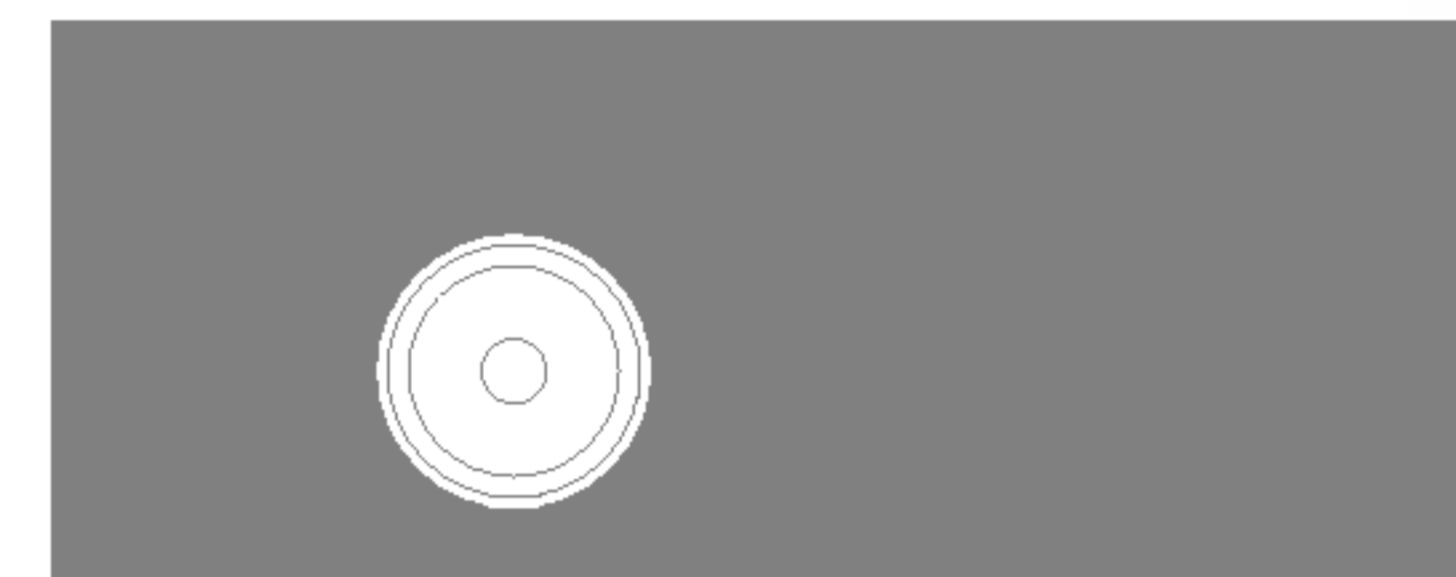
Denne egenskab giver dig mulighed for at brune og stege maden hurtigt.

Metaltallerkenen stilles mellem en glastallerken og en grillrist ved grillning.

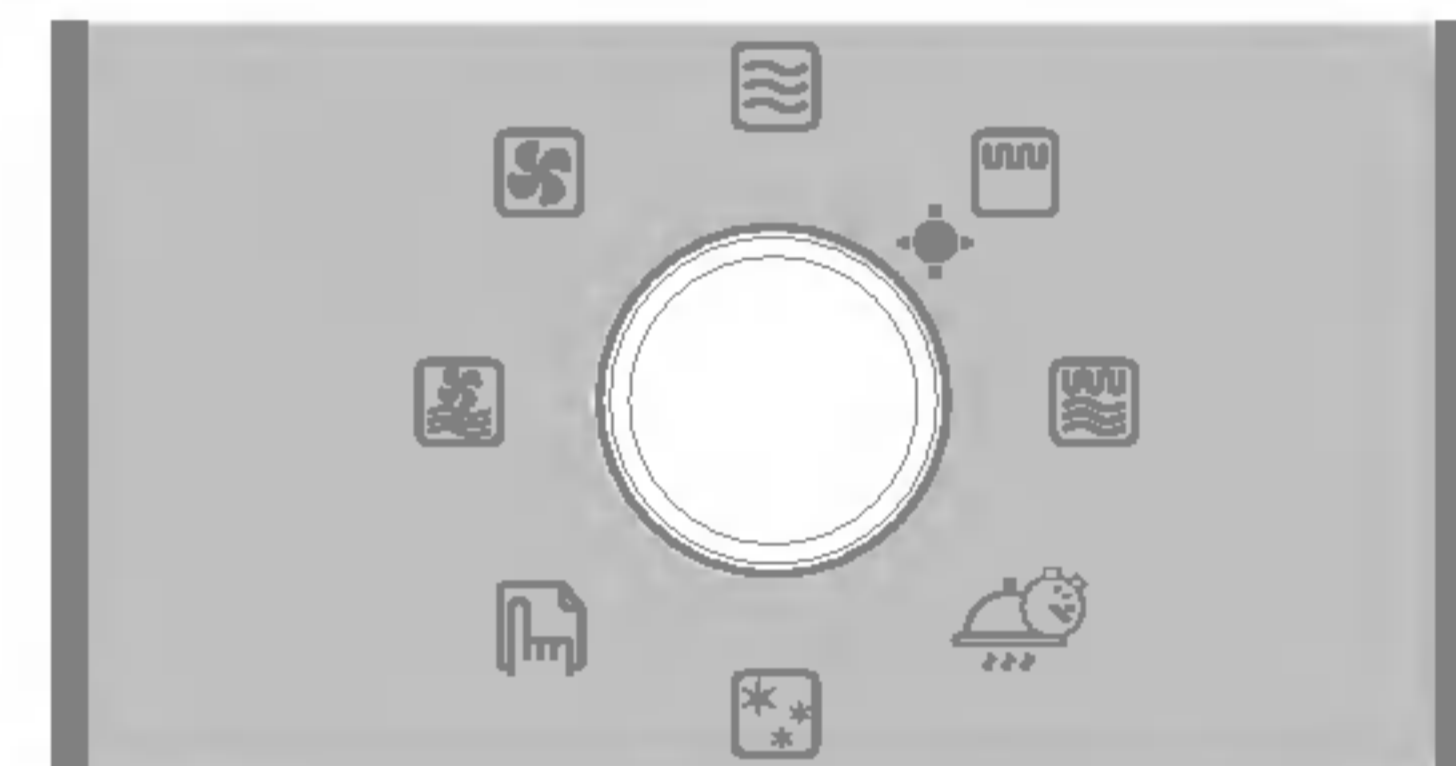
Grillristen (høj rist) skal bruges ved grillning.



Tryk på **START**



Drej på **DIAL** for at vælge **GRILL**



Drej på **DIAL** så displayet viser "12:30".



Tryk på **STOP**

4

Under tilberedningen kan du forlænge eller forkorte tilberedningstiden ved at dreje på **DIAL**



Grill, kombineret tilberedning

Her vil vi vise, hvordan du indstiller ovnen til mikrobølger med 200W (20%) effekt og grillning i 25 minutter.

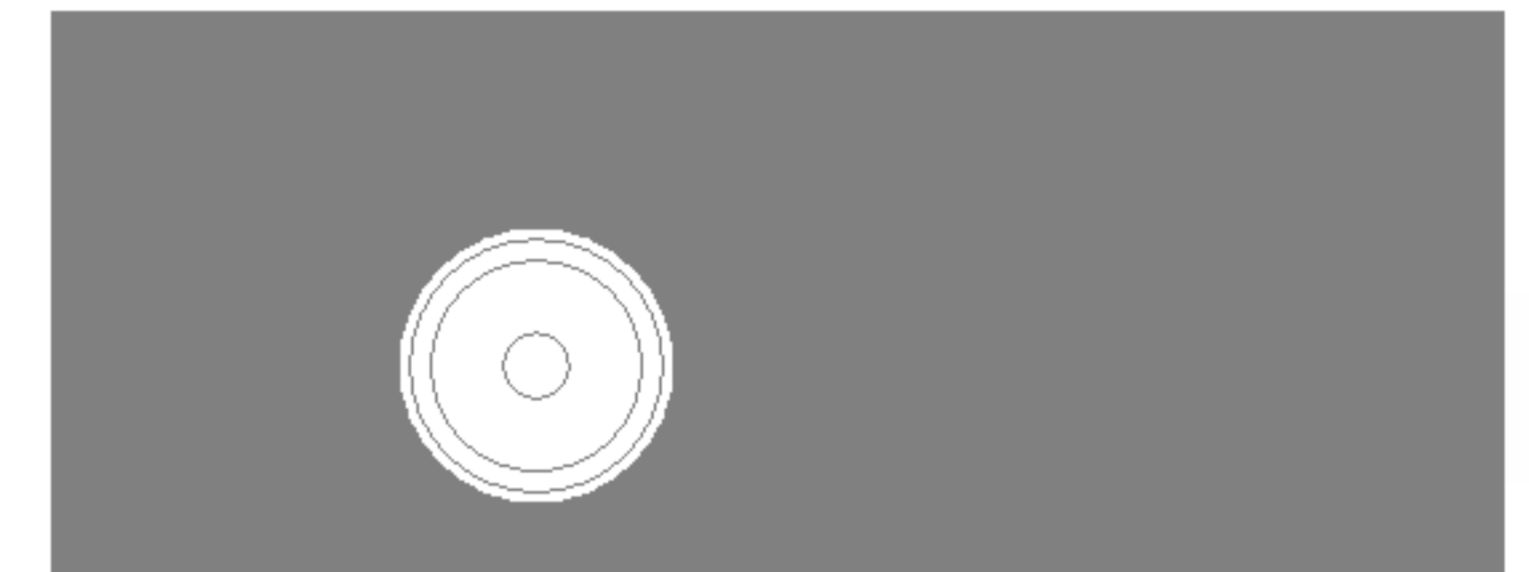


Din ovn er udstyret med funktionen kombineret tilberedning, som gør at du kan bruge både mikrobølger og varme – samtidig eller vekselvis.

Det betyder, at det tager dig kortere tid at tilberede din mad.

Du kan vælge tre mikrobølgeeffektrin (20%, 40% og 60%) i kombi-modus.

Tryk på **START**.



Drej på **DIAL** for at vælge **GRILL COMBI**.



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "200W".

Tryk på **START** at bekræfte indstillingen.



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "25:00".



Tryk på **START**.

Under tilberedningen kan du forlænge eller forkorte tilberedningstiden ved at dreje på **DIAL**.

Pas på, når du tager mad ud, da beholderen vil være varm!



Hold maden varm med dampvarme

I følgende eksempel vises det, hvordan maden holdes varm i 30 minutter med indstillingen WARM-HI.

Denne funktion gør det muligt at holde maden varm med dampvarme efter tilberedningen.

Dampvarmefunktionen har to tilstande: WARM-HI og WARM-LO

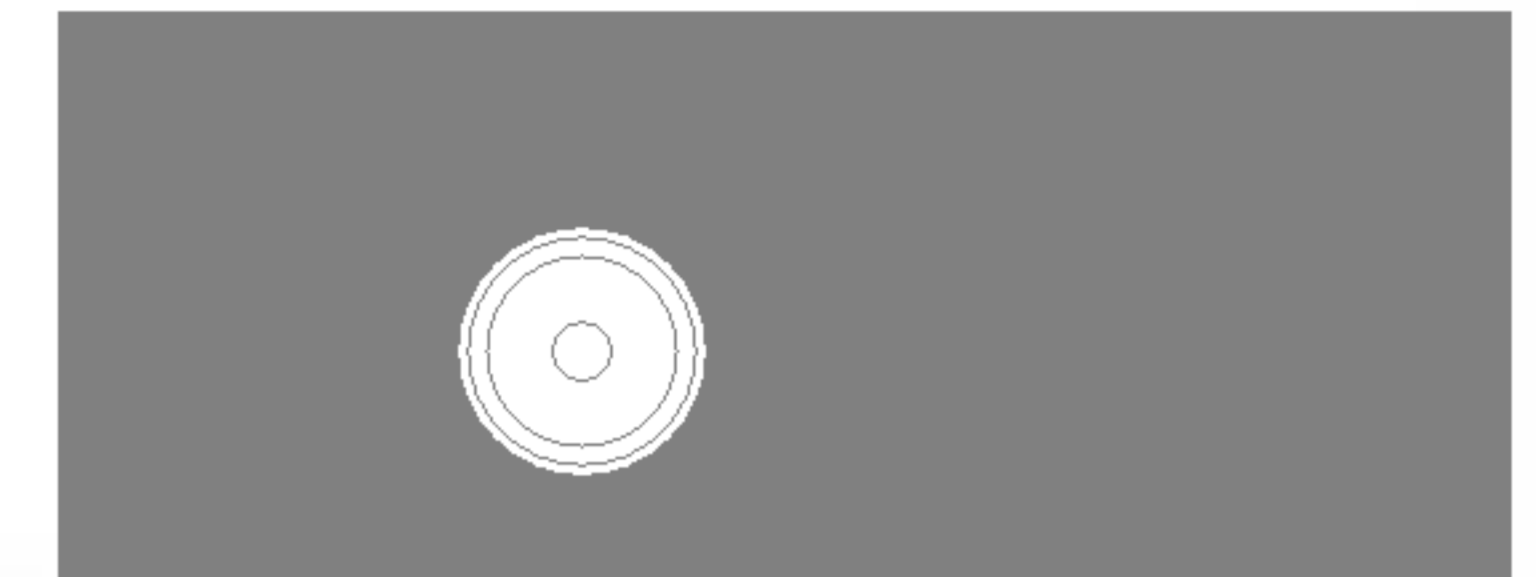
SÅDAN HOLDES MADEN VARM MED DAMPVARME

Hæld 500 ml postevand i dampskålen. Sæt damppladen i ovnen, og anbring maden på damppladen. Sæt damplåget over. Anbring forsigtigt den klargjorte dampskål midt på glastallerkenen. Sørg for, at maden er placeret midt på glastallerkenen! Det udskårne kød, suppen, sovsen, gryderetten osv.

ADVARSEL!

1. Sørg for, at maden er i dampkogerens med indstillingen Steam keep warm.
2. Brug altid ovnhandsker, når DAMPKOGEREN fjernes fra ovnen. Den er meget varm.
3. DAMPKOGEREN må efter tilberedningen ikke placeres på et glasbord eller anden overflade, som ikke tåler varme. Brug altid en bordskåner eller lignende.
4. Sørg altid for at hælde vand i dampskålen, før du tilbereder mad i DAMPKOGEREN.
5. Vær forsigtig, når du flytter DAMPKOGEREN med vand.
6. Ved brug af DAMPKOGER skal damplåget og dampskålen indsættes rigtigt. Æg og kastanjer kan eksplodere, hvis damplåget og dampskålen ikke anbringes korrekt.

Tryk på **START**



Drej på **DIAL** for at vælge **STEAM KEEP WARM**.



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "WARM-HI".



Drej på **DIAL** for at indstille tiden for, hvor længe maden skal holdes varm, indtil displayet viser "30:00".



Tryk på **START**



Under tilberedningen kan du forlænge eller forkorte tilberedningstiden ved at dreje på **DIAL**



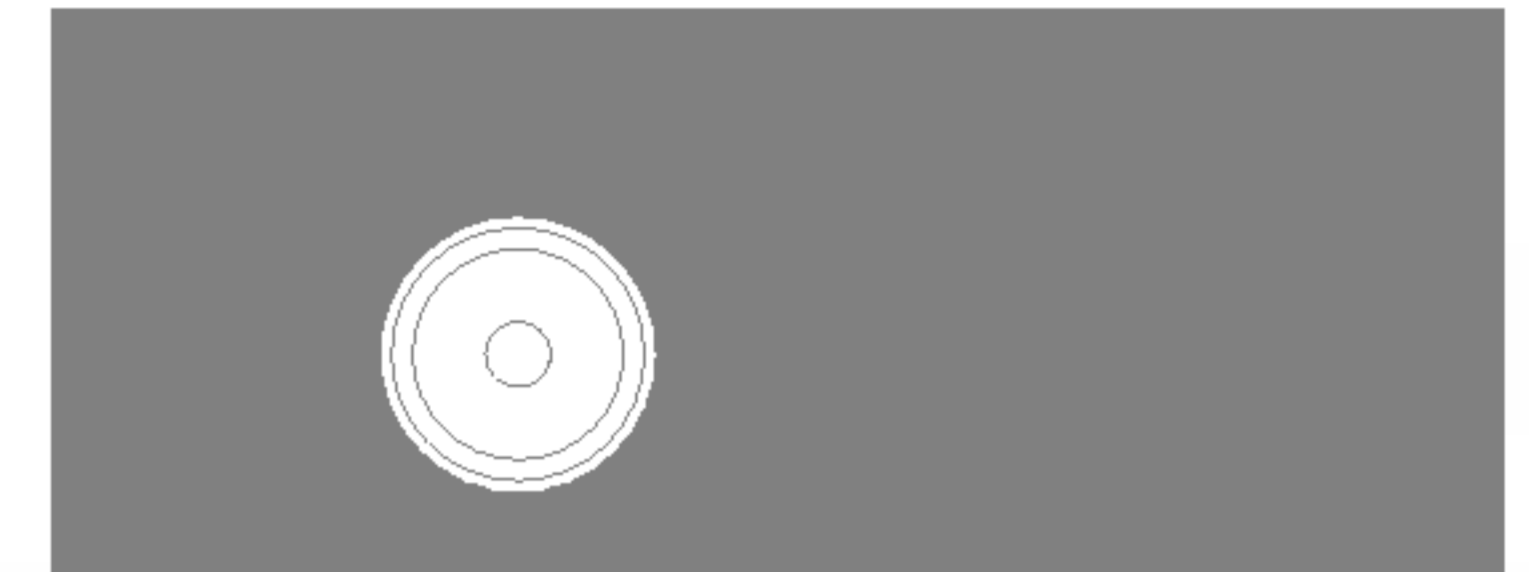
Rengøring med EZ Clean

I følgende eksempel vises det, hvordan lugt fjernes fra ovnen.



Ovnen har en særlig funktion til at fjerne lugten fra ovnen med et enkelt tryk på en knap.

Funktionen EZ Clean kan bruges, uden at der er mad i ovnen.



Drej **STOP** for at vælge **EZ CLEAN**.



Tryk på **3**
(Tiden tæller automatisk ned)



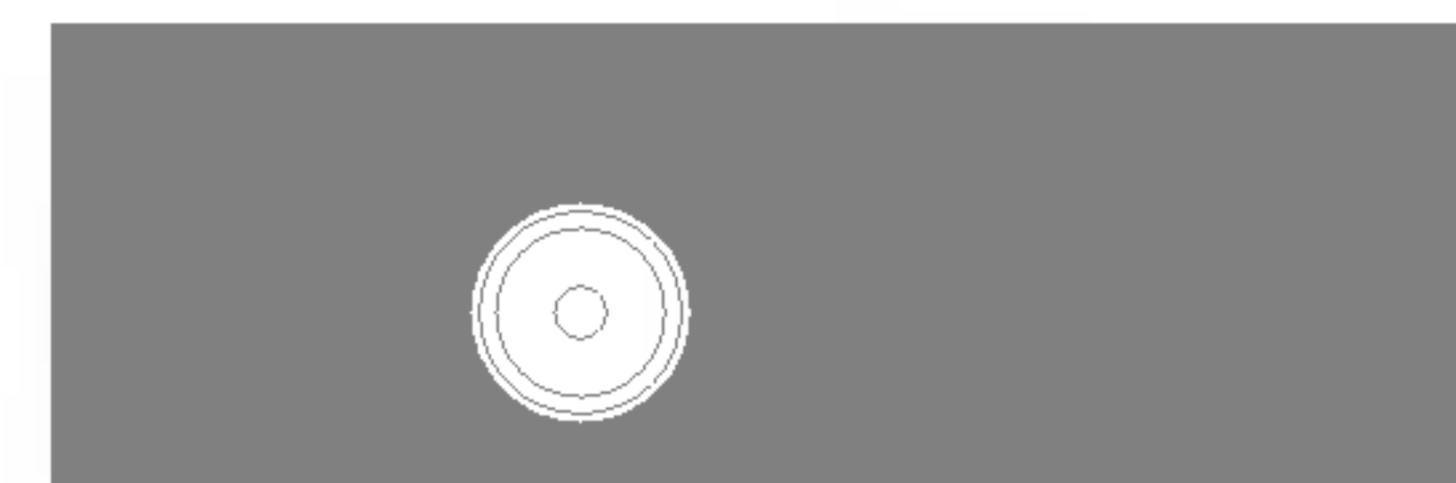
I følgende eksempel vises det, hvordan du kan programmere ovnen med en mikroeffekt på 600W (60%) og med en konvektionstemperatur på 200 °C for tilberedning på 25 minutter.

Tilberedning med kombineret konvektion



Ovnens temperaturområde er 100 °C ~ 250 °C. (180 °C anvendes automatisk, når funktionen kombineret konvektion vælges).

Du kan vælge tre mikrobølgeeffektrin (20%, 40% og 60%) i kombi-modus.



Drej på **DIAL** for at vælge **CONV. COMBI.**

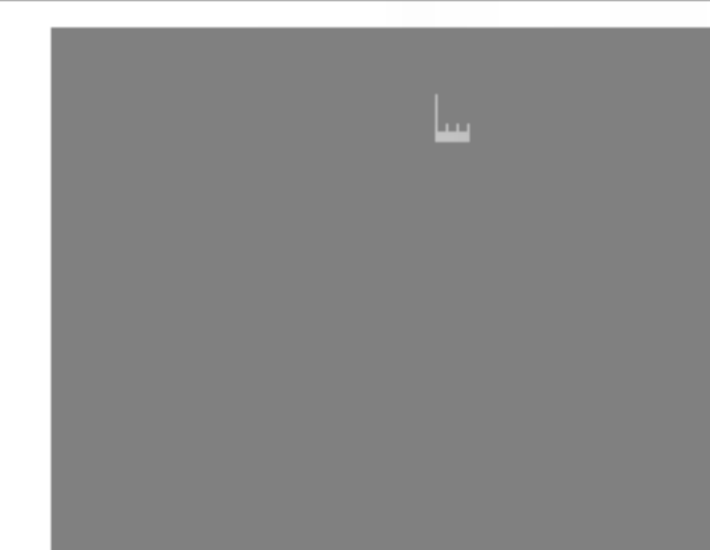


Drej på **DIAL** indtil displayet viser "600W".



Tryk på **START** at bekræfte indstillingen.

Drej på **DIAL** indtil displayet viser "200 °C".



Tryk på **START** at bekræfte indstillingen.

Drej på **DIAL** indtil displayet viser "25:00".



Tryk på **START**



Under tilberedningen kan du forlænge eller forkorte tilberedningstiden ved at dreje på **DIAL**.



Vær forsigtig, når du fjerner maden, da beholderen er varm!

Forvarmning med konvektion

I følgende eksempel vises det, hvordan du kan forvarme ovnen til 230 °C.



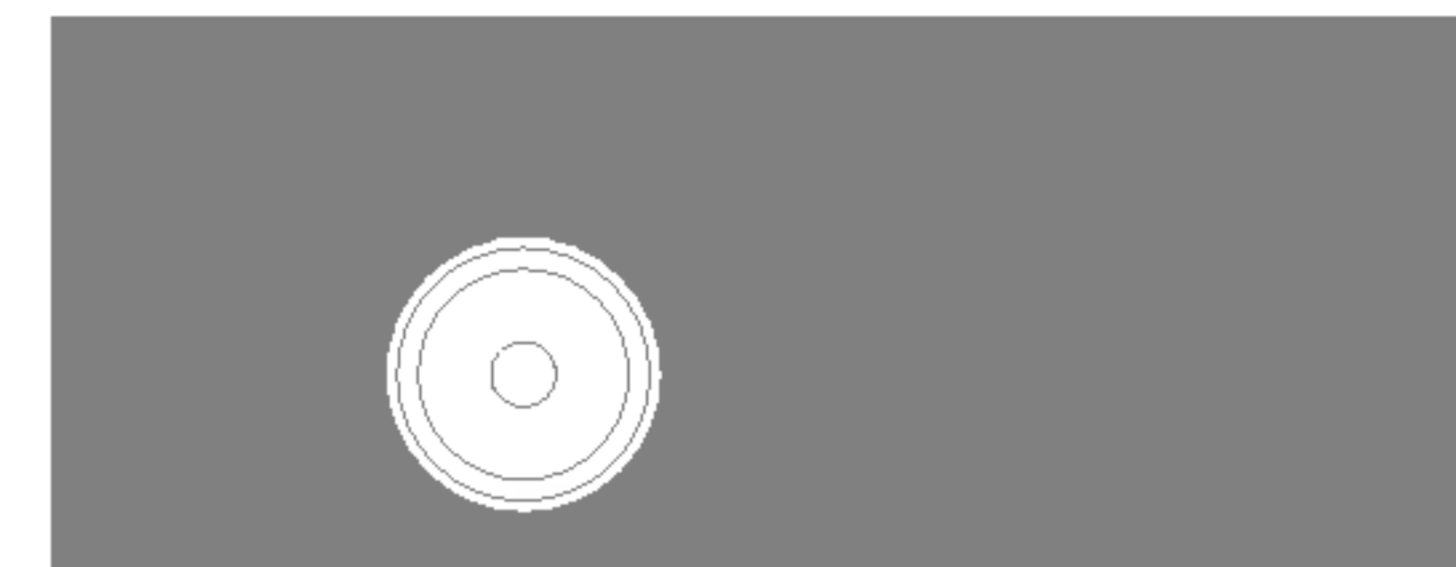
Konvektionsovnens temperaturområde er 40 °C ~ 250 °C. (180 °C anvendes automatisk, når funktionen kombineret konvektion vælges).

* Ovnens har en hævefunktion ved ovntemperaturen 40 °C. Hvis ovntemperaturen er over 40 °C, skal du vente indtil ovnen er kølet ned, da hævefunktionen ellers ikke fungerer. Hvis ovntemperaturen overstiger 70 °C, vises Fejlkode "E-05".

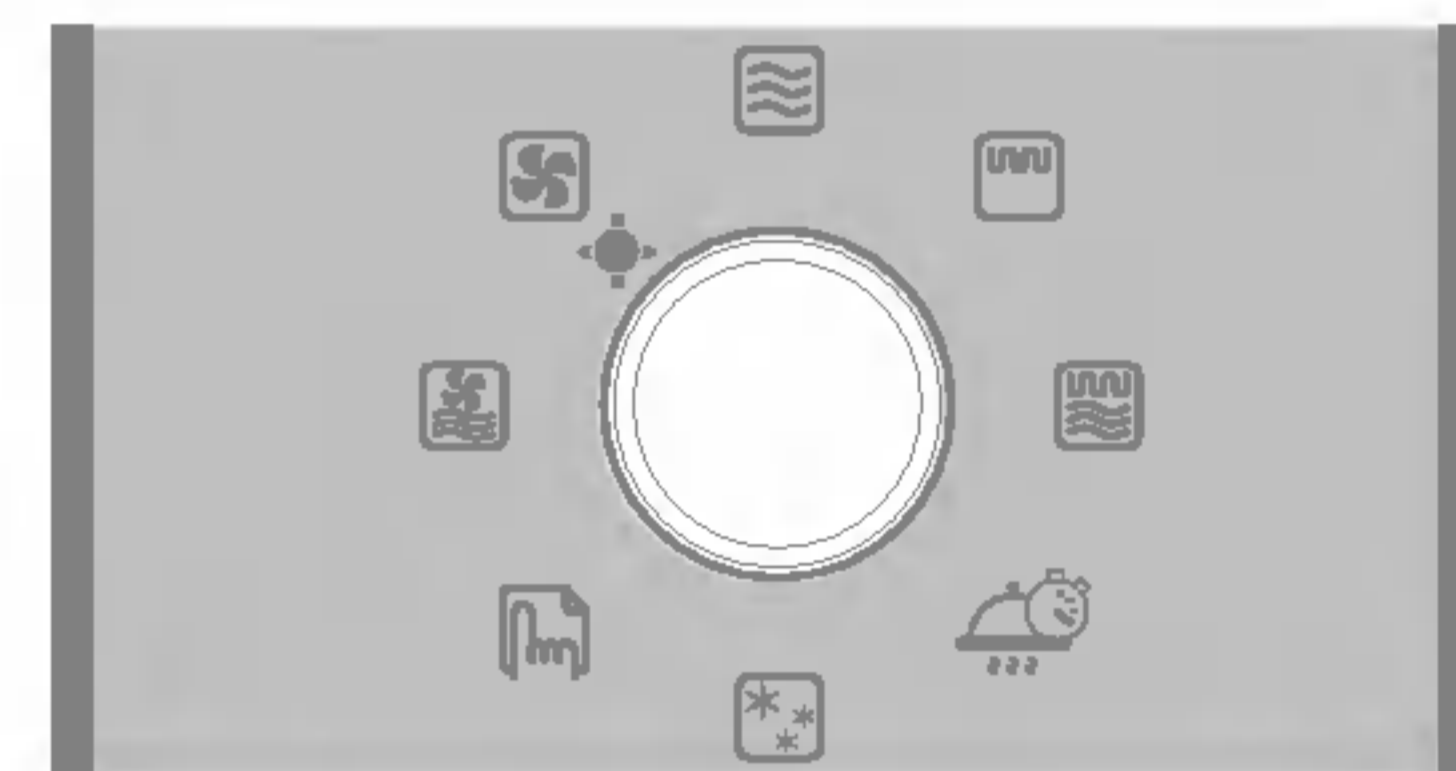
Det tager nogle få minutter for ovnen at opnå den valgte temperatur.

Når den korrekte temperatur er opnået, BIPPER ovnen for at angive, at den er klar. Anbring derefter maden i ovnen: Start ovnen.

Tryk på **PREHEAT**.



Drej **knop** for at vælge **CONV.**



Drej **knop** til displayet viser "230 °C".



Tryk på **START**.



Forvarmning **4** startes, mens "PREHEAT" vises i displayet.



Tilberedning med konvektion

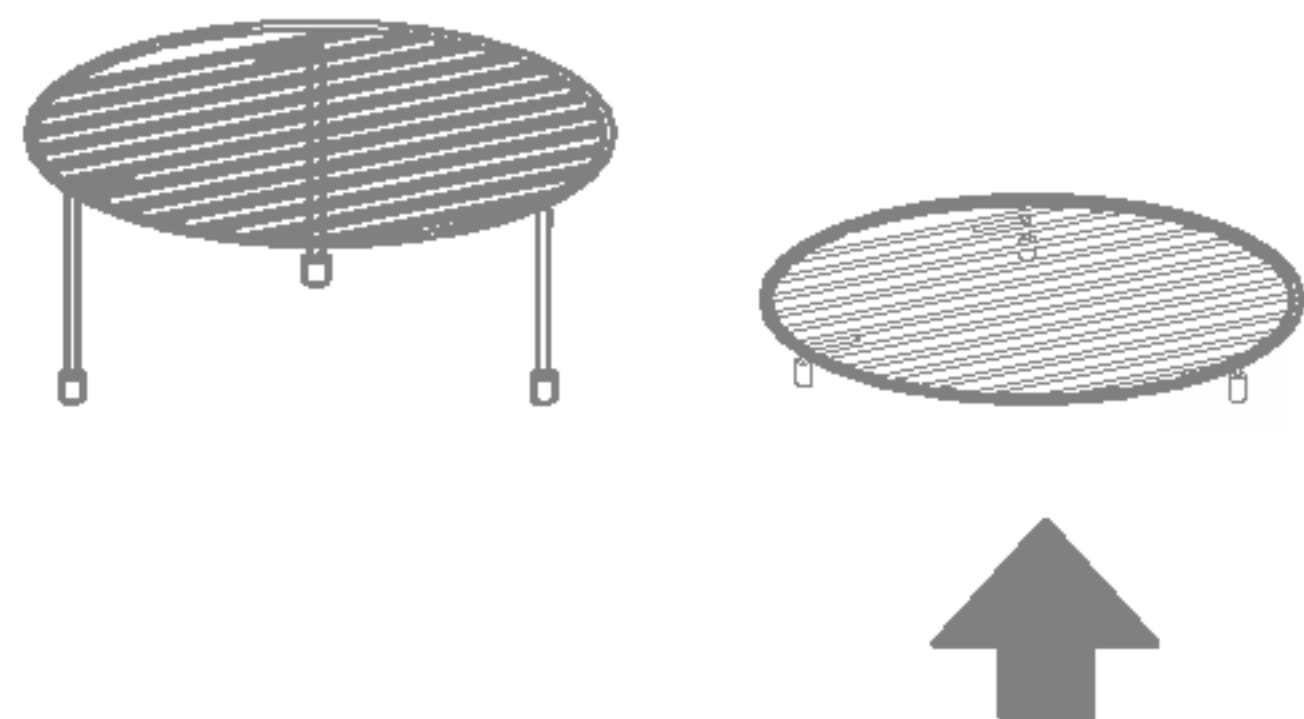
I følgende eksempel vises det, hvordan du kan forvarme ovnen og derefter tilberede mad ved 230 °C på 50 minutter.



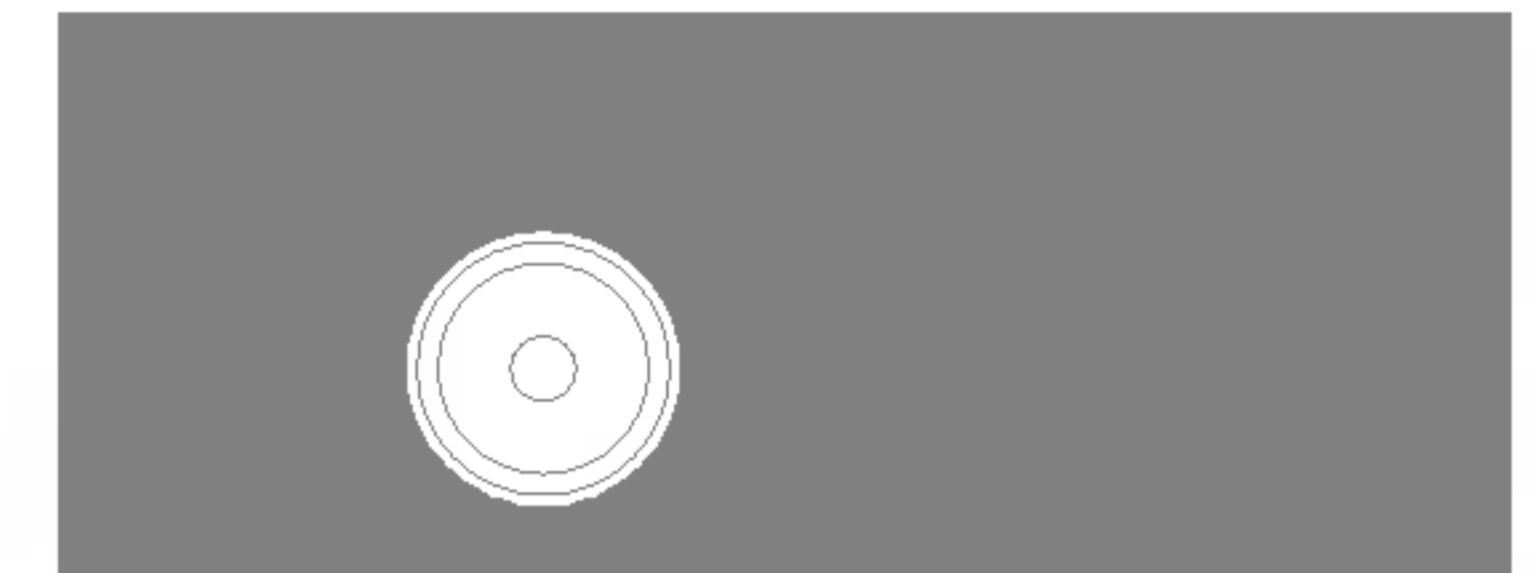
Konvektionsovnens temperaturområde er 40 °C ~ 250 °C. (180 °C anvendes automatisk, når funktionen kombineret konvektion vælges).

Hvis du ikke angiver en temperatur, vælger ovnen automatisk 180 °C. Tilberedningstemperaturen kan ændres ved at dreje på DREJEKNAPPEN.

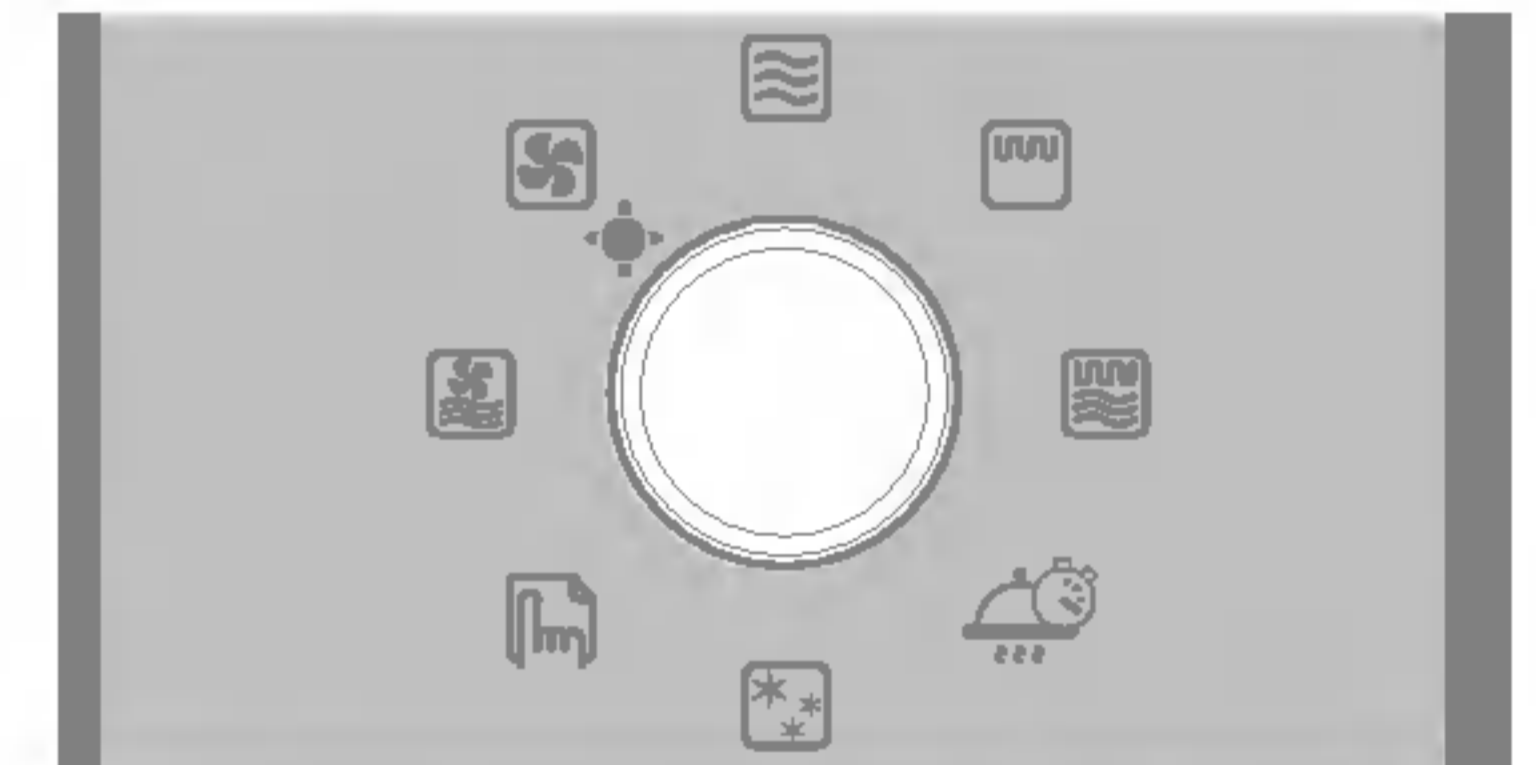
Konvektionsristen (lav rist) skal bruges ved konvektionstilberedning.



Tryk på **START**



Drej på **DIAL** for at vælge **CONV.**



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "230 °C".



Tryk på **START** for at bekræfte indstillingen.



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "50:00".



Tryk på **START**



Under tilberedningen kan du forlænge eller forkorte tilberedningstiden ved at dreje på **DIAL**



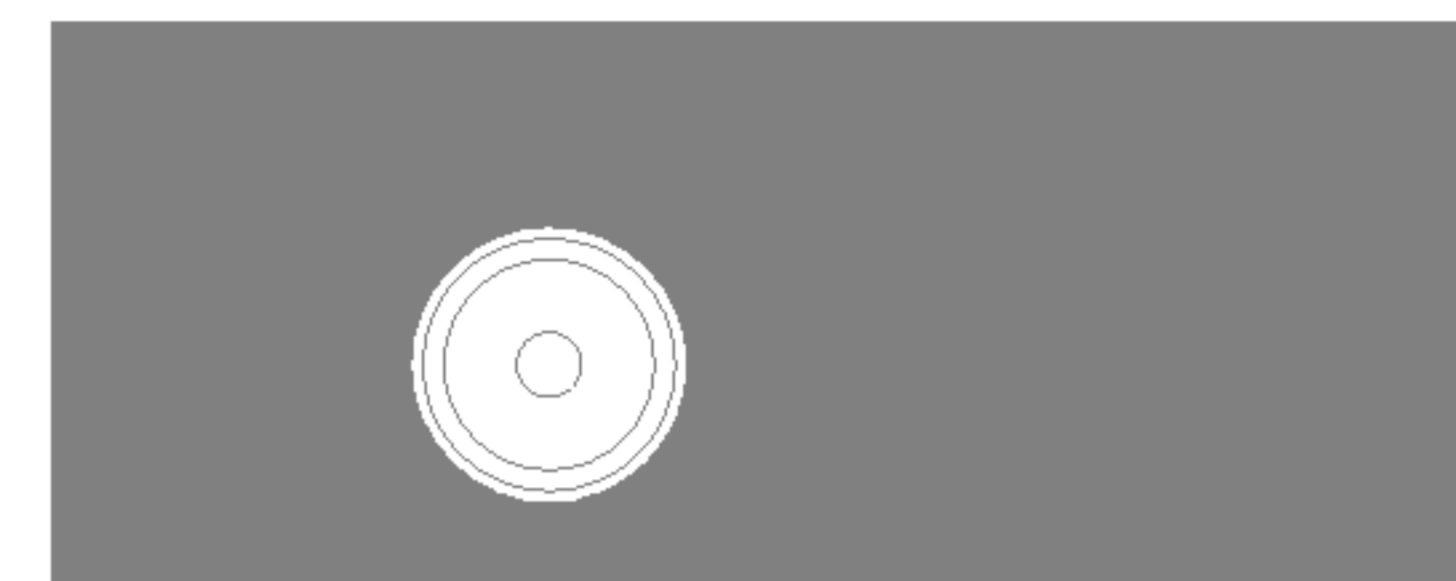
Automatisk tilberedning

I følgende eksempel vil jeg vise dig, hvordan du tilbereder 0,6 kg bagt kartoffel.



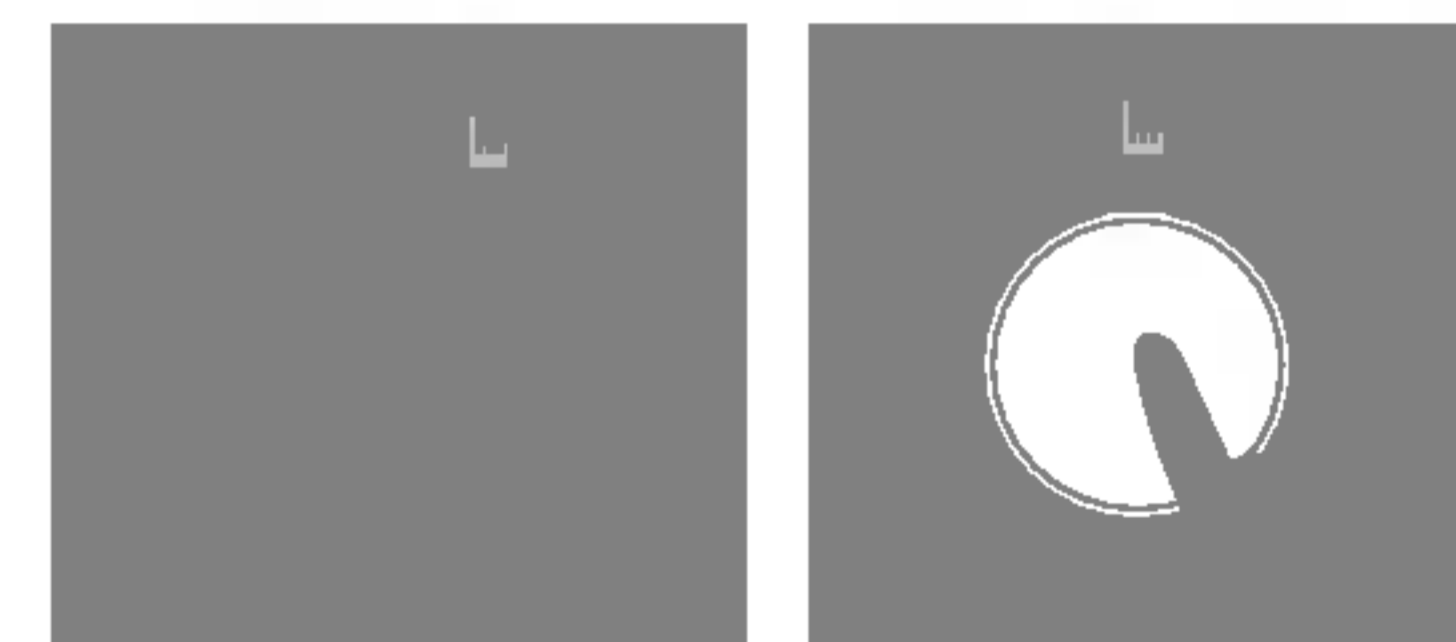
Med **AUTOMATISK TILBEREDNING** kan du nemt tilberede dine favoritretter – du behøver kun at indkode fødevarer og -vægt.

| Kategori | Auto cook |
|-------------------|-----------|
| Bagt kartoffel | Ac 1 |
| Friske grøntsager | Ac 2 |
| Frosne grøntsager | Ac 3 |
| Hvide ris | Ac 4 |
| Frisk fisk | Ac 5 |
| Pommes frites | Ac 6 |
| Kage | Ac 7 |
| Gratin | Ac 8 |
| Frisk pizza | Ac 9 |
| Frossen pizza | Ac 10 |



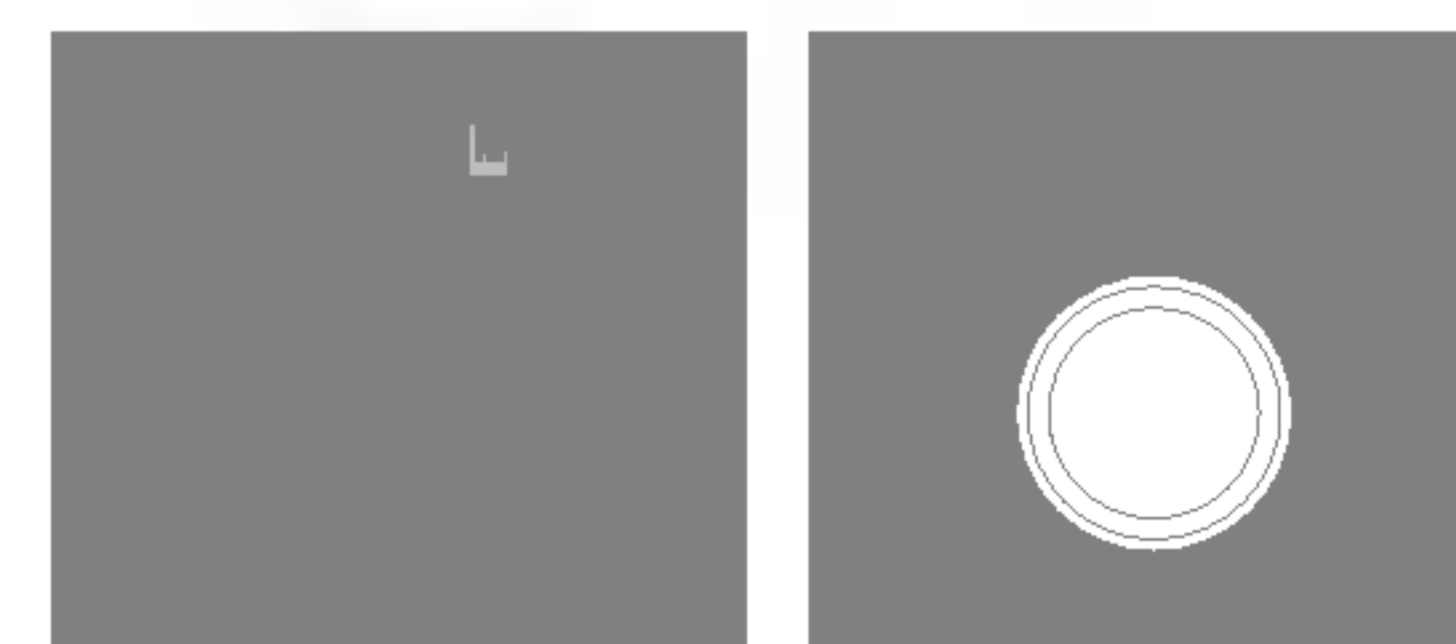
Drej på **3** indtil displayet viser "Ac 1".

Tryk på **3** for at bekræfte valg af kategori.



Drej på **4** indtil displayet viser "0.6kg".

Tryk på **4** for at bekræfte vægt.



Automatisk
tilberedning

| Jacket Potato (Bagt kartoffel) (Ac 1) | 0,1 ~ 1,0 kg | På glastallerken | Stuetemperatur | Brug mellemstore kartofler 170 – 200 g. Vask og tør kartoflerne. Prik dem flere gange med en gaffel. Læg kartoflerne på glastallerkenen. Juster vægten, og tryk på Start. Tag kartoflerne ud af ovnen, når de er færdige. Lad dem stå tildækket med folie i 5 minutter. ADVARSEL! Grillen og ovnen bliver meget VARME Brug ovnhandsker. | | | | | | | | | | |
|---|--------------|------------------------------------|----------------|---|------|-------|-------|-------|-----|-----|--------|--------|--------|-------------------------|
| Fresh Vegetable (Friske grøntsager) (Ac 2) | 0,2 ~ 0,8 kg | Skål beregnet til mikrobølgeovn | Stuetemperatur | Anbring grøntsagerne i en skål beregnet til mikrobølgeovn. Tilsæt vand. Dæk med film. Rør i grøntsagerne, når de er færdige, og lad dem stå i 2 minutter. Tilsæt vand efter mængde. ** 0,2 – 0,4 kg: 2 spsk. ** 0,5 – 0,8 kg: 4 spsk. | | | | | | | | | | |
| Frozen Vegetable (Frosne grøntsager) (Ac 3) | 0,2 ~ 0,8 kg | Skål beregnet til mikrobølgeovn | Frossen | Anbring grøntsagerne i en skål beregnet til mikrobølgeovn. Tilsæt vand. Dæk med film. Ovnen bipper under tilberedningen. Rør i grøntsagerne, og tryk på Start. Rør i grøntsagerne, når de er færdige, og lad dem stå i 2 minutter. Tilsæt vand efter mængde. ** 0,2 – 0,4 kg: 2 spsk. ** 0,5 – 0,8 kg: 4 spsk. | | | | | | | | | | |
| White Rice (Hvide ris) (Ac 4) | 0,1 ~ 0,3 kg | Skål beregnet til mikrobølgeovn | Stuetemperatur | Vask risene. Hæld vandet fra. Ris og kogende vand hældes i en stor, dyb skål og $\frac{1}{4}$ til 1 tsk. salt tilsættes. <table border="1"><thead><tr><th>Vægt</th><th>100 g</th><th>200 g</th><th>300 g</th><th>Låg</th></tr></thead><tbody><tr><td>Ris</td><td>200 ml</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>Ja, med ventilationshul</td></tr></tbody></table> ** Ris – Lad stå tildækket i 5 minutter efter tilberedningen, eller indtil vandet er absorberet. | Vægt | 100 g | 200 g | 300 g | Låg | Ris | 200 ml | 400 ml | 600 ml | Ja, med ventilationshul |
| Vægt | 100 g | 200 g | 300 g | Låg | | | | | | | | | | |
| Ris | 200 ml | 400 ml | 600 ml | Ja, med ventilationshul | | | | | | | | | | |

| | | | | | |
|-------------------------|--|--------------|---|----------------|--|
| Automatisk tilberedning | Fresh Fish (Frisk fisk) (Ac 5) | 0,1 ~ 0,6 kg | Flad tallerken beregnet til mikrobølgeovn | Kold | <p>Hele fisk, steaks – Fed fisk: Laks, makrel – Mager fisk: Torsk, kuller</p> <p>Læg fisken i et enkelt lag på en stor, flad tallerken beregnet til mikrobølgeovn. Stænk med citronsaft. Dæk fisken godt med plastfilm, og prik huller flere steder. Anbring retten på glastallerkenen. Juster vægten, og tryk på Start. Fjern retten fra ovnen efter tilberedningen. Lad stå i 3 minutter før servering.</p> |
| | French Fries (Pommes frites) (Ac 6) | 0,2 ~ 0,4 kg | Metalbakke på den høje rist | Frossen | <p>Fordel de frosne pommes frites på metalbakken på den høje rist. Det bedste resultat opnås, når maden tilberedes i et enkelt lag. Tag kartoflerne ud af ovnen, når de er færdige, og lad stå.</p> |
| | Cake (Kage) (Ac 7) | 0,5 kg | Lav rist (22,5 x 22,5 x 5 cm fad) | Stuetemperatur | <p>Sukkerbrødskeg</p> <p>4 æg 123 g sukker 3 g salt 2 spsk. smeltet smør eller margarine</p> <p>118 g alm. mel 1 tsk. vaniljesukker</p> <ol style="list-style-type: none"> Smør en 22,5 x 22,5 x 5 cm kageform. Sæt til side. Rør vaniljesukkeret i melet. Sæt til side. Pisk æg med elmixer ved høj hastighed i 4 minutter, eller indtil massen bliver tyk. Tilsæt sukker, salt og smør lidt ad gangen, og pisk ved mellemhastighed i 4-5 minutter, eller indtil massen bliver let og luftig. Tilsæt mel og vaniljesukker, og pisk ved lav hastighed, indtil ingredienserne er blandet. Hæld dejen i den klargjorte form. Vælg menuen, og tryk på Start, uden at kagen er i ovnen.. Ovnen bipper, når den er forvarmet. Åbn lågen, og sæt retten på den lave rist på glastallerkenen. Tryk på Start for at fortsætte bagningen. Tag retten ud af ovnen, når den er færdig, og lad stå. |

Automatisk
tilberedning

**Gratin
(Gratin)
(Ac 8)**

0,5 ~ 1,2 kg

Flad tallerken
beregnet til
mikrobølgeovn
på den lave rist

Stuetemperatur

Brug denne knap til at lave hjemmelavet gratin.

*** Kartoffelgratin ***

Ingredienser

400 g kartofler
100 g løg (skåret i tynde skiver)
2/3 spsk. smør
3 skiver bacon
350 g hvid sauce
80 g revet mozzarellaost
Salt, sort peber

(Hvid sauce)

3 spsk. smør, 5 spsk. mel, 2¹/₂ dl mælk.

Anbring smørret i en stor skål. Opvarm smørret i mikrobølgeovnen på HØJ effekt, indtil det smelter.

Tilsæt mel og opvarm i 2 minutter ved HØJ effekt.

Tilsæt mælk, salt og sort peber. Opvarm ved HØJ effekt i 15 minutter. (Omrør flere gange under tilberedningen).

Metode

1. Bag kartoflerne i 7-8 minutter i mikrobølgeovnen ved HØJ effekt.
Pil kartoflerne, og skær dem i mindre stykker. Tilsæt salt og peber.
2. Bland løg og smør i en skål. Opvarm ved HØJ effekt i 2 minutter.
3. Hæld ca. 1/3 af den hvide sauce i gratinretten. Læg kartofler, løg og bacon i. Hæld resten af den hvide sauce over.
4. Drys osten over. Placer retten på den lave rist på glastallerkenen.
Lad stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.

Automatisk
tilberedning

Fresh Pizza
(Frisk pizza)
(Ac 9)

0,7 ~ 1,0 kg

Metalbakke på
den lave rist

Stuetemperatur

Pizza med tomat

| Pizzadej | 1,0 kg | 0,7 kg | Fyld | 1,0 kg | 0,7 kg |
|----------------------------|--------|------------------|----------------------------|--------|--------|
| Tørgær (g) | 6 | 4 | Tomatpuré (tsk.) | 4 | 3 |
| Alm. mel (g) | 280 | 200 | Dåsetomater (g) | 250 | 180 |
| Vand, lunkent (ml) | 140 | 100 | Pølse i skiver (g) | 40 | 30 |
| Sukker (g) | 5 | 5 | Kogt skinke (g) | 70 | 50 |
| Salt (g) | 3 | 3 | Revet mozzarellaost (g) | 150 | 100 |
| Vegetabilsk olie (tsk.) | 2 | 1 ^{1/2} | | | |

1. Bland mel, gær, sukker, salt og lunkent vand.
2. Tilsæt olie, og ælt dejen godt. Lad stå i 15-25 minutter ved konvektion ved 40 °C. Ælt derefter dejen igen.
3. Hæld saften fra dåsetomaterne.
4. Pensl metalbakken med olie. Spred dejen ud på metalbakken. Prik overfladen af dejen med en gaffel.
5. Fordel tomatpuré og dåsetomater.
6. Anbring de andre ingredienser på pizzaen.
7. Drys den revne mozzarellaost over pizzaen.
8. Vælg menuen, og tryk på Start uden at sætte pizzaen ind.
9. Ovnen bipper, når den er forvarmet.
Åbn lågen, og sæt retten på den lave rist på glastallerkenen.
Tryk på Start for at begynde bagningen.
10. Tag pizzaen ud af ovnen, når den er færdig, og servér.

Frozen Pizza
(Frossen pizza)
(Ac 10)

0,1 ~ 0,5 kg

Lav rist

Frossen

Denne funktion er til opvarmning af frossen pizza. Fjern emballagen, og anbring pizzaen på den lave rist. Lad retten stå efter tilberedningen.

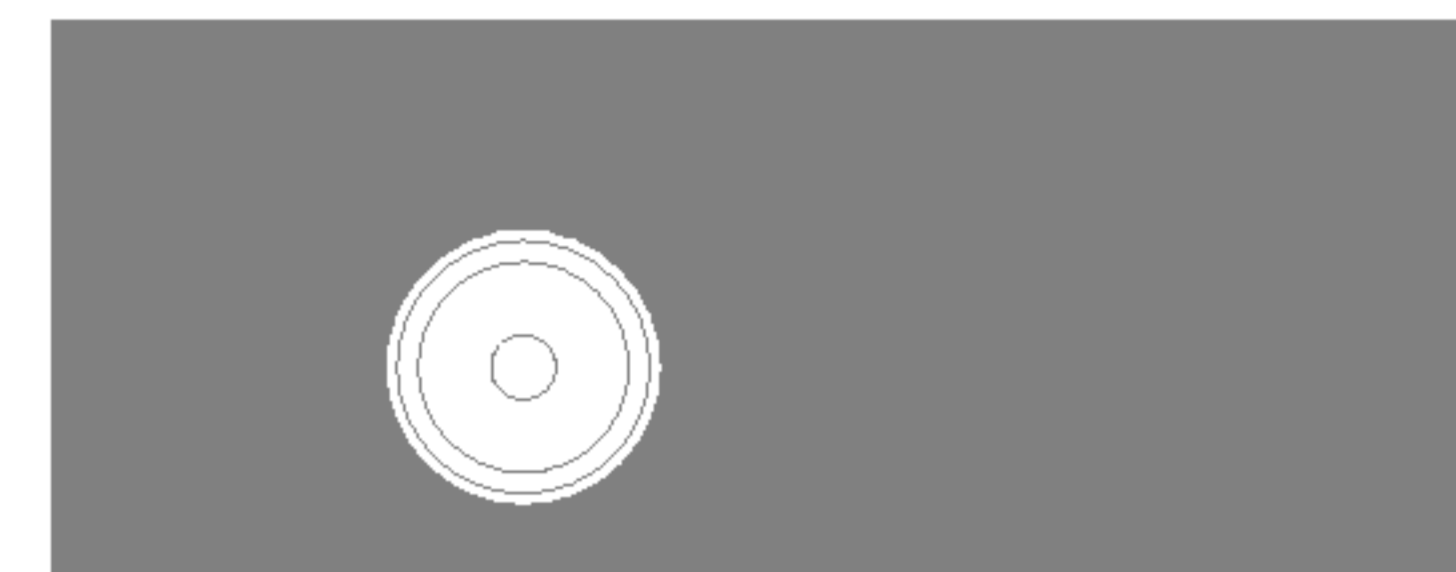
Følgende eksempel viser, hvordan du tilbereder 0,3 kg kold pizza.

Automatisk opvarmning



Funktionen **AUTOMATISK OPVARMNING** gør det let at opvarme mad. Ovnens skal forudindstilles til automatisk opvarmning af mad.

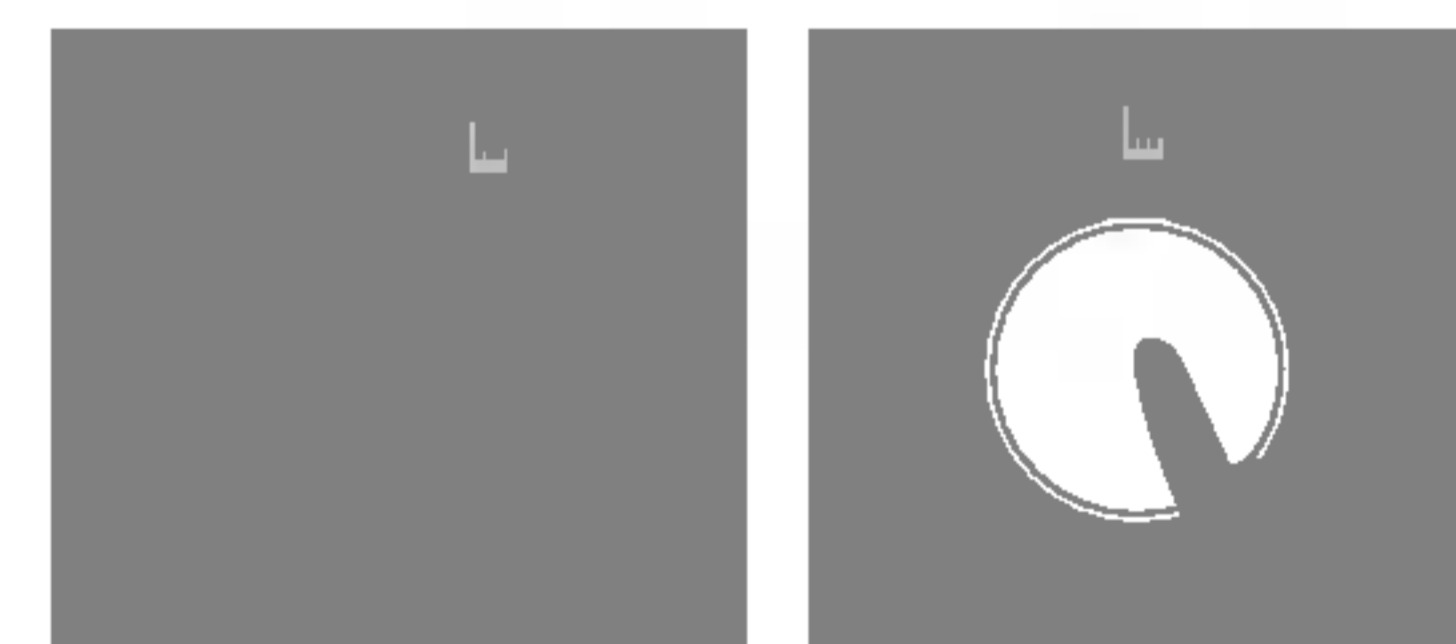
Ovnens har fire indstillinger **AUTOMATISK OPVARMNING**: Middagstallerken, Suppe, Sauce, Ris, Risotto, Postej, Drikkevarer, Frosne boller, Kold pizza



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "rh 9".

3

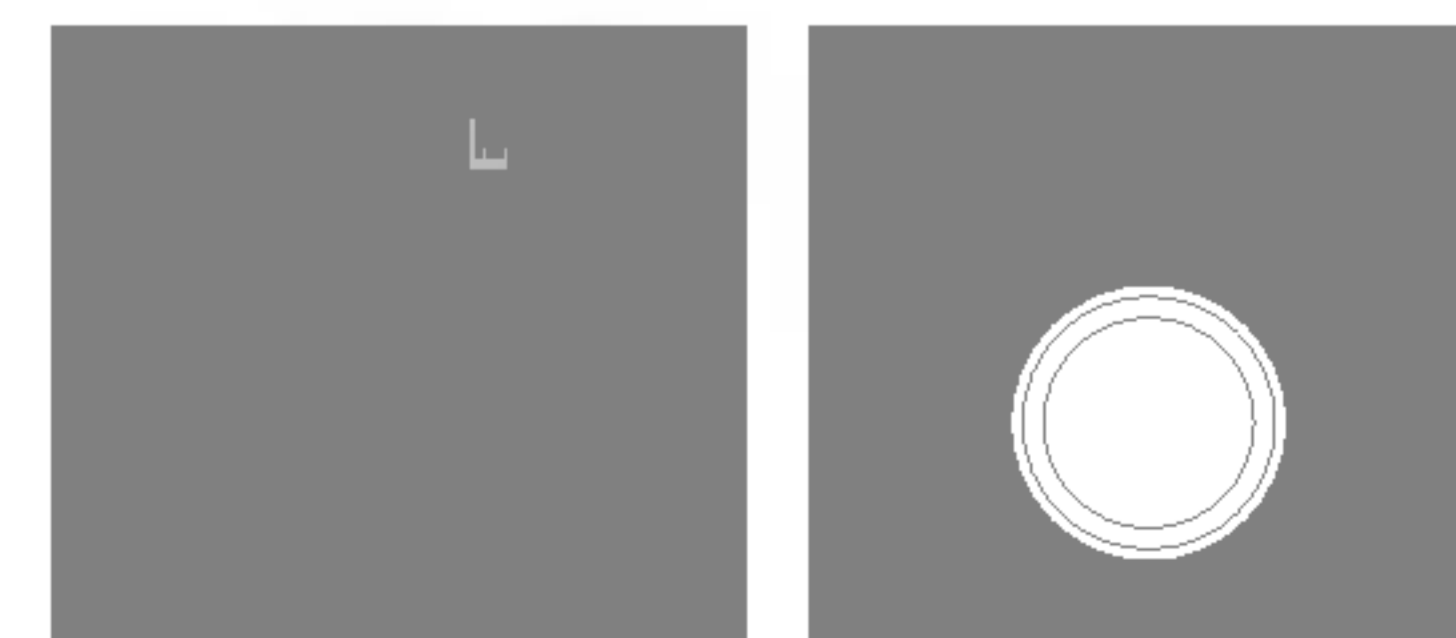
Tryk på **START** at bekræfte valg af kategori .



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "0.3kg".

4

Tryk på **START**.



| <i>Funktion</i> | <i>Menu</i> | <i>Vægt-grænse</i> | <i>Køkkengrej</i> | <i>Oprindelig temperatur</i> | <i>Vejledning</i> | <i>Hviletid (minutter)</i> | | | | | | | | |
|-----------------------------|---|-----------------------|----------------------------|---|--|----------------------------|-----------|-------------------|-------|--------------|-------|------------------|-------|---|
| Automatisk opvarmning | Dinner Plate (Middagstallerken) (rh 1) | 1 portion | Mikrobølgesikker tallerken | Køleskab | <table border="1"> <tr> <td></td> <td>1 portion</td> </tr> <tr> <td>Kød eller kylling</td> <td>125 g</td> </tr> <tr> <td>Kartoffelmos</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Kogte grøntsager</td> <td>200 g</td> </tr> </table> <p>Arranger maden på en mikrobølgesikker tallerken. Tildæk løst med plastfolie. Efter opvarmning skal det stå og hvile.</p> | | 1 portion | Kød eller kylling | 125 g | Kartoffelmos | 200 g | Kogte grøntsager | 200 g | 2 |
| | | 1 portion | | | | | | | | | | | | |
| | Kød eller kylling | 125 g | | | | | | | | | | | | |
| | Kartoffelmos | 200 g | | | | | | | | | | | | |
| Kogte grøntsager | 200 g | | | | | | | | | | | | | |
| Soup (Suppe) (rh 2) | 0,25 ~ 1,0 kg | Mikrobølgesikker skål | Rum | <p>Når der skal opvarmes 1 eller 2 kopper suppe, hældes det i individuelle mikrobølge-sikre kopper eller skåle og tildækkes løst med plastfolie. Når der skal opvarmes 3-4 kopper suppe, hældes det i en stor varmebestandig mikrobølgesikker skål. Tildæk løst med to lag plastfolie. Efter opvarmning, skal der røres godt, og saucen skal stå og hvile inden servering.</p> <p>Bemærk: Ved opvarmning af suppe fra køleskabet, skal der lægges ekstra 2-5 minutter til (afhængigt af anretningens størrelse) på 60% effekt.</p> | 1-2 | | | | | | | | | |
| Sauce (Sauce) (rh 3) | 0,25 ~ 1,0 kg | Mikrobølgesikker skål | Rum | <p>Når der skal opvarmes 1 eller 2 kopper sauce, skal det hældes i individuelle mikrobølge-sikre kopper eller skåle og tildækkes løst med plastfolie. Når der opvarmes 3-4 kopper sauce, hældes det i en stor varmebestandig mikrobølgesikker skål. Tildæk løst med to lag plastfolie. Efter opvarmning skal der røres godt, og suppen skal stå og hvile inden servering.</p> <p>Bemærk: Ved opvarmning af sauce fra køleskabet skal der lægges ekstra 2-5 minutter til (afhængigt af anretningens størrelse) på 60% effekt.</p> | 1-2 | | | | | | | | | |
| Rice (Ris) (rh 4) | 0,15 ~ 0,6 kg | Mikrobølgesikkert fad | Rum | <p>Læg den kogte ris i et mikrobølge-sikkert, varmebestandigt fad. Tildæk løst med et låg eller dobbelt lag plastfolie. Omrør godt efter opvarmning, og lad det stå inden servering.</p> <p>Bemærk: Hvis der opvarmes ris fra køleskabet, skal der lægges ekstra 2-6 minutter til (afhængigt af anretningens størrelse) på 60% effekt.</p> | 1 | | | | | | | | | |

| <i>Funktion</i> | <i>Menu</i> | <i>Vægt-grænse</i> | <i>Køkkengrej</i> | <i>Oprindelig temperatur</i> | <i>Vejledning</i> | <i>Hviletid (minutter)</i> |
|-----------------------|---|--------------------|----------------------------|------------------------------|---|----------------------------|
| Automatisk opvarmning | Risotto (Risotto) (rh 5) | 0,15 ~ 0,6 kg | mikrobølgesikkert fad | Rum | Læg den tilberedte risotto i et mikrobølgesikkert, varmebestandigt fad. Tildæk løst med et låg eller dobbelt lag plastfolie. Omrør godt efter opvarmning, og lad det stå inden servering. Bemærk: Hvis der genopvarmes risotto fra køleskabet, skal der lægges ekstra 2-6 minutter til (afhængigt af anretningens størrelse) på 60% effekt. | 1 |
| | Pie (Postej) (kødpostej, 1 postej=190 g) (rh 6) | 0,2 ~ 0,8 kg | Mikrobølgesikker tallerken | Rum | Placer postej(erne) mellem to ark køkkenrulle (ikke genbrugspapir) på en mikrobølgesikker tallerken. Efter genopvarmning skal det stå og hvile. Bemærk: Hvis der opvarmes postej fra køleskabet, skal der lægges ekstra 2-6 minutter til (afhængigt af anretningens størrelse) på 60% effekt. | 1 |
| | Beverage (Drikkevarer) (rh 7) | 0,25 ~ 1,0 kg | Mikrobølgesikker kop | Rum | Sørg for, at koppen er mikrobølgesikker. Placer et træspyd eller en ispind i hver kop for at bryde drikkens overflade. Opvarmes utildækket. Efter opvarmning røres der godt rundt inden servering. | - |
| | Frozen Muffin (Frosne boller) (rh 8) | 1 ~ 4 boller | På glasbakke | Frossen | Spred bollerne jævnt rundt på yderste kant af mikrobølgeovnens drejetallerken.. Efter opvarmning skal de stå og hvile. | 1/2 |
| | Chilled Pizza (Kold pizza) (rh 9) | 0,1 ~ 0,4 kg | Mikrobølgesikker tallerken | Køleskab | Denne funktion er beregnet til rester af kolde pizza. Placer pizzaen på en mikrobølgesikker tallerken. Efter tilberedning skal den stå og hvile. | 2-3 |

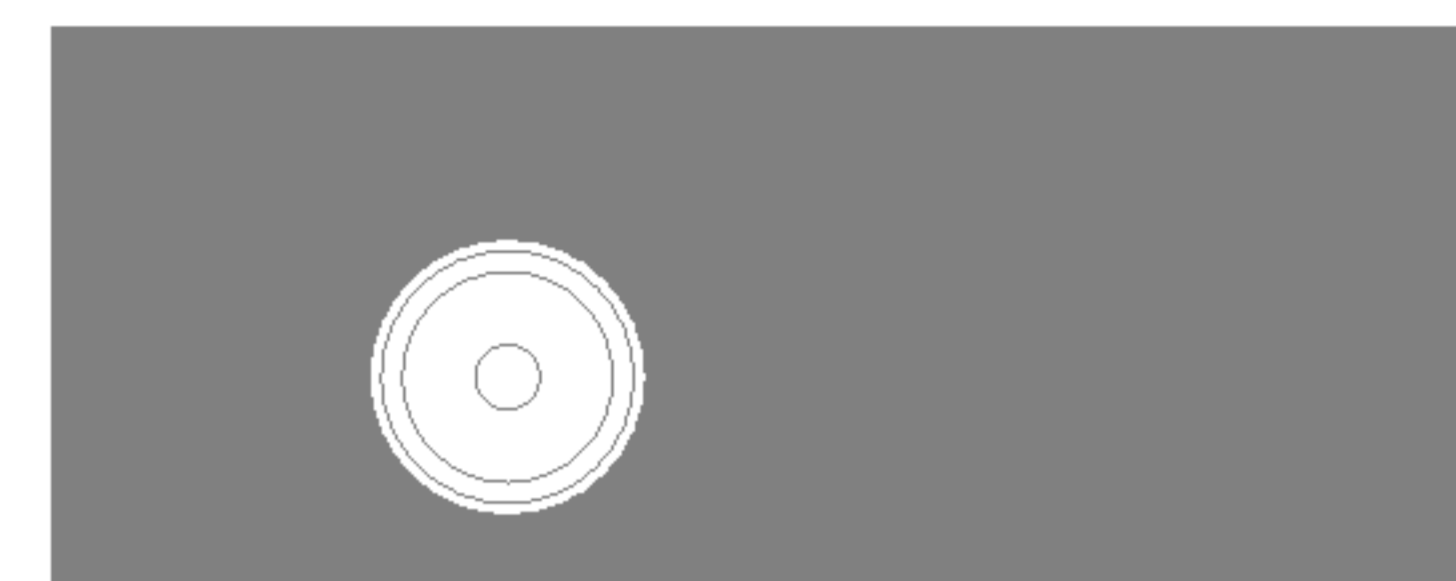
Autostegning

I følgende eksempel vil jeg vise dig, hvordan du steger 1,4 kg roastbeef.



Funktionen **AUTOSTEGNING** lader dig tilberede de fleste af dine livretter på en nem måde ved at vælge fødevaretype og indtaste madens vægt.

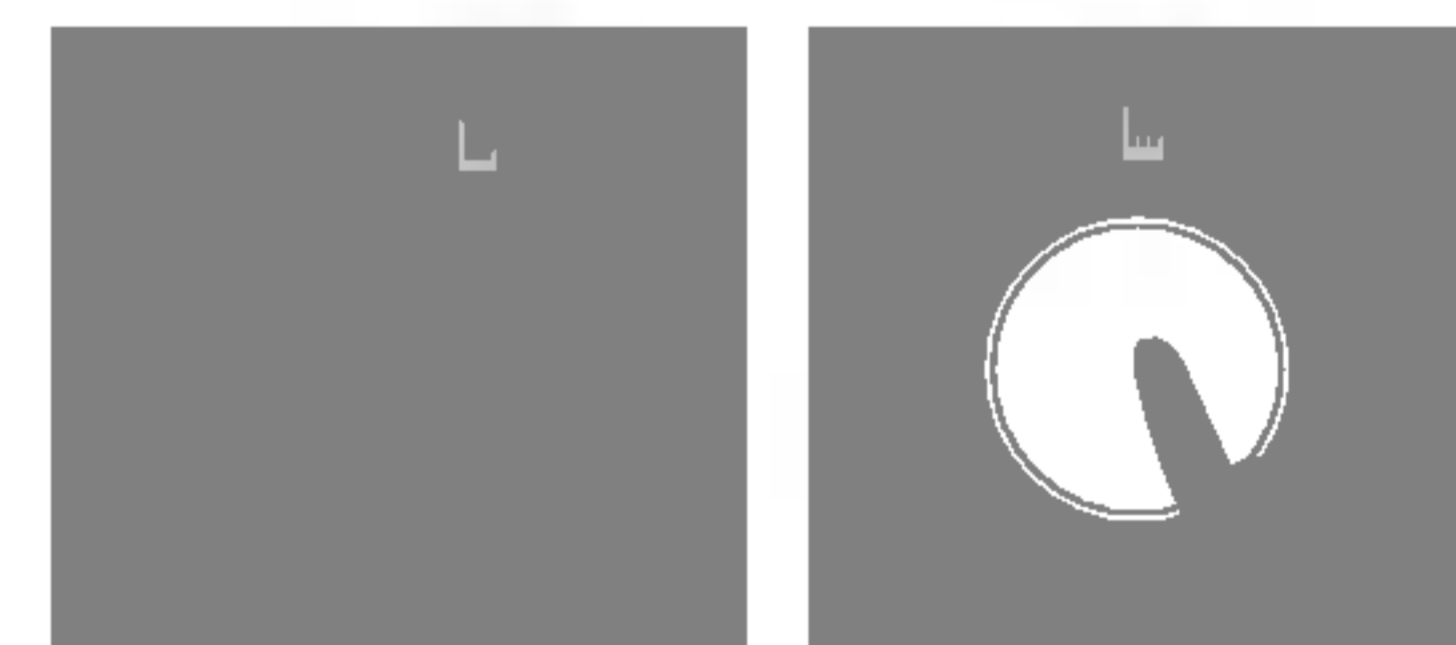
| Kategori | Auto Roast |
|-------------|------------|
| Roastbeef | Ar 1 |
| Flæskesteg | Ar 2 |
| Lammesteg | Ar 3 |
| Hel kylling | Ar 4 |
| Kyllingelår | Ar 5 |



Drej på **PM** indtil displayet viser "Ar 1".



Tryk på **OK** for at bekræfte valg af kategori.



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "1.4kg".



Tryk på **START**.



| | | | | | |
|-------------------|---|--------------|----------------------------|------|--|
| Auto- stegning | Roast Beef (Roastbeef) (Ar 1) | 0,5 ~ 1,5 kg | Lav rist på metalbakken | Kold | Pensl kødet med smeltet margarine eller smør. Placer retten på den lave rist på metalbakken. Når ovnen bipper, skal du vende maden og trykke på Start for at fortsætte. Lad retten stå med folie i 10 minutter efter stegningen, før den serveres. |
| | Roast Pork (Flæskesteg) (Ar 2) | 0,5 ~ 1,5 kg | Lav rist på metalbakken | Kold | Skær fedtet af svinekødet. Pensl svinekødet med smeltet margarine eller smør. Placer retten på den lave rist på metalbakken. Når ovnen bipper, skal du vende maden og trykke på Start for at fortsætte. Lad retten stå med folie i 10 minutter efter stegningen, før den serveres. |
| | Roast Lamb (Lammesteg) (Ar 3) | 0,5 ~ 1,5 kg | Lav rist på metalbakken | Kold | Puds fedtet af lammestegen. Pensl stegen med smeltet margarine eller smør. Placer retten på den lave rist på metalbakken. Når ovnen bipper, skal du vende maden og trykke på Start for at fortsætte. Lad retten stå med folie i 10 minutter efter stegningen, før den serveres. |
| | Roast Whole Chicken (Hel kylling) (Ar 4) | 0,8 ~ 1,5 kg | Lav rist på metalbakken | Kold | Vask og tør skindet. Pensl kyllingen med smeltet margarine eller smør. Placer kyllingen med brystet nedad på den lave rist på metalbakken. Når ovnen bipper, skal du vende maden og trykke på Start for at fortsætte. Lad retten stå med folie i 10 minutter efter stegningen. |
| | Roast Chicken Legs (Kyllingelår) (Ar 5) | 0,2 ~ 0,8 kg | Høj rist på metalbakken | Kold | Vask og tør skindet. Prik huller i skindet. Pensl kyllingelårene med smeltet margarine eller smør. Placer retten på den høje rist på metalbakken. Når ovnen bipper, skal du vende maden og trykke på Start for at fortsætte. Lad retten stå med folie i 2-5 minutter efter stegningen. |

Tilberedning med dampkogning

I følgende eksempel vises det, hvordan du opvarmer 0,6 kg skaldyr.

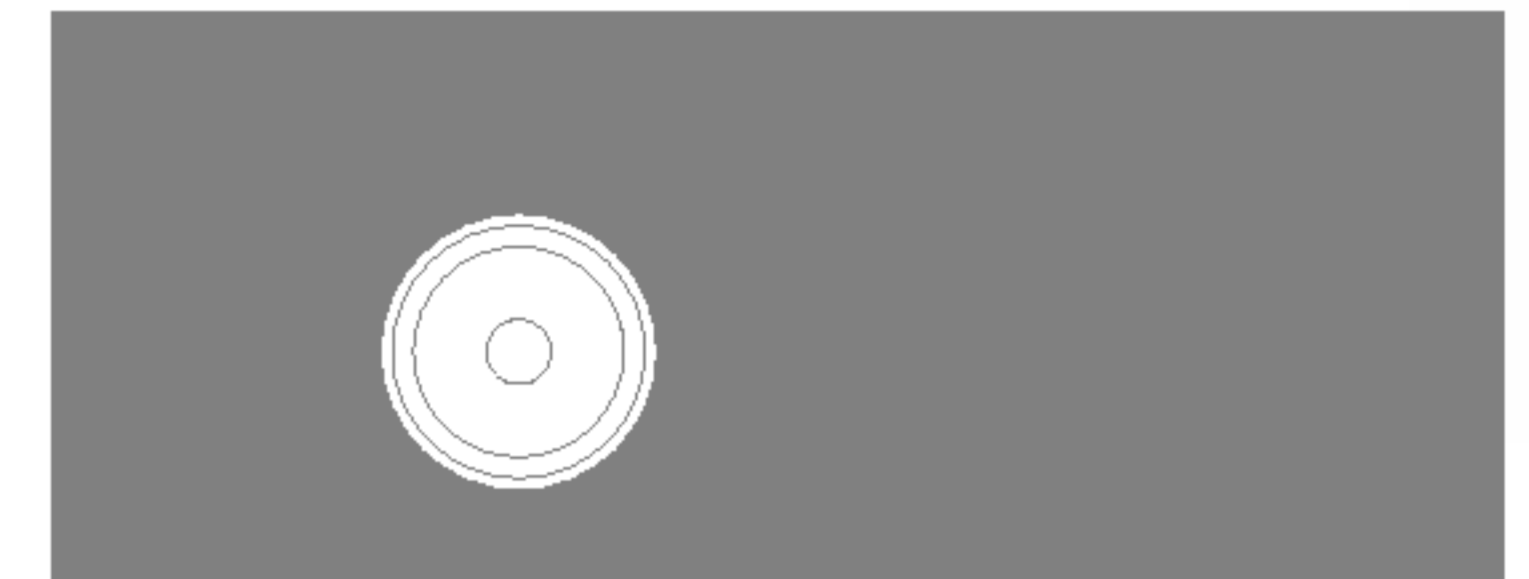
Med denne funktion kan du dampkoge.

ADVARSEL!

1. Brug altid ovnhandsker, når DAMPKOGEREN fjernes fra ovnen. Den er meget varm.
2. DAMPKOGEREN må efter tilberedningen ikke placeres på et glasbord eller anden overflade, som ikke tåler varme. Brug altid en bordskåner eller lignende.
3. Når du bruger denne dampkoger, skal du mindst tilsætte 400 ml vand før brug. Hvis du bruger mindre end 400 ml, kan det medføre, at retten ikke koger færdig, eller at der opstår brand eller alvorlige skader på produktet.
4. Vær forsigtig, når du flytter DAMPKOGEREN med vand.
5. Ved brug af DAMPKOGER skal damplåget og dampskålen indsættes rigtigt. Æg eller kastanjer kan eksplodere, hvis damplåget og dampskålen ikke anbringes korrekt.
6. Brug aldrig dampkogerens sammen med et andet produkt eller anden model. Det kan medføre brand eller alvorlige skader på produktet.

| Kategori | Steam Chef |
|----------------------|------------|
| Dampet fisk/ skaldyr | St 1 |
| Dampet kød | St 2 |
| Dampet fjerkræ | St 3 |
| Dampede grøntsager | St 4 |
| Dampet frugt | St 5 |

Tryk på **START**.



Tryk på **STIL**.



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "St 1".



Tryk på **START** at bekræfte valg af kategori.



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "1".



Tryk på **START** at bekræfte valg af kategori.



Drej på **DIAL** indtil displayet viser "0.6kg".



Tryk på **START**.



| | | | | | |
|--|---|--------------|-----------------------------------|------|--|
| Steamed Seafood (Dampet fisk/ skaldyr) (St 1) | Shellfish (Skaldyr) | 0,1 ~ 1,0 kg | Dampskål Dampplade Dampplåg | Kold | Skyl maden. Hæld 400 ml postevand i dampskålen. Anbring damppladen over dampskålen. Anbring den tilberedte mad på damppladen. Sæt damplåget over. Anbring dampskålen midt på glastallerkenen. Lad stå i 3-5 minutter i ovnen efter dampkogningen. – rejer, krabber, muslinger, kammuslinger, blæksprutter (under 25 cm). |
| | Whole Fish (Hel fisk) | 0,1 ~ 0,6 kg | Dampskål Dampplade Dampplåg | Kold | Samme som ovenfor. – under 25 cm lang og 3 cm tyk. |
| | Fish Fillet (Fiskefilet) | 0,1 ~ 0,6 kg | Dampskål Dampplade Dampplåg | Kold | Samme som ovenfor. De bedste resultater opnås, når maden tilberedes i et enkelt lag. – under 2.5 cm (1") tyk. |
| | Fish Steak (Fiskesteak) | 0,2 ~ 0,6 kg | Dampskål Dampplade Dampplåg | Kold | Samme som ovenfor. De bedste resultater opnås, når maden tilberedes i et enkelt lag. – under 2.5 cm (1") tyk. |
| Steamed Meat (Dampet kød) (St 2) | Sausage (Pølse) | 0,1 ~ 0,6 kg | Dampskål Dampplade Dampplåg | Kold | Tilbered maden. Hæld 400 ml postevand i dampskålen. Anbring damppladen over dampskålen. Anbring den tilberedte mad på damppladen. Sæt damplåget over. Anbring dampskålen midt på glastallerkenen. Lad stå i 3-5 minutter i ovnen efter dampkogningen. – under 2.5 cm (1") tyk. |
| | Ham (Skinke) | 0,1 ~ 0,6 kg | Dampskål Dampplade Dampplåg | Kold | Samme som ovenfor. |
| | Corned Beef (Sprængt oksekød) | 0,3 ~ 0,7 kg | Dampskål Dampplade Dampplåg | Kold | Tilbered kødet, og skær det i to. Hæld 400 ml postevand i dampskålen. Anbring damppladen over dampskålen. Anbring det klagjorte kød på damppladen. Sæt damplåget over. Anbring dampskålen midt på glastallerkenen. Lad stå i 5-10 minutter i ovnen efter dampkogningen. |

| | | | | | |
|--|---|--------------|-----------------------------------|------|---|
| Steamed Poultry (Dampet fjerkræ) (St 3) | Chicken Breast (Kyllingebryster) | 0,2 ~ 0,6 kg | Dampskål Dampplade Dampplåg | Kold | Skyl kyllingen. Hæld 400 ml postevand i dampskålen. Anbring damppladen over dampskålen. Anbring den klargjorte kylling på damppladen. Sæt damplåget over. Anbring dampskålen midt på glastallerkenen. Lad stå i 3-5 minutter i ovnen efter dampkogningen. – under 2,5 cm (1") tyk. |
| | Chicken Legs (Kyllingelår) | 0,2 ~ 0,8 kg | Dampskål Dampplade Dampplåg | Kold | Samme som ovenfor. |
| | Whole Chicken (Hel kylling) | 1,0 ~ 1,2kg | Dampskål Dampplade Dampplåg | Kold | Klargør kyllingen. Bind benene sammen med bomuldssnor. Hæld 600 ml postevand i dampskålen. Anbring damppladen over dampskålen. Anbring den tilberedte mad på damppladen. Sæt damplåget over. Anbring dampskålen midt på glastallerkenen. Lad stå i 5-10 minutter i ovnen efter dampkogningen. |
| | Eggs (Æg) | 2 ~ 9 Æg | Dampskål Dampplade Dampplåg | Kold | Hæld 400 ml postevand i dampskålen. Anbring damppladen over dampskålen. Anbring æggene på damppladen. Sæt damplåget over. Anbring dampskålen midt på glastallerkenen. Lad stå i 5-10 minutter i ovnen efter dampkogningen. |

| | | | | | |
|---|--|--------------|----------------------------------|----------------|---|
| Steamed Vegetables (Dampede grøntsager) (St 4) | Carrot (Gulerødder) | 0,2 ~ 0,8 kg | Dampskål Dampplade Damplåg | Stuetemperatur | Skyl grøntsagerne, og skær dem i lige store stykker. Hæld 400 ml postevand i dampskålen. Anbring damppladen over dampskålen. Anbring den tilberedte mad på damppladen. Sæt damplåget over. Anbring dampskålen midt på glastallerkenen. Lad stå i 3-5 minutter i ovnen efter dampkogningen. |
| | Broccoli (Broccoli) | 0,2 ~ 0,6 kg | Dampskål Dampplade Damplåg | Stuetemperatur | Samme som ovenfor. |
| | Cauliflower (Blomkål) | 0,2 ~ 0,6 kg | Dampskål Dampplade Damplåg | Stuetemperatur | Samme som ovenfor. |
| | Zucchini (Squash) | 0,2 ~ 0,8 kg | Dampskål Dampplade Damplåg | Stuetemperatur | Samme som ovenfor. Skær squashen i lige store stykker. |
| | Cabbage (Kål) | 0,2 ~ 0,8 kg | Dampskål Dampplade Damplåg | Stuetemperatur | Samme som ovenfor. Skær kålhovedet i kvarte. |
| | Spinach (Spinat) | 0,1 ~ 0,3 kg | Dampskål Dampplade Damplåg | Stuetemperatur | Samme som ovenfor. |
| | Tomato (Tomater) | 0,2 ~ 0,8 kg | Dampskål Dampplade Damplåg | Stuetemperatur | Samme som ovenfor. – Små eller skåret i halve. |

| Steamed Fruits (Dampet frugt) (St 5) | | | | | |
|--------------------------------------|--------------|---------------------------------|----------------|--|--|
| Apple (Æble) | 0,2 ~ 0,8 kg | Dampskål Dampplade Damlåg | Kold | <p>Skyl og skræl æblet, og fjern kernehuset. Fjern eventuelle kerner, og skær æblet i tynde skiver. Hæld 400 ml postevand i dampskålen.</p> <p>Anbring damppladen over dampskålen. Anbring den klargjorte frugt på damppladen. Sæt damplåget over. Anbring dampskålen midt på glastallerkenen. Lad stå i 3-5 minutter i ovnen efter dampkogningen.</p> | |
| Pear (Pære) | 0,2 ~ 0,8 kg | Dampskål Dampplade Damlåg | Stuetemperatur | Samme som ovenfor. | |

Fordi temperatur og vægtfylde er så forskellig for forskellige fødevarer, anbefaler vi, at du gør dig nogle overvejelser inden optøningen. Vær specielt opmærksom på kød og fjerkræ med ben – nogle madvarer bør ikke optøs helt inden tilberedning. Brødprogrammet er velegnet til optøning af mindre portioner såsom et par rundstykker eller et lille brød. Sådanne madvarer kræver en hvileperiode, så midten også får tid til at tø. Følgende eksempel viser, hvordan du kan optø 1,4 kg frossent fjerkræ.

Automatisk optøning

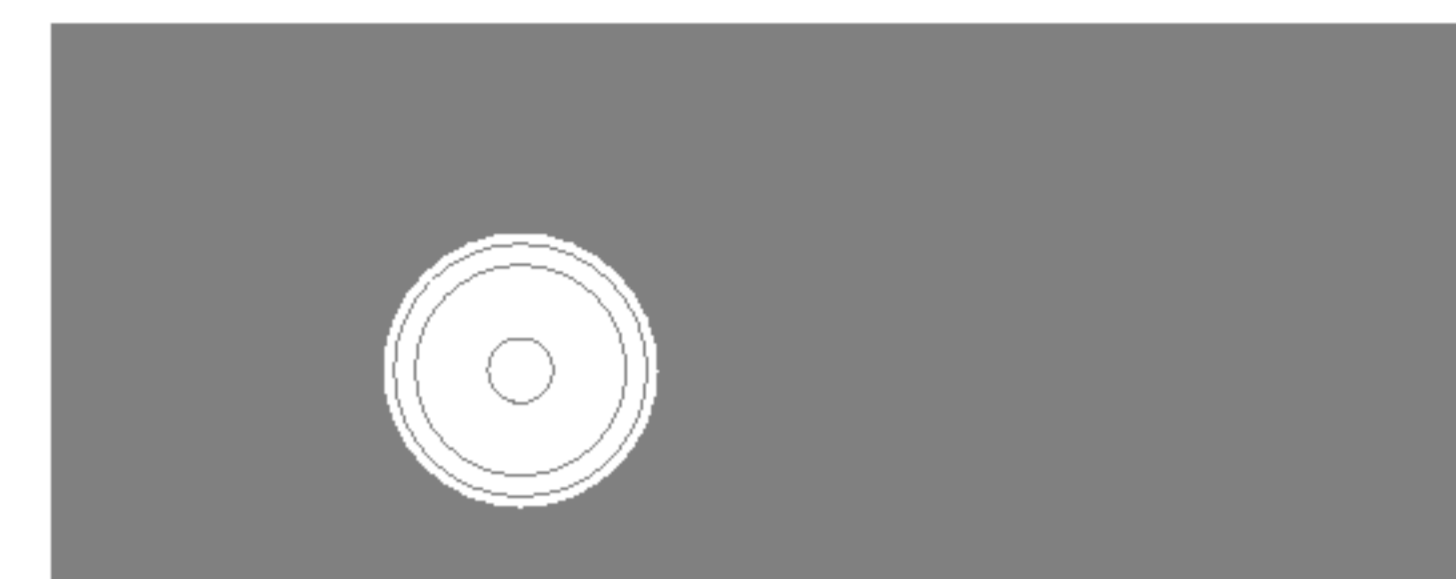


Denne mikroovn har fire optøningsindstillinger: kød, fjerkræ, fisk og brød. Tryk gentagne gange på **AUTO DEFROST** knappen for at vælge funktion.

| Kategori | AUTO DEFROST |
|----------|--------------|
| Kød | dEF1 |
| Fjerkræ | dEF2 |
| Fisk | dEF3 |
| Brød | dEF4 |

Tryk på **STOP/ CLEAR**.

Vej maden, der skal tøs op, og fjern evt. metalklips. Anbring maden i ovnen og luk døren.



Tryk på **AUTO DEFROST**.

Drej på **DIAL** for at vælge optøningsprogrammet FJERKRÆ. "dEF2" vises i displayet.



Tryk på **DIAL** for at bekræfte.

Indstil vægten korrekt.

Drej på **DIAL** til displayet viser "1.4kg".



Tryk på **START**.



Mens optøningen foregår, høres bip fra ovnen. Når dette sker, åbnes døren, og maden vendes om for at sikre jævn optøning. Fjern dele, der allerede er optøet, luk døren igen og tryk på **START** for at fortsætte.

Optøningen standser ikke, når der høres et bip, med mindre døren åbnes.

GUIDE TIL OPTØNING

- Fødevarer til optøning bør lægges i en mikrobølgesikker beholder og placeres udækket på den roterende glasbakke.
- Hvis det er nødvendigt, kan områder, hvor kødet er tyndt, dækkes med et glat stykke folie. Det forhindrer, at disse dele opvarmes under optøningen. Sørg for, at folien ikke kommer i berøring med ovnens indvendige flader.
- Adskil fødevarer som hakket oksekød, koteletter, pølser og bacon så hurtigt som muligt.
Maden vendes, når ovnen afgiver et lydssignal. Fjern de optøede portioner, og fortsæt optøningen af de resterende stykker. Efter optøningen skal fødevarerne hvile, indtil de er helt optøede.
- Eksempelvis bør stege og hele kyllinger HVILE i minimum 1 time, før de tilberedes.

| Kategori | Vægt mellem | Køkkengrej | Fødevarer |
|---|--------------|---|---|
| Meat Kød (dEF1) | 0,1 ~ 4,0 kg | Køkkengrej velegnet til mikrobølgeovne (flad tallerken) | Kød Hakket oksekød, oksefilet, kødtern til gryderet, mørbrad, gryderet, culottesteg, hamburger, svinekoteletter, lammekoteletter, rullesteg, pølser, koteletter (2 cm tykke) Vend fødevarerne, når ovnen afgiver et lydssignal. Lad fødevarerne hvile i 5-15 minutter efter optøning. |
| Poultry Fjerkræ (dEF2) | | | Fjerkræ Hel kylling, lår, bryst, kalkunbryst (under 2 kg) Vend fødevarerne, når ovnen afgiver et lydssignal. Lad fødevarerne hvile i 20-30 minutter efter optøning. |
| Fish Fisk (dEF3) | | | Fisk Fileter, steaks, hele fisk, skaldyr Vend fødevarerne, når ovnen afgiver et lydssignal. Lad fødevarerne hvile i 10-20 minutter efter optøning. |
| Bread (Brød) (dEF4) | 0,1 ~ 0,5 kg | Et stykke køkkenrulle eller en flad tallerken | Brød i skiver, boller, flutes, etc. |

For at få et godt opvarmings- eller genopvarmningsresultat er det vigtigt at følge nedenstående anvisninger. Mængden af fødevarer bør vejes for at afgøre, hvor lang tid genopvarmning vil tage. Arranger fødevarerne i et cirkulært mønster for at opnå det bedste resultat. Fødevarer, der har stuetemperatur, opvarmes hurtigere end afkølet mad. Dåsemed bør tages ud af emballagen og placeres i en beholder, som tåler mikrobølger. Fødevarer opvarmes mere ensartet, hvis de dækkes til med et låg, der tåler mikrobølger, eller med mikrofil med lufthuller i. Fjern tildækningen forsigtigt for at undgå forbrændinger på grund af damp. Anvend den følgende oversigt som en guide til genopvarmning af tilberedte fødevarer.

Vejledning i opvarmning/ genopvarmning

| Ret | Tilberedningstid (minutter ved HØJ effekt) | Særlige anvisninger |
|--|---|--|
| Skiveskåret kød 3 skiver (0,5 cm tyk) | 1 ~ 2 | Placer skiver af kød på en tallerken, der tåler mikrobølger. Dæk til med plastfolie med lufthuller i. • Bemærk: Kødsaft eller sauce hjælper med til at holde kødet saftigt. |
| Kyllingestykker 1 bryst 1 helt lår (over- og underlår) | 1 1/2 ~ 2 2 ~ 3 1/2 | Placer kyllingestykkerne på en tallerken, der tåler mikrobølger. Dæk til med plastfolie med lufthuller i. |
| Fiskefilet (170 – 230 g) | 1 ~ 2 | Placer fisken på en tallerken, der tåler mikrobølger. Dæk til med plastfolie med lufthuller i. |
| Lasagne 1 portion (300 g) | 4 ~ 6 | Placer lasagnestykket på en tallerken, der tåler mikrobølger. Dæk til med plastfolie med lufthuller i. |
| Gryderet 1 kop 4 kopper | 1 1/2 ~ 3 4 1/2 ~ 7 | TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen. |
| Gryderet med fløde eller ost 1 kop 4 kopper | 1 ~ 2 1/2 3 1/2 ~ 6 | TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen. |
| Sloppy joes (sandwich med kødfyld) 1 sandwich (1/2 kop kødfyld) uden bolle | 1 ~ 2 1/2 | TILBEREDES tildækket i et dybt fad, der er beregnet til mikrobølgeovn. Rør én gang. Opvarm bollen som beskrevet i skemaet nedenfor. |

| Ret | Tilberedningstid (minutter ved HØJ effekt) | Særlige anvisninger |
|--|---|---|
| Kartoffelmos 350 g | 5 ~ 7 (ved 600 W) | TILBEREDES tildækket i et dybt fad, der er beregnet til mikrobølgeovn. Rør én gang halvejs gennem tilberedningen. |
| Baked beans 1 kop | 1 1/2 ~ 2 1/2 | TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen. |
| Ravioli eller pasta i sauce 1 kop 4 kopper | 1 1/2 ~ 3 6 1/2 ~ 9 | TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen. |
| Rs 1 kop 4 kopper | 1 ~ 1 1/2 2 1/2 ~ 4 | TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen. |
| Sandwich-bolle 1 bolle | 15 ~ 30 sekunder | Fold et stykke køkkenrulle omkring, og placer på en glasbakke. |
| Grøntsager 1 kop 4 kopper | 1 1/2 ~ 2 1/2 4 ~ 6 | TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen. |
| Suppe 1 portion (ca. 225 g) | 1 1/2 ~ 2 | TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen. |
| Tallerkenret (1 portion) Kød 125 g, kartoffelmos 150 g gulerod, kogt | 6 ~ 8 (ved 600 W) | TILBERED maden tildækket på en tallerken beregnet til mikrobølgeovn. |

Vejledning i tilberedning af friske grøntsager

| Grønsag | Mængde | Kogetid (minutter/ HØJ temp.) | Vejledning |
|-----------------------------------|--------------------------------|--|---|
| Artiskokker (230 g pr. person) | 2 mellemstore 4 mellemstore | 4 ¹ / ₂ ~ 7 10 ~ 12 | Skær til. Tilsæt 2 spsk. vand og 2 spsk. citronsaft. Tildæk. Lad stå i 2 – 3 minutter. |
| Asparges, friske slikasparges | 450 g | 3 ~ 6 | Tilsæt 1 dl vand. Tildæk. Lad stå i 2 – 3 minutter. |
| Grønne bønner | 450 g | 6 ~ 10 | Kom 1/2 dl vand i et 1,5 litersfad. Rør halvejs gennem kogetiden. Lad stå i 2 – 3 minutter. |
| Bønner, friske | 450 g | 10 ~ 14 | Kom 1 1/2 dl vand i et 1,5 litersfad. Tildæk. Rør halvejs gennem kogetiden. Lad stå i 2 – 3 minutter. |
| Broccoli, friske buketter | 450 g | 3 ¹ / ₂ ~ 4 | Kom broccolien i et fladt fad. Tilsæt 1/2 dl vand. Lad stå i 2 – 3 minutter. |
| Kål, frisk, hakket | 450 g | 7 ~ 9 | Kom 1/2 dl vand i et 1,5 litersfad. Tildæk. Rør halvejs gennem kogetiden. Lad stå i 2 – 3 minutter. |
| Gulerødder, friske, i skiver | 200 g | 2 ~ 3 | Kom 1/4 dl vand i et 1,5 litersfad. Tildæk. Rør halvejs gennem kogetiden. Lad stå i 2 – 3 minutter. |
| Blomkål, frisk, hel | 450 g | 5 ~ 7 | Skær blade og pletter af. Kom 1/4 dl vand i et 1,5 litersfad. Tildæk. Rør halvejs gennem kogetiden. Lad stå i 2 – 3 minutter. |
| Majs, frisk | 2 kolber | 4 ~ 8 | Fjern bladene. Kom 2 spsk. vand i et fladt fad til 1.5 l. Tildæk. Lad stå i 2 – 3 minutter. |

| Grønsag | Mængde | Kogetid (minutter/ HØJ temp.) | Vejledning |
|---|--------------------------------|---|---|
| Champignoner, friske, i skiver | 230 g | 1 ¹ / ₂ ~ 2 ¹ / ₂ | Anbring champignonerne i et 1,5 litersfad. Tildæk. Rør halvejs gennem kogetiden. Lad stå i 2 – 3 minutter. |
| Pastinak, frisk, i skiver | 450 g | 6 ~ 8 | Kom 1/2 dl vand i et 1,5 litersfad. Tildæk. Rør halvejs gennem kogetiden. Lad stå i 2 – 3 minutter. |
| Ærter, grønne, friske | 4 liter | 6 ~ 9 | Kom 1/2 dl vand i et 1,5 litersfad. Tildæk. Rør halvejs gennem kogetiden. Lad stå i 2 – 3 minutter. |
| Søde kartofler, hele, til bagning (170-230 g hver) | 2 mellemstore 4 mellemstore | 5 ~ 9 9 ~ 13 | Prik kartoflerne flere gange med en gaffel. Anbring på 2 stykker køkkenrulle. Vend halvejs gennem tilberedningen. Lad stå i 2 – 3 minutter. |
| Hvide kartofler, hele, til bagning (170-230 g hver) | 2 kartofler 4 kartofler | 5 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂ 9 ¹ / ₂ ~ 14 | Prik kartoflerne flere gange med en gaffel. Anbring på 2 stykker køkkenrulle. Vend halvejs gennem tilberedningen. Lad stå i 2 – 3 minutter. |
| Spinat, frisk, hele blade | 450 g | 6 ~ 8 | Kom 1/2 dl vand i et 2 litersfad. Tildæk. Lad stå i 2 – 3 minutter. |
| Courgetter, friske, i skiver | 450 g | 4 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂ | Kom 1/2 dl vand i et 1,5 litersfad. Tildæk. Rør halvejs gennem kogetiden. Lad stå i 2 – 3 minutter. |
| Courgetter, friske, hele | 450 g | 6 ~ 9 | Prik courgetterne. Anbring dem på 2 stykker køkkenrulle. Vend halvejs gennem kogetiden. Lad stå i 2 – 3 minutter. |

Anvisninger for grillstegning af kød

- Fjern overskydende fedt fra kødet.
- Læg kødet på risten og pensl med olie eller smeltet smør.
- Vend kødet halvvejs gennem grillstegningen.

| Ret | Mængde | Tilberedningstid (minutter) | Vejledning |
|--------------------------------|-----------------------|-----------------------------|---|
| Hamburgerbøffer (2,5 cm tykke) | 50 g x 2 100 g x 2 | 13-16 19-23 | Dryp med smeltet smør eller olie. Tynde madvarer skal anbringes på den høje rist. Tykke madvarer kan anbringes på en drypbakke. Vend maden halvvejs gennem stegningen. Vend ofte. |
| Oksesteaks (2,5 cm tykke) | | | |
| Fød | 230 g x 2 | 18-20 | |
| Medium | 230 g x 2 | 22-24 | |
| Gennemstegt | 230 g x 2 | 26-28 | |
| Lammekoteletter (2,5 cm tykke) | 230 g x 2 | 25-32 | |
| Pølser (2,5 cm tykke) | 230 g | 13-16 | |

Anvisninger for grillstegning af fisk og skaldyr

Fisk og skaldyr lægges på risten. Hele fisk bør snittes diagonalt på begge sider, inden de steges. Fisk og skaldyr pensles med olie, smeltet smør eller margarine inden og under stegningen, så kødet bevarer saft og kraft. Se den anbefalede stegetid i skemaet. Hel fisk og fiskesteaks vendes forsigtigt halvvejs under grillstegningen. Tykke fiskefileter kan også vendes halvvejs gennem grillstegningen.

| Ret | Mængde | Tilberedningstid (minutter) | Vejledning |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---|
| Fiskefileter 1 cm tykke | 230 g | 13-16 | Pensl med smeltet smør, og vend halvvejs gennem stegningen. |
| 1,5 cm tykke | 230 g | 19-23 | |
| Fiskesteaks 2,5 cm tykke | 230 g | 20-25 | |
| Fisk, hel | 225-350 g pr. stk. 450 g | 20-25 25-35 | Beregn ekstra tid for tykke og fede fisk. |
| Kammuslinger, rejer | 450 g 450 g | 18-22 18-22 | Dryp godt under tilberedningen. |

Vejledning i brug af konvektionsovn

Forvarm ovnen til den ønskede temperatur. Følg de angivne tider og instruktionerne i tabellen.
Ovnen bliver meget VARM efter tilberedningen. BRUG OVNHANDSKER

| <i>Mad</i> | <i>Mængde</i> | <i>Konvektions- temperatur</i> | <i>Tilberedningstid (minutter)</i> | <i>Vejledning</i> |
|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|---|--|
| Muffins (frisk dej) | 6 stk. (hver 60 g) | 200 °C | 20 ~ 25 | Tilbered dejen. Anbring kagerne på den lave rist. Lad stå i 5 minutter. |
| Boller (forbagte) | 4 stk. (hver 50 g) | 180 °C | 10 ~ 12 | Anbring bollerne på den lave rist. Lad stå i 3 minutter. |
| Hvidt brød (frisk dej) | 1 brød (ca. 500 ~ 750 g) | 200 °C | 20 ~ 50 eller indtil det er gyldent | Tilbered dejen. Anbring brødet på den lave rist. Lad stå i 10 minutter. |
| Sukkerbrøds-kage (frisk dej) | 1 fad (450 ~ 500 g) | 180 °C | 25 ~ 40 | Tilbered kagen. Læg dejen i en ca. 20 cm rund kageform. Anbring dejen på den lave rist. Lad stå i 10 minutter. |
| Frugt-tærte | 1 fad (1000 ~ 1200 g) | 160 °C+200W | 40 ~ 60 | Tilbered dejen. Læg dejen i en 19-22 cm rund kageform. Anbring dejen på den lave rist. Bag tærten, indtil et spyd, der sættes i den, kan tages ud rent. Lad stå i 10 minutter. |
| Frisk pizza | 1 fad (ca. 1000 g) | 200 °C | 25 ~ 40 | Tilbered pizzaen. Anbring den på den lave rist. Lad stå i 2 minutter. |
| Frossen pizza | 400 g | 220 °C | 18 ~ 25 | Fjern emballagen. Anbring pizzaen på den lave rist. Lad stå i 2 minutter. |

| <i>Mad</i> | <i>Mængde</i> | <i>Konvektions-temperatur</i> | <i>Tilberedningstid (minutter)</i> | <i>Vejledning</i> |
|---|---------------|-----------------------------------|------------------------------------|---|
| Frossent tilberedt måltid (makaroni og ost) | 300 g | 200 °C+400W (UDEN FORVARMNING) | 18 ~ 25 | Anbring retten i en egnet varmebestandig skål. Anbring den på den lave rist. Lad stå i 2-3 minutter. |
| Frosne forårsruller | 300 g | 230 °C | 35 ~ 50 | Pensl overfladen med vegetabilsk olie. Anbring forårsrullerne på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter. |
| Kartoffelgratin | 1000 g | 140 °C+600W (UDEN FORVARMNING) | 14 ~ 18 | Tilbered kartoffelgratinen. Anbring den på den lave rist. Lad stå i 2-3 minutter. |
| Roastbeef | 1000 g | 160 °C+600W (UDEN FORVARMNING) | 30 ~ 45 | Anbring den på den lave rist. Vend stegen halvvejs gennem tilberedningen. Lad stå i 10-15 minutter tildækket. |
| Stegt lam | 1000 g | 160 °C+600W (UDEN FORVARMNING) | 34 ~ 48 | Anbring retten på den lave rist metalbakken. Vend stegen halvvejs gennem tilberedningen. Lad stå i 10-15 minutter tildækket. |
| Flæskesteg | 1000 g | 200 °C+600W (UDEN FORVARMNING) | 35 ~ 50 | Anbring stegen på den lave rist metalbakken. Vend stegen halvvejs gennem tilberedningen. Lad stå i 10-15 minutter tildækket. |
| Stegt kylling | 1000 g | 200 °C+600W (UDEN FORVARMNING) | 32 ~ 47 | Anbring stegen på den lave rist på metalbakken. Vend stegen halvvejs gennem tilberedningen. Lad stå i 2-5 minutter tildækket. |

Vejledning i brug af metalbakke (stegebakke)

Forvarm stegebakken på glastallerken ved HØJ effekt. Stegebakken må ikke lægges på den høje eller lave rist.

Følg de angivne tider og instruktionerne i tabellen. Grillen og ovnen bliver meget **VARM** efter tilberedningen. **BRUG OVNHANDSKER**.

| Mad | Mængde | Forvarmningstid | Tilberedningsindstilling | Tilberedningstid (minutter) | Vejledning |
|-------------------------------|-------------------|------------------|---------------------------------|-----------------------------|---|
| Frossen pizza | 400 g | 3 | M/ W 1000W Grill + M/ W 200W | 5 8 ~ 11 | Forvarm stegebakken. Anbring den frosne pizza på bakken. |
| Omelet | 3 æg | 3 | Grill + M/ W 400W | 7 ~ 8 | Bland 3 æg, 2 spsk. mælk og krydderier. Pisk godt. Skær tomater i terninger. Sæt til side. Forvarm stegebakken. Anbring de klargjorte tomater på stegebakken. Tilsæt æggeblandingen og strø lidt revet ost over. |
| Bacon | 2 skiver | 3 | Grill + M/ W 600W | 1 ~ 1½ | Forvarm stegebakken. Anbring baconet på bakken. |
| Grillet tomat | 4 stk. (400 g) | 3 | Grill + M/ W 200W | 7 ~ 8 | Skær tomaterne i halve. Sæt til side. Forvarm stegebakken. Anbring tomaterne på stegebakken, og strø lidt ost over. |
| Spejlæg (æggeblommen opad) | 1 2 | 3 (5 ml olie) | Grill + M/ W 600W | ½ ~ 1 1½ ~ 2 | Smør olie på bakken, og forvarm den. Anbring æggene på bakken. |
| Stegte grøntsager | 125 g 250 g | 3 (5 ml olie) | Grill + M/ W 600W | 4 ~ 5 5 ~ 6 | Smør olie på bakken, og forvarm den. Tilbered grøntsagerne i mundrette stykker. Anbring grøntsagerne på stegebakken. Rør rundt, så grøntsagerne vendes i olie, før de steges. Rør i retten en enkelt gang under stegningen. |

| <i>Mad</i> | <i>Mængde</i> | <i>Forvarmningstid</i> | <i>Tilberedningsindstilling</i> | <i>Tilberedningstid (minutter)</i> | <i>Vejledning</i> |
|-------------------------|----------------------|------------------------|---------------------------------|------------------------------------|---|
| Frosne pommes frites | 300 g | 3 | Grill + M/ W 200W | 15 ~ 24 | Forvarm stegebakken. Anbring de frosne pommes frites på bakken. Vend maden halvvejs i stegningen. |
| | 300 g | – | M/ W 1000W | 15 ~ 17 | Anbring de frosne pommes frites på stegebakken. Sæt damplåget over. Vend maden halvvejs i stegningen. |
| Frosne kyllinge-nuggets | 200 g | 3 (5 ml olie) | Grill + M/ W 600W | 7 ~ 9 | Smør olie på bakken, og forvarm den. Anbring de frosne kyllinge-nuggets på bakken. Vend maden halvvejs i stegningen. |
| | 200 g | – | M/ W 1000W | 8 ~ 12 | Anbring de frosne nuggets på stegebakken. Sæt damplåget over. Vend maden halvvejs i stegningen. |
| Laksesteak | 1 (230 g) | 3 (5 ml olie) | Grill + M/ W 600W | 6 ~ 8 | Smør olie på bakken, og forvarm den. Anbring laksen på bakken. Vend maden halvvejs i stegningen. |
| | 1 (230 g) | – | M/ W 1000W | 8 ~ 12 | Anbring laksesteaken på stegebakken. Sæt damplåget over. Vend maden halvvejs i stegningen. |
| Hakkebøffer, optøede | 240 g (120 g x 2) | 3 (5 ml olie) | Grill+M/ W 600W | 6 ~ 7 | Smør olie på bakken, og forvarm den. Tilbered oksepøstegen. Anbring den på stegebakken. Vend maden, hvis det er nødvendigt. |
| | 240 g (120 g x 2) | – | M/ W 1000W | 7 ~ 9 | Anbring hakkebøfferne på stegebakken. Sæt damplåget over. Vend bøfferne halvvejs gennem stegningen. |

Vejledning i dampkogning

Hæld 400 ml postevand i dampskålen.

Sæt damppladen i ovnen, og placer maden på damppladen. Sæt damplåget over.

Anbring forsigtigt den klargjorte dampskål midt på glastallerkenen. Sørg for at maden placeres midt på glastallerkenen!

| | | | | |
|-----------------------------|--------------|--------------|---------|--|
| Hele fisk | 100 ~ 600 g | 1000W (100%) | 15 ~ 20 | Anbring de klargjorte fisk ved siden af hinanden på damppladen. Stænk med 30 ml citronsaft og drys krydderier over. |
| Fiskefileter | 100 ~ 600 g | 1000W (100%) | 15 ~ 25 | Anbring de klargjorte fileter ved siden af hinanden på damppladen. Stænk med 30 ml citronsaft og drys krydderier over. |
| Rejer | 100 ~ 600 g | 1000W (100%) | 13 ~ 20 | Skyl og rengør. Anbring de klargjorte rejer ved siden af hinanden i dampplade. |
| Kyllingebryster, fileter | 200 ~ 600 g | 1000W (100%) | 15 ~ 25 | Skyl og rengør. Anbring de klargjorte fileter ved siden af hinanden på damppladen. |
| Æg, hårdkogte | 2 ~ 9 æg | 1000W (100%) | 17 ~ 25 | Læg æggene i fordybningerne på amppladen. |
| Skiveskårne gulerødder | 200g ~ 800 g | 1000W (100%) | 13 ~ 20 | Tilbered gulerødderne. Skær dem i skiver. |
| Æble | 200g ~ 800 g | 1000W (100%) | 15 ~ 20 | Tilbered æblerne. Skær dem i skiver. |

Advarsel

Sørg for, at tilberedningstider er indstillet korrekt, da for lang tilberedningstid kan forårsage **BRAND** og dermed **ØDELÆGGE OVNE**.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

Læs dem grundigt og gem dem, så du kan læse dem igen på et senere tidspunkt.

1. Forsøg ikke at justere eller reparere ovndøren, betjeningspanelet, sikkerhedslåsen eller nogen anden del af ovnen. Det er forbundet med risiko at udføre service eller reparationer, som medfører, at man fjerner dele af kabinettet, der beskytter mod mikrobølgestråling. Reparationer må kun udføres af kvalificeret servicepersonale.
2. Brug ikke ovnen, når den er tom. Det er bedst at lade et glas med vand stå i ovnen, når den ikke er i brug. Vandet vil absorbere mikrobølgerne, hvis ovnen startes ved et uheld.
3. Tør ikke tøj i mikrobølgeovnen, da det kan forkulle eller brænde, hvis det bliver opvarmet for længe.
4. Tilbered ikke mad indpakket i køkkenrulle, medmindre kogebogen anbefaler det, for den mad du tilbereder.
5. Brug ikke avispapir i stedet for køkkenrulle ved madlavning.
6. Brug ikke beholdere af træ. De kan overophede og forkulle. Brug ikke keramiske beholdere belagt med metal (f.eks. guld eller sølv). Fjern altid metalklips. Metalgenstande i ovnen kan danne en lysbue, som kan forårsage alvorlige skader.
7. Sæt ikke noget i klemme mellem døren og ovnen, f.eks. et viskestykke, en serviet eller lignende, når ovnen er i brug, da det kan forårsage lækage af mikrobølger.
8. Brug ikke produkter af genbrugspapir ved tilberedning af mad i ovnen, da disse kan indeholde urenheder, som kan forårsage gnister og/ eller brand.
9. Metaltallerkenen er meget varm efter tilberedningen. Brug derfor handsker, når du tager tallerkenen ud af ovnen.
10. Små mængder mad kræver kortere tilberednings- eller opvarmningstid. Hvis man bruger normal tilberedningstid, kan maden blive overophedet eller brændt.
11. Sørg for at placere ovnen sådan, at fronten af døren er mindst 8 cm og højest 22 cm bag forkanten af det, den står på, for at ovnen ikke skal tippe over ved et uheld.
12. Prik i skrællen af kartofler, æbler og anden frugt eller grøntsager før tilberedning.
13. Kog ikke æg med skal. Trykket inde i skallen vil sprænge ægget.
14. Ovnen kan ikke bruges til friturestegning.
15. Fjern plastindpakning fra maden før tilberedning eller optøning. Vær opmærksom på, at maden i nogen tilfælde skal dækkes med plastfilm før opvarmning eller tilberedning.
16. Hvis ovndøren eller pakningen i ovndøren er beskadiget, må ovnen ikke benyttes, før den er blevet repareret af kvalificeret servicepersonale.
17. Kommer der røg ud af ovnen, skal strømmen afbrydes og døren holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
18. Hvis man opvarmer eller tilbereder mad i engangsbeholdere af plast, papir eller andre brændbare materialer, bør ovnen kontrolleres regelmæssigt på grund af brandfaren.
19. Lad kun børn bruge ovnen uden tilsyn, når de har fået den nødvendige oplæring, så de kan bruge ovnen på en forsvarlig måde og forstår faren ved forkert brug.
20. Væsker og andre madvarer må ikke varmes op i lukkede beholdere, da de kan eksplodere.
21. Efter brug afkøles ovnen ved hjælp af ventilatorer.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

Læs dem grundigt og gem dem, så du kan læse dem igen på et senere tidspunkt.

- 22 Anvend kun køkkenudstyr egnet til anvendelse i mikrobølgeovne.
- 23 Hold altid opsyn med ovnen i forbindelse med opvarmning af fødevarer i plastic- eller papirbeholdere på grund af risikoen for antændelse.
- 24 Ved røgudvikling sluk for ovnen eller træk stikket ud, og hold ovndøren lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- 25 Opvarmning af væsker vha. mikrobølger kan medføre, at væsken pludselig koger over. Vær derfor forsigtig med håndteringen af beholderen.
- 26 Omrør eller ryst indholdet af sutteflasker og glas med babymad, og kontroller temperaturen inden indtagelse for at undgå forbrændinger.
- 27 Opvarm ikke æg med skal eller hele hårdkogte æg vha. mikrobølger, da de risikerer at eksplodere, selv efter at opvarmningen er tilendebragt.
- 28 Information om rengøring af tætningslister, hulrum og tilstødende dele.
- 29 Rengør ovnen regelmæssigt, og fjern eventuelle madrester.
- 30 Manglende rengøring af ovnen kan ødelægge overfladen, hvilket kan begrænse ovnens levetid og eventuelt medføre risiko ved brug af ovnen.
- 31 Brug kun det stegetermometer, der er anbefalet til denne ovn (kun relevant for ovne, der giver mulighed for at bruge stegetermometer).

32 Ved anvendelse af varmelegemer, bliver ovnen varm under brug. Undgå at røre varmelegemerne inde i ovnen.

33 Lad ikke børn eller svagelige anvende ovnen uden opsyn.

ADVARSEL: Hvis ovndøren eller tætningslisterne er beskadigede, må ovnen ikke anvendes, før den er blevet repareret af en fagmand.

ADVARSEL: Det er forbundet med fare for alle andre end en fagmand at udføre enhver type reparation eller service, der omfatter fjernelsen af paneler, som beskytter mod mikrobølger.

ADVARSEL: Opvarm aldrig væsker eller andre fødevarer i lukkede beholdere, da de kan risikere at eksplodere.

ADVARSEL: Lad ikke børn anvende ovnen uden opsyn, med mindre der er blevet givet dem passende instruktioner, således at de kan bruge ovnen sikkert og forstår risikoen ved forkert anvendelse.

Mikrobølgesikkert Køkkengrej

Anvend aldrig Køkkengrej af metal eller med metalbelægning i mikrobølgeovnen.

Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Bølgerne vil slå tilbage fra metalgenstande i ovnen, hvorved der fremkommer gnistdannelse, som er et risikabelt fænomen, der kan minde om lyn.

Du kan uden risiko anvende det meste køkkengrej uden metal i mikrobølgeovnen. Noget køkkengrej kan dog indeholde materialer, som gør det uegnet til brug i mikrobølgeovn. Er der tvivl om, hvorvidt en bestemt genstand kan anvendes i mikrobølgeovnen, kan det let afgøres ved denne simple metode:

Sæt genstanden ind i mikrobølgeovnen ved siden af en glasskål fyldt med vand. Indstil oven på højeste effekt (HIGH) i 1 minut. Hvis vandet opvarmes, mens genstanden føles kold, er den mikrobølgesikker. Hvis vandet derimod ikke varmes op og genstanden bliver varm, er mikrobølgerne blevet opsugt af den pågældende genstand, og så er den ikke mikrobølgesikker. Du har sikkert mange ting i dit køkken lige nu, som kan anvendes i mikrobølgeovnen. Her følger en tjekliste, som du kan få glæde af:

Porcelænsservice

Det meste service af porcelæn er mikrobølgesikkert. Hvis du er i tvivl, kan du kigge i producentens dokumentation eller foretage mikrobølgetesten.

Glas

Glas, der er modstandsdygtigt over for varme, er mikrobølgesikkert. Herunder hører alt ovenfast glas. Du bør dog ikke anvende skrøbelige glasprodukter såsom drikkeglas og vinglas, da de kan gå i stykker, når maden opvarmes.

Opbevaringsbeholdere af plastik

Plastikbeholderne kan bruges til opbevaring af madvarer, som skal genopvarmes hurtigt. De bør dog ikke anvendes til madvarer, der kræver lang tids opvarmning i ovnen, da den varme mad kan bevirke, at beholderne mister deres facon eller smelter helt.

Papir

Papirtallerkener og -beholdere er bekvemme og sikre at anvende i mikrobølgeovnen, forudsat at tilberedningstiden er kort, og at madvarerne har et lavt fedt- og væskeindhold. Køkkenrulle er også meget anvendeligt til at pakke madvarer ind i og til at fore bageforme, der bruges til tilberedning af fedtholdige madvarer såsom bacon. Generelt bør farvede papirprodukter undgås, da farverne kan smitte af. Visse genbrugspapirer kan indeholde urenheder, som kan medføre gnistdannelse eller brand ved anvendelse i mikrobølgeovn.

Koge- og stegeposer af plastik

Omrøring er et af de vigtigste elementer ved tilberedning af mad i mikrobølgeovn. I traditionel madlavning omrører man maden for at blande ingredienserne sammen. Ved mikrobølgemadlavning omrører man maden for at sprede og fordele varmen. Omrør altid udefra og ind mod midten, fordi maden først varmes op i yderkanten.

Mikrobølgekøkkengrej af plastik

Mikrobølgekøkkengrej kan fås i et bredt udvalg af faconer og størrelser. Du kan sikkert anvende størsteparten af det plastikkøkkengrej, du allerede har, så du ikke behøver at købe nyt.

Lertøj, stentøj og keramik

Beholdere, der er lavet af disse materialer, er normalt anvendelige i din mikrobølgeovn, men for en sikkerhed skyld er et bedst at foretage mikrobølgetesten.

ADVARSEL

Visse genstande med et højt indhold af bly eller jern er uegnede til madlavning.

Køkkengrej bør testes for at sikre, at det er anvendeligt i mikrobølgeovn.

Fødevaretyper og mikrobølgetilberedning

Hold øje med maden

Retningslinjerne her i vejledningen er blevet udarbejdet med stor omhu, men hvor heldigt madlavningen falder ud, afhænger af hvor stor opmærksomhed, du giver maden under tilberedningen. Hold altid øje med maden under tilberedningen. Mikrobølgeovnen er udstyret med en pære, der tændes automatisk, når ovnen starter, så du kan se, hvad der foregår inden i ovnen og holde øje med, hvordan processen skrider frem. Anvisninger om at løfte, omrøre og lignende, bør betragtes som anbefalet minimum. Hvis maden ikke ser ud til at blive jævnt tilberedt, bør du tilpasse processen, så problemet afhjælpes.

Faktorer, der påvirker tilberedningstiden

Der er mange faktorer, der påvirker tilberedningstiden. Temperaturen på de anvendte ingredienser har en afgørende indflydelse på tilberedningstiden. Det tager for eksempel meget længere tid at bage en kage, hvis smørret, mælken og æggene er iskolde i stedet for stueterempererede. Alle retningslinjer giver et interval for tilberedningstider. Du vil typisk synes, at maden ikke har fået nok i den lavere ende af tidsintervallet, og måske har du nogle gange lyst til at give maden længere tid end den anbefalede maksimumstid. Vi har skrevet retningslinjerne ud fra den opfattelse, at det er bedst at være rimelig forsigtig ved tidsangivelser. Mad, der har fået for meget, står jo ikke til at redde. Nogle af tilberedningsanvisningerne – især dem for brød, kager og creme – anbefaler, at du tager madvarerne ud af ovnen, før de er helt færdige. Det er ikke en fejl. Når sådanne madvarer får lov til at stå og hvile (helst tildækket), vil de fortsætte tilberedningsprocessen uden for ovnen, fordi den varme, der er akkumuleret i yderkanten gradvist vil bevæge sig ind mod midten. Hvis madvarerne først tages ud af ovnen, når de er færdige, vil yderkanterne derfor få for meget varme og måske endda branke. Efterhånden som du bruger ovnen, vil du blive bedre til at vurdere både tilberednings- og hviletider for de forskellige madvarer.

Madvarernes massefylde

Lettere, mere luftige madvarer såsom kager og brød tilberedes hurtigere end tungere madvarer såsom kødprodukter. Når du tilbereder luftige madvarer i mikrobølgeovnen, skal du passe på, at yderkanterne ikke blive tørre og branke.

Madvarernes højde

Den øverste del af høje madvarer (især stege) vil blive hurtigere færdig end den nederste del. Derfor er det hensigtsmæssigt at vende høje madvarer under tilberedningen – somme tider flere gange.

Madvarernes væskeindhold

Den varme, mikrobølgerne genererer, har en tendens til at få væske til at fordampe, og derfor er det en god idé at stænke tørre madvarer såsom stege og visse grøntsager med vand inden tilberedning eller dække dem til, så de ikke tørrer ud.

Madvarernes ben- og fedtindhold

Ben leder varme, og fedt tilberedes hurtigere end kød. Ved tilberedning af kødstykker med højt ben- eller fedtindhold, skal du derfor passe på, at de ikke tilberedes for ujævnt eller for længe.

Madvarernes mængde

Antallet af mikrobølger i ovnen er konstant, uanset hvor store portioner, du tilbereder. Husk derfor, jo større portioner, jo længere tilberedningstid. Husk også at nedsætte tilberedningstiden med mindst en tredjedel, når du halverer en opskrift.

Madvarernes facon

Mikrobølgerne trænger kun ca. 2 cm ind i madvarerne, og den midterste del af tykke madvarer bliver tilberedt, når den varme, der genereres ved yderkanterne, bevæger sig indad. Det er kun yderkanterne af madvarerne, der bliver tilberedt direkte af mikrobølgerne – resten tilberedes via varmeledning. Den mest uhensigtsmæssige form ved mikrobølgetilberedning er en tyk kvadrat. Hjørnerne vil brænde, længe inden midten begynder at blive varm. Runde og ringformede madvarer giver det bedste resultat.

Afdækning

Afdækning af madvarerne tilbageholder varmen og dampen, så de tilberedes hurtigere. Anvend låg eller husholdningsfilm til mikrobølgeovn med det ene hjørne foldet tilbage, så filmen ikke revner.

Bruning

Kød og fjerkræ, der tilberedes i 15 minutter eller længere, vil brunes let på grund af varens eget fedtindhold. Madvarer, der tilberedes i kortere tid, kan pensles med fx HP-sauce, soja- eller barbecuesauce for at opnå en appetitlig farve. Da det kun drejer sig om små mængder, ændrer det ikke rettens smag.

Afdækning med fedtafvisende papir

Fedtafvisende papir forhindrer sprøjt og stænk og tilbageholder en del af varmen i maden. Men fordi det giver en løsere afdækning end låg eller husholdningsfilm, bevirker det, at maden kan tørre lidt ud.

Placering og fordeling af madvarerne

De enkelte madvarer såsom bagekartofler, mindre kager og hors d'oeuvres varmes mere jævnt, når de placeres i ovnen med regelmæssig afstand – helst i en cirkel. Undgå at stable madvarer oven på hinanden.

Fødevaretyper og mikrobølgetilberedning

Omrøring

Når du tilbereder mad i mikrobølgeovn, er omrøring vigtig. I traditionel madlavning omrører man maden for at blande ingredienserne sammen. Ved mikrobølgemadlavning omrører man maden for at sprede og fordele varmen. Omrør altid udefra og ind mod midten, fordi maden først varmes op i yderkanten.

Vending

Store og høje madvarer såsom stege og hele kyllinger bør vendes, så den øverste og den nederste del bliver tilberedt ensartet. Det er også en god idé at vende kyllingestykker og koteletter.

Placér de tykkeste dele yderst

Da mikrobølgerne trænger ind i madvarerne fra ydersiden, giver det god mening at placere de tykkeste dele af maden yderst. På den måde modtager de tykkeste dele den største del af mikrobølgeenergien, og maden tilberedes mere ensartet.

Beskyttelse

Smalle strimler af alufolie (som stopper mikrobølgerne) kan bruges til at afdække hjørnerne eller kanterne på firkantede madvarer for at forhindre disse dele i at udtørre og branke. Anvend aldrig for megen alufolie, og sørg for, at folien er klemmt fast om fadet, så det ikke medfører gnistdannelse i ovnen.

Løftning

Tykke eller massive madvarer kan løftes i ovnen, så mikrobølgerne har uhindret adgang til undersiden og midten af madvarerne.

Prikning

Madvarer med skal, skræl eller hinder vil højst sandsynligt eksplodere, hvis der ikke prikkes hul inden tilberedningen. Herunder hører æggeblommer og -hvider, muslinger og østers og hele grøntsager og frugter.

Prøvesmagning

Madvarer tilberedes så hurtigt i en mikrobølgeovn, at det er nødvendigt at prøvesmage jævnligt. Nogle madvarer skal først tages ud af ovnen, når de er helt færdige, men de fleste madvarer (herunder kød og fjerkræ) skal tages ud, inden de er helt færdige og fortsætte processen i en hvileperiode. Den indre varme i madvarerne vil stige 30-80 °C i løbet af hviletiden.

Hviletid

Mange madvarer skal helst hvile i 3-10 minutter, efter de er taget ud af mikrobølgeovnen. Normalt skal madvarerne være dækket til i hviletiden for at holde på varmen, medmindre det er meningen, de skal være tørre (fx kager og kiks). Hviletiden giver madvarerne mulighed for at afslutte tilberedningsprocessen og giver en forbedret smag.

Sådan rengør du ovnen

1. Hold indersiden af ovnen ren

Madstænk og væskeprøjt sætter sig på ovnens vægge og mellem lågen og dens tætning. Det er bedst at tørre madrester op med en fugtig klud med det samme. Krummer og madrester vil absorbere mikrobølgeenergien og forlænge tilberedningstiden. Tør krummer, der er faldet ned mellem lågen og rammen, op med en fugtig klud. Det er vigtigt at holde dette område rent, så lågen lukker tæt. Fjern fedtsprøjt med en klud med sæbe, afvask sæben med vand og tør efter. Anvend ikke stærke rengøringsmidler eller pudsemidler. Glastallerkenen kan både vaskes op i hånden og i opvaskemaskine.

2. Hold ydersiden af ovnen ren

Rengør ydersiden af ovnen med sæbe og vand, afvask derefter med rent vand, og tør til sidst efter med en blød, tør klud eller køkkenrulle. Sørg for, at vandet ikke trænger ind i ventilationsåbningen og beskadiger ovnens indre dele. Åbn lågen, inden du tørrer kontrolpanelet over (for at forhindre ovnen i at starte ved et uheld) – først med en fugtig klud og straks derefter med en tør klud. Tryk på STOP/ CLEAR (stop/ nulstil) efter endt rengøring.

3 Tør overfladerne med en blød klud, hvis der har samlet sig damp på indersiden eller ydersiden af lågen. Dette kan ske, når mikrobølgeovnen bruges ved høj luftfugtighed, og er på ingen måde udtryk for, at ovnen ikke fungerer korrekt.

4 Lågen og dens tætning bør holdes rene. Brug kun varmt sæbevand, tør over med rent vand og tør grundigt efter.

ANVEND ALDRIG RENGØRINGSMIDLER, DER RIDSER, SÅSOM SKUREPULVER ELLER STÅL- ELLER PLASTIKSVAMPE.

Metaldelene vil være lettere at vedligeholde, hvis du tørrer dem over jævnligt med en fugtig klud.

SP: Hvad er der galt, når pæren i ovnen ikke lyser?

SV: Der kan være flere årsager til, at pæren ikke lyser.
Måske er den sprunget.
Eler måske er lågen ikke lukket.

SP: Kan mikrobølgerne trænge ud gennem vinduet i lågen?

SV: Nej. Vinduet i lågen er lavet, så de alene lader lyset passere – mikrobølgerne kan ikke trænge ud.

SP: Hvorfor bipper det, når jeg trykker på knapperne på kontrolpanelet?

SV: Der lyder et bip som bekræftelse på, at indstillingen er foretaget korrekt.

SP: Tager mikrobølgeovnen skade, hvis den startes tom?

SV: Ja. Den må aldrig startes tom eller uden glastallerkenen.

SP: Hvorfor eksploderer æggene sommetider?

SV: Når du bager, steger eller koger æg, kan det ske, at blommen sprænges på grund af den damp, der opstår inden i blommens hinde. Det kan du forhindre ved ganske enkelt at prikke æggeblommen inden tilberedning. Tilbered aldrig æg med skal i mikrobølgeovnen.

SP: Hvorfor anbefales det at lade madvarerne hvile, når de er taget ud af ovnen?

SV: Når madvarerne er taget ud af ovnen, fortsætter processen mens maden hviler. I hviletiden afsluttes tilberedningen jævnt gennem maden. Hviletidens varighed afhænger af madvarens massefylde.

SP: Er det muligt at tilberede popcorn i mikrobølgeovn?

SV: Ja, hvis du bruger en af de metoder, der er beskrevet nedenfor:

1. Tilbered popcornene i køkkentøj, der er specielt fremstillet til mikrobølgeovne.
2. Brug popcorn, der er specielt fremstillet til mikrobølgeovne. På emballagen kan du se instruktioner vedrørende effekt og tilberedningstid.

FØLG NØJE PRODUCENTENS ANVISNINGER. EFTERLAD IKKE OVNE UDEN OPSYN, MENS POPCORNENE TILBEREDES. AFBRYD TILBEREDNINGEN EFTER DEN ANBEFALEDE TID ET GÅET – OGSÅ SELVOM IKKE ALLE KERNER ER POPPET. HVIS POPCORNENE FÅR FOR MEGET, KAN DE BRYDE I BRAND.

ADVARSEL

ANVEND ALDRIG EN PAPIRSPOSE TIL TILBEREDNING AF POPCORN. FORSØG ALDRIG AT POPPE TILOVERBLEVNE KERNER

SP: Hvorfor tager det somme tider længere tid, end der står i retningslinjerne?

SV: Kig i retningslinjerne igen for at se, om du har fulgt anvisningerne korrekt, og for at se, hvad der kan påvirke tilberedningstiden. Retningslinjerne for indstilling af tid og effekt er vejledende og valgt for at forhindre, at maden får for meget – hvilket er det mest gængse problem for nye brugere af mikrobølgeovne. Variationer i madvarernes størrelse, facon, vægt og omfang påvirker tilberedningstiden. Brug din egen sunde fornuft sammen med retningslinjerne for at teste madvarernes karakteristika – ligesom du ville gøre det ved traditionel madlavning.

• Optøning med mikrobølger

| Måltid | Mikrobølgeindstilling i Watt, tilberedningstid | Bemærk! |
|--------|--|---|
| Kød | 300W, 6 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂ min. eller Auto-funktion | Brug den flade tallerken. Vend efter 3 ¹ / ₂ min. |

• Tilberedning med mikrobølger

| Måltid | Mikrobølgeindstilling i Watt, tilberedningstid | Bemærk! |
|------------------|--|---|
| Vaniljesauce | 400W, 23 ~ 28 min. | Anbring pyrexskålen på den lave rist. |
| Sukkerbrøds-kage | 600W, 8 ~ 11 min. | Anbring pyrexskålen (ø 22 cm) på den lave rist. |
| Farsbrød | 800W, 10 ~ 12 min. | Anbring pyrexskålen på den lave rist. |

• Stegning kombineret med mikrobølger

| Måltid | Mikrobølgeindstilling i Watt, tilberedningstid | Temperatur | Bemærk! |
|-----------------|--|------------|--|
| Kartoffelgratin | Konvektion+400W, 20 ~ 25 min. | 200°C | Anbring pyrexskålen (ø 22 cm) på den lave rist. |
| Kage | Konvektion+200W, 18 ~ 24 min. | 180°C | Anbring pyrexskålen (ø 22 cm) på den lave rist. |
| Kylling | Konvektion+600W, 30 ~ 35 min. eller Auto-funktion | 230°C | Anbring kyllingen på den lave rist med brystet nedad. Vend efter 15 minutter. |

Tekniske data

Advarsel

Ledningerne i kablet er farvekodet på følgende måde:

BLÅ ~ 0

BRUN ~ strømførende

GRØN & GUL ~ Jord

Eftersom farverne på ledningerne i apparatets kabel ikke nødvendigvis stemmer overens med farvekodningen på klemmerne i stikkontakten, skal man gå frem på følgende måde ved tilslutning:

Den BLÅ ledning kobles til klemmen, som er mærket N eller er SORT.

Den BRUNE ledning kobles til klemmen, som er mærket V eller er RØD.

Den GRØNNE & GULE eller GRØNNE ledning kobles til klemmen, som er mærket  .

Hvis ledningen er beskadiget, må den udskiftes af producenten, dennes forhandler eller en anden kvalificeret person for at undgå fare for skade.

Tekniske data

| | MC-8483NLA |
|--------------------|-----------------------------------|
| Spænding | 230 V AC / 50Hz |
| Afgiven effekt | 1000 W (IEC60705 målestandard) |
| Mikrobølgefrequens | 2450 MHz |
| Udvendige mål | 556 mm(B) X 340 mm(H) X 494 mm(D) |
| Elforbrug | |
| Mikrobølge | 1550 watt |
| Grill | 1250 watt |
| Kombineret | 1550 watt |
| Varmluft | 1500 watt |