



**MIKROVÅGSUGN  
MIKROBØLGEOVN  
MIKROBØLGEOVN  
MIKROAALTOUUNI**

**ANVÄNDARHANDBOK  
BRUKERHÅNDBOK  
BRUGERVEJLEDNING  
KÄYTTÖOHJEET**

**MB-4384BC**

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

# 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 tætnings 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 (bøjlet), (2) hængsler og låse (brækkede eller løse) og (3) lågetætning og tætningsoverflader.

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

## Advarsel

Sørg for, at tilberedningstiden er korrekt indstillet. For meget varme kan resultere i, at madvarerne bryder i brand og derved beskadiger mikrobølgeovnen.

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*

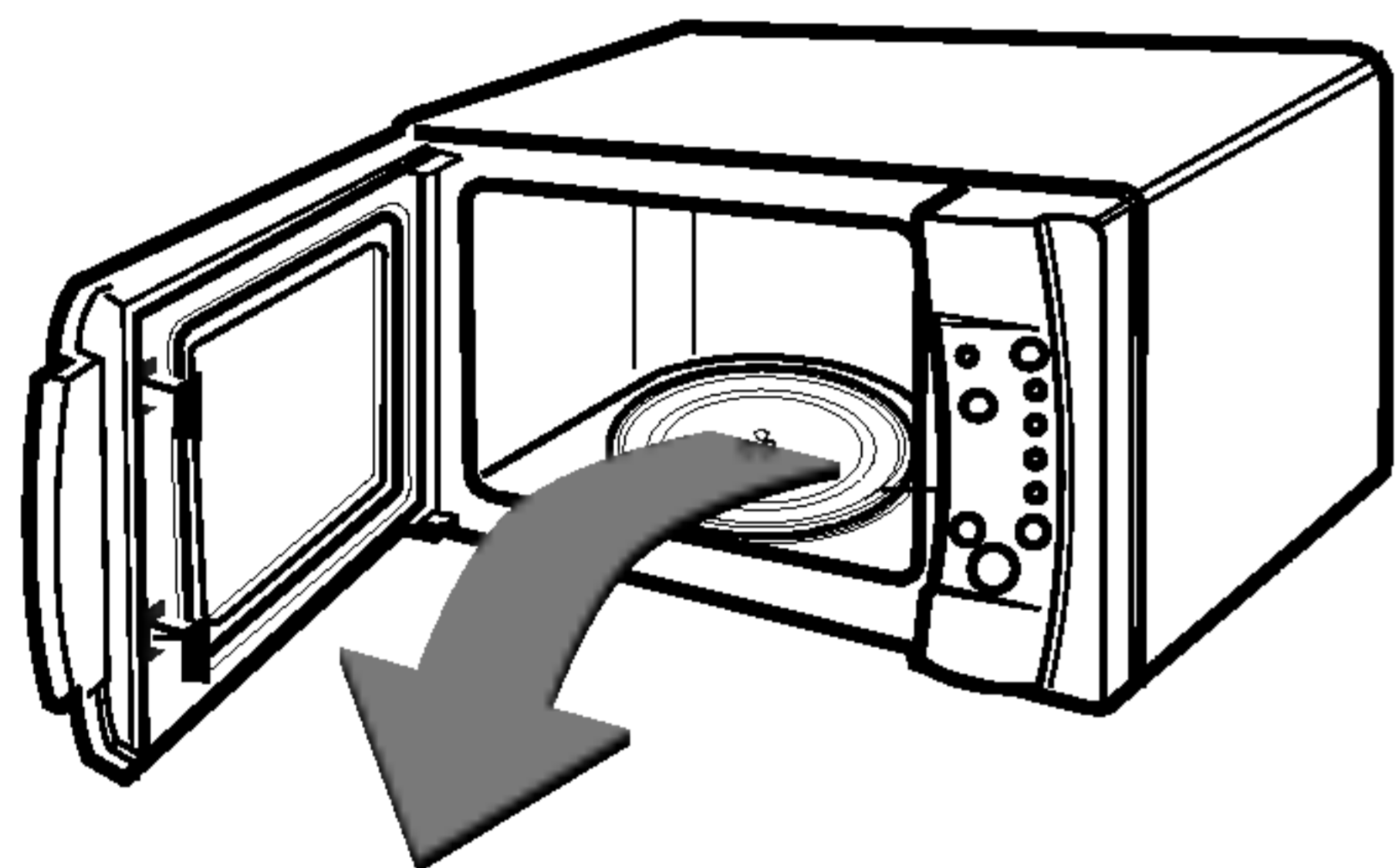
**Din mikrobølgeovn er et af de mest ufarlige apparater i dit hjem. Når lågen åbnes, stopper ovnen automatisk med at producere mikrobølger. Mikrobølgerne omformes fuldstændigt til varme, når de trænger ind i fødevarerne uden at efterlade nogen former for "overskydende" energi, som eventuelt kunne være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

|   |         |
|---|---------|
| Forholdsregler .....                              | 68      |
| Indhold .....                                     | 69      |
| Sådan pakker du ovnen ud og installerer den ..... | 70 ~ 71 |
| Sådan stilles uret .....                          | 72      |
| Børnesikring .....                                | 73      |
| Mikrobølgetilberedning .....                      | 74      |
| Effektniveau .....                                | 75      |
| Quick Start .....                                 | 76      |
| Grillning Stegning .....                          | 77      |
| Kombinationsstegning .....                        | 78      |
| Auto Cook .....                                   | 79 ~ 81 |
| Automatisk optøning .....                         | 82 ~ 83 |
| Auto Roast .....                                  | 84 ~ 86 |
| Special Cook .....                                | 87 ~ 89 |
| Steam Cook .....                                  | 90      |
| Opvarmning og genopvarmning – guide .....         | 91      |
| Friske grøntsager Guide .....                     | 92      |
| Stegning Guide .....                              | 93      |
| Vigtige sikkerhedsinstruktioner .....             | 94      |
| Mikrobølgesikkert køkkentøj .....                 | 95      |
| Fødevaretyper og mikrobølgetilberedning .....     | 96 ~ 97 |
| Tips .....  | 98      |
| Tilslutning/ tekniske specifikationer .....       | 99      |

# 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.

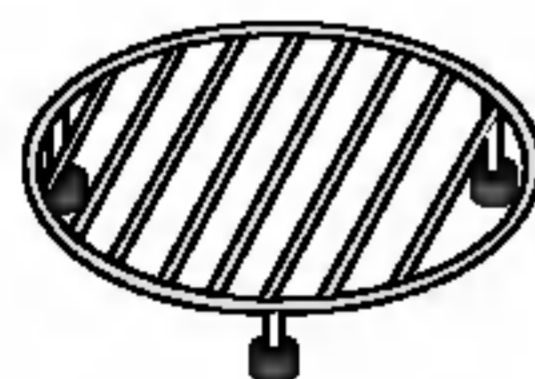
- 1** Pak ovnen ud, og placér den på en jævn, plan overflade.



GLASTALLERKEN



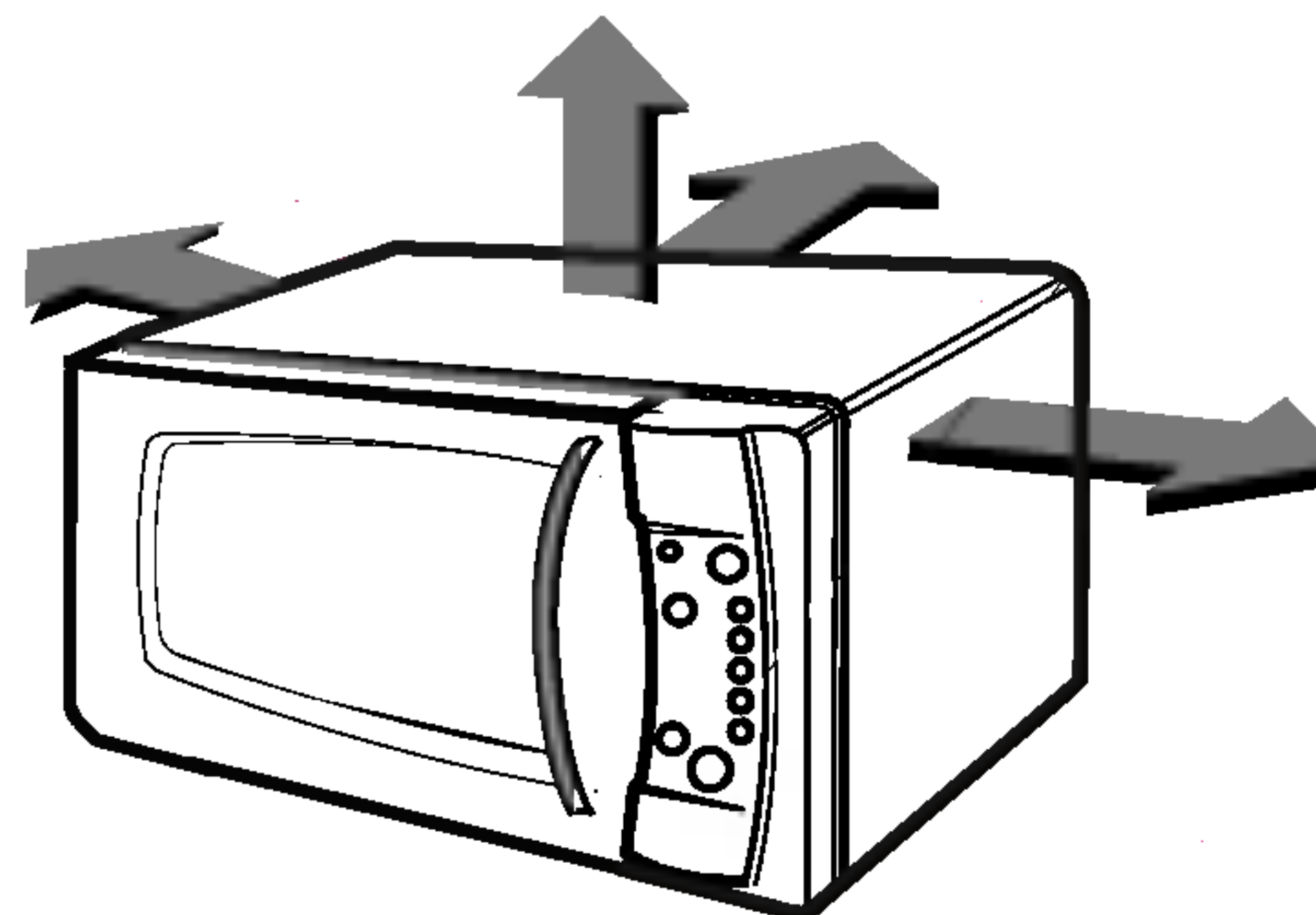
ROTATIONSRING



GRILLNING RIST



DAMPKLOKKE



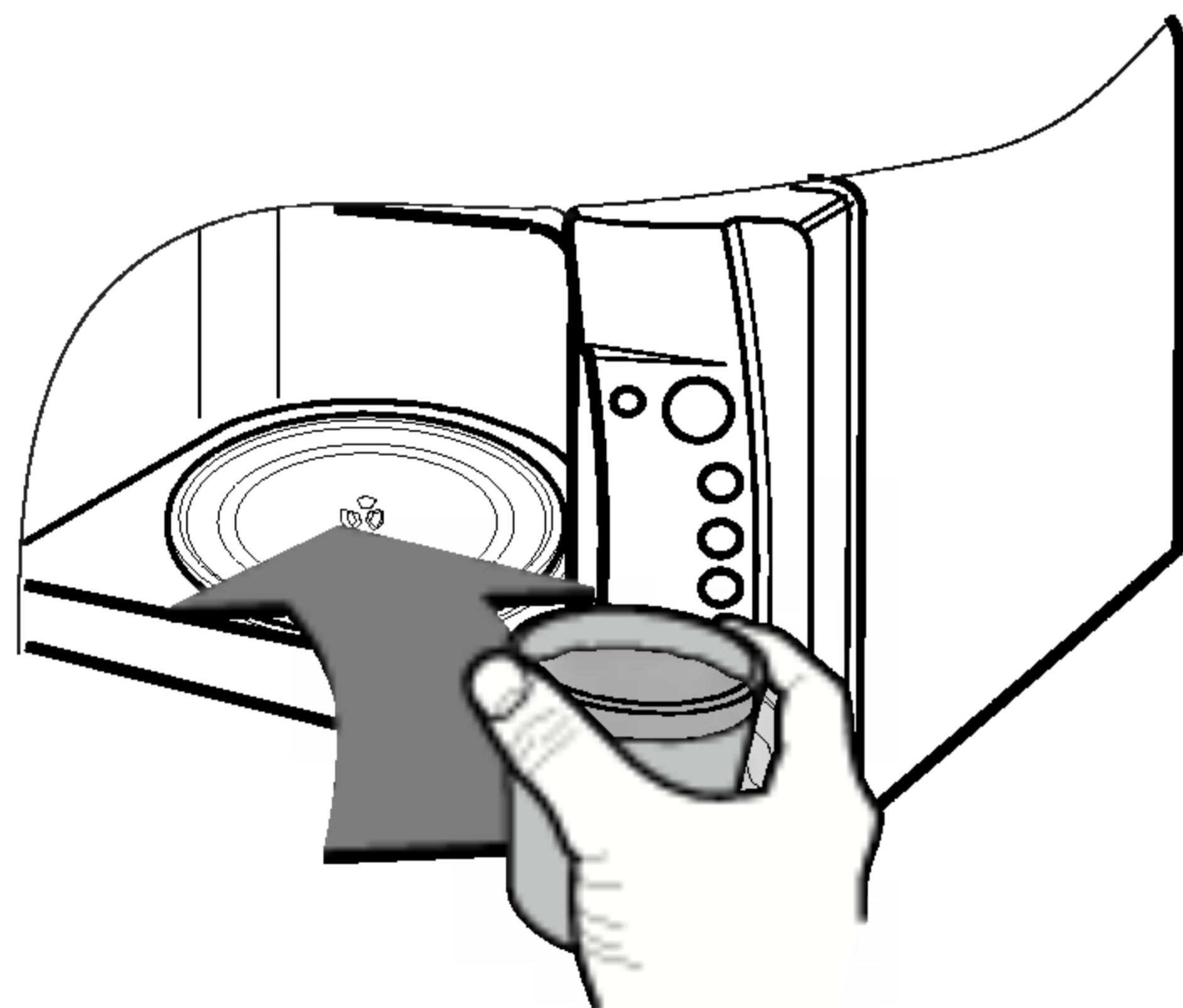
- 2** Placér ovnen på en plan overflade, hvor der er mindst 85 cm plads i højden – der skal være mindst 30 cm frihøjde over og mindst 10 cm friplads bagved af hensyn til ventilationen. Der bør være mindst 8 cm fra ovnens forkant til bordkanten for at forhindre ovnen i at tippe forover. Der sidder en 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 ind igen.**

**4** Åbn din ovnlåge ved at trykke på **LÅGE-ÅBEN-KNAP**. Placer **ROTATIONSRING** inde i ovnen og placer **GLASTALLERKEN** ovenpå.

**5** Fyld en **mikrobølgesikker beholder** med 300 ml vand. Placer beholderen på **GLASTALLERKEN**, og luk lågen. Hvis du ikke er sikker på, hvilke beholdere, du kan bruge, kan du se på side 95.



**6** Tryk på STOP og derefter på START 1 gang for at indstille en tilberedningstid på 30 sekunder.



**7** **Displayet** tæller ned fra 30 sekunder. Når det når 0, begynder ovnen at bippe. Åbn ovnlågen, og kontrollér vandets temperatur. Hvis vandet er varmt, fungerer ovnen. **Vær forsigtig, når du tager beholderen ud – den kan være varm.**



DK

# Sådan stilles uret

Uret kan indstilles til en cyklus på 12 eller 24 timer. Følgende eksempel viser, hvordan du kan indstillet tiden 14:35 på 24-timers ur. Sørg først for, at al emballagen er fjernet fra ovnen.



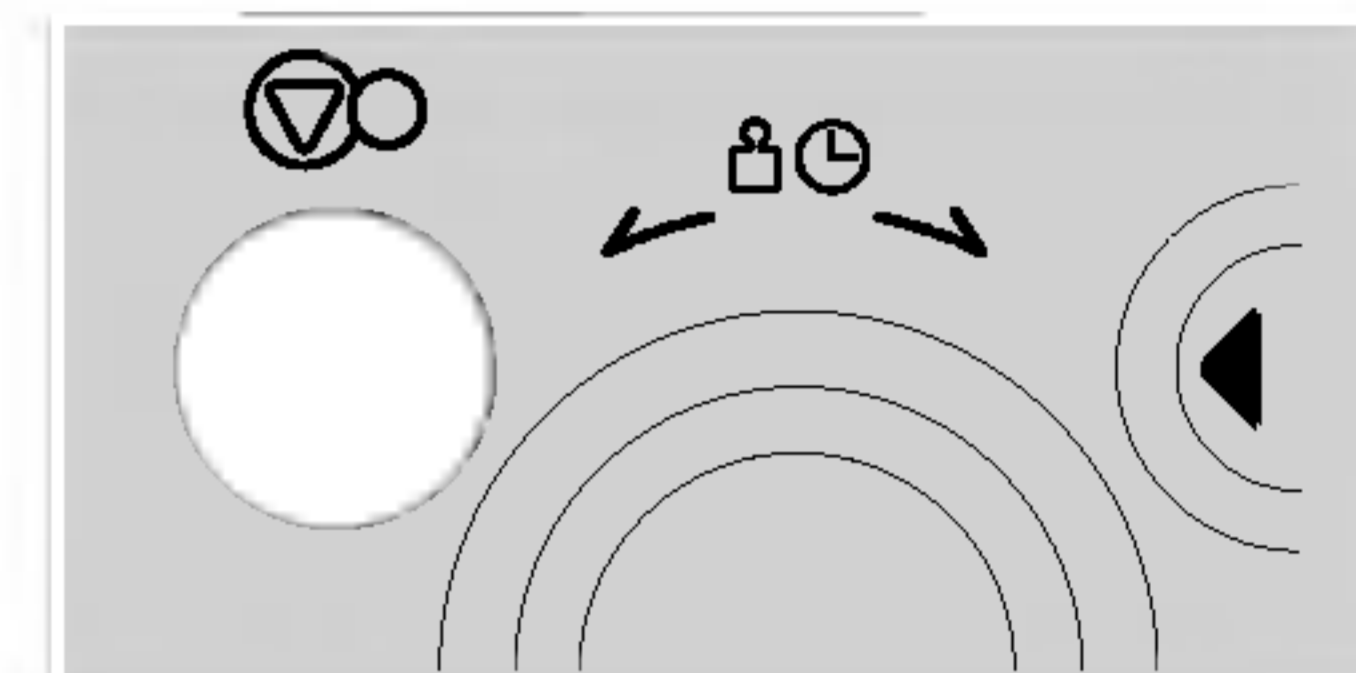
Når du tilslutter ovnen første gang (og efter strømsvigt), viser displayet '0', og du er nødt til at indstille tiden (igen).

Hvis uret (eller displayet) viser mærkelige symboler, kan du prøve at tage stikket ud af kontakten, sætte det i igen og indstille uret igen.

Mens uret indstilles, blinker START. Når uret er færdigindstillet, holder START op med at blinke.

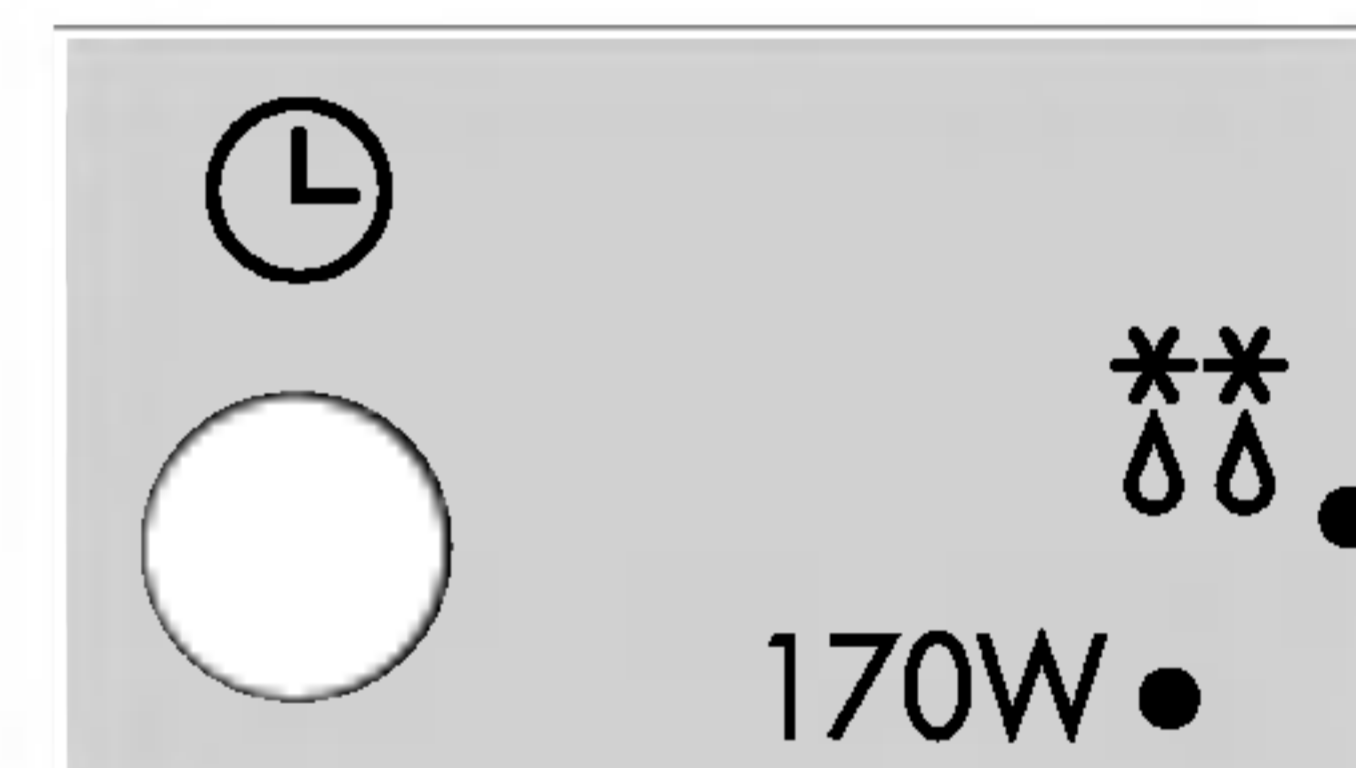
Sørg for, at ovnen er korrekt installeret som beskrevet tidligere i denne vejledning.

Tryk på **STOP CLEAR (stop/ nulstil)**.



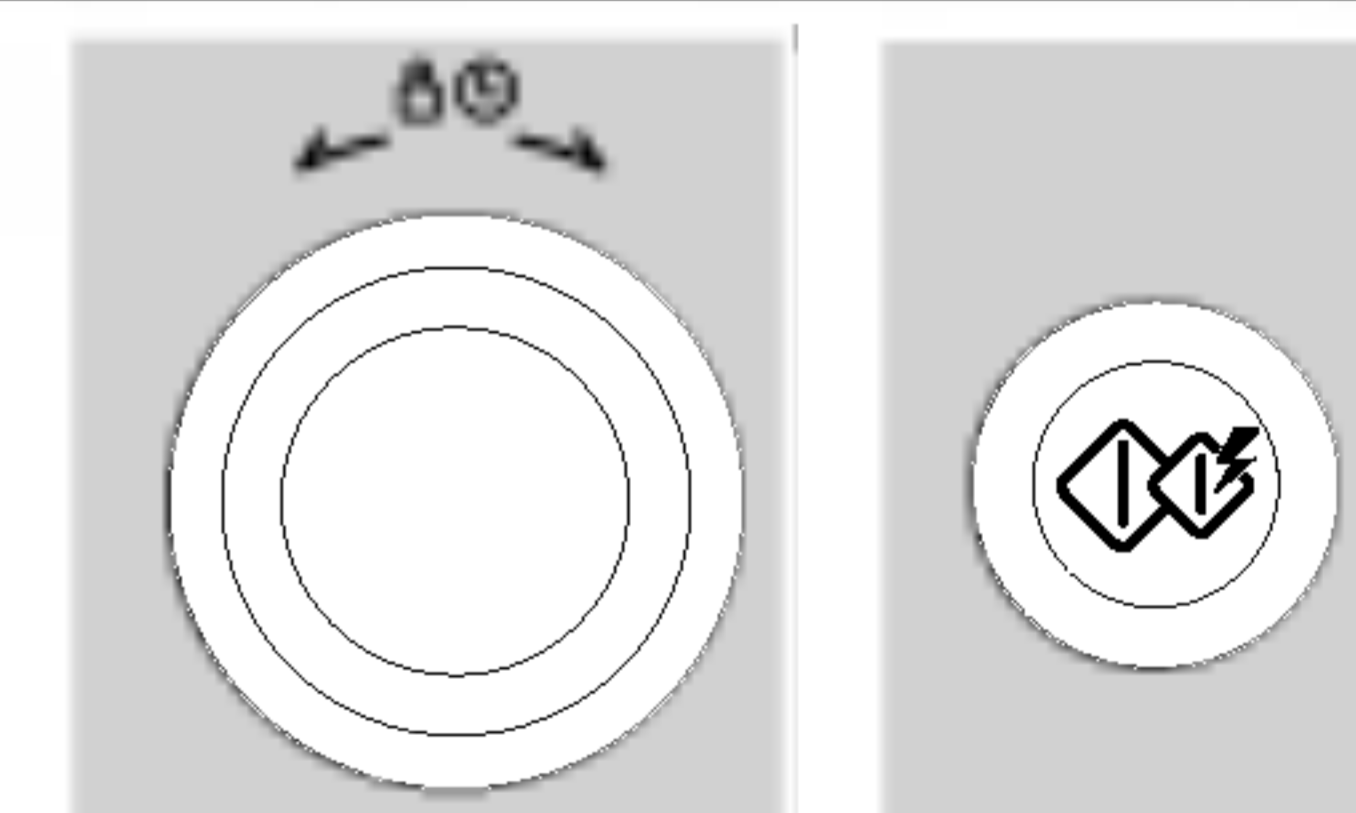
Tryk en enkelt gang på **CLOCK (ur)**.

(Hvis du ønsker at foretage andre indstillinger, skal du trykke på **CLOCK** igen. Hvis du ønsker at ændre andre indstillinger, når du er færdig med at indstille uret, er du nødt til at tage stikket ud af kontakten og sætte det i igen.)



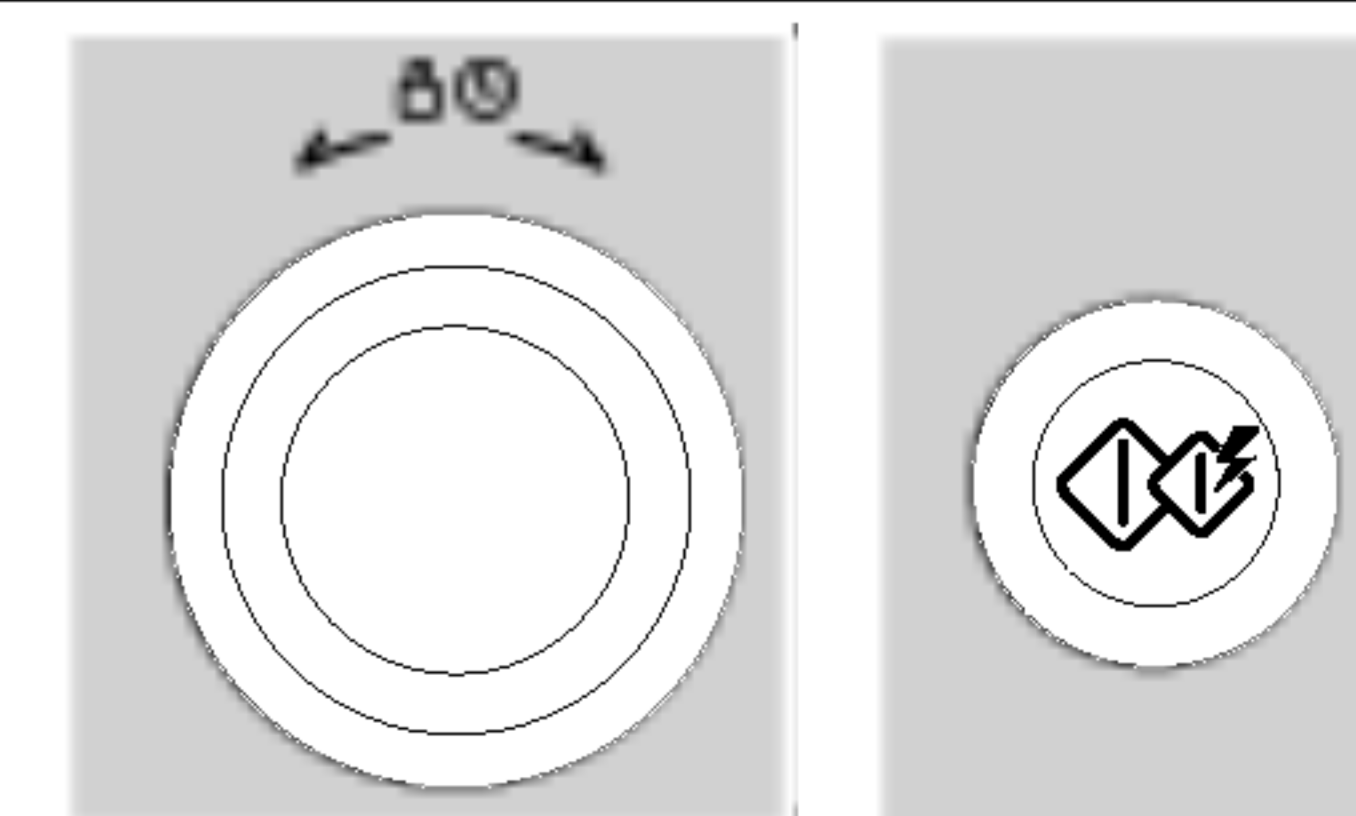
Drej på drejeknappen, indtil displayet viser "14:00".

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



Drej på drejeknappen, indtil displayet viser "14:35".

Tryk på **START**. Nu går uret.

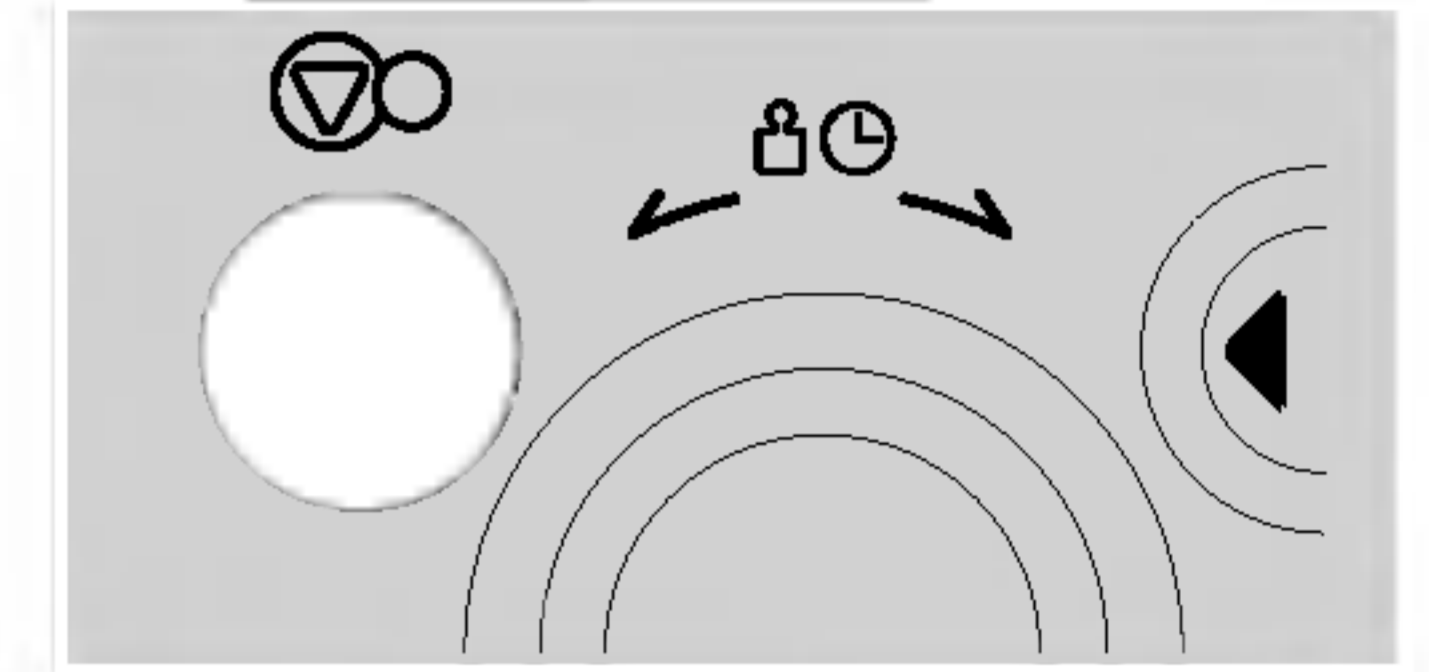


# Børnesikring



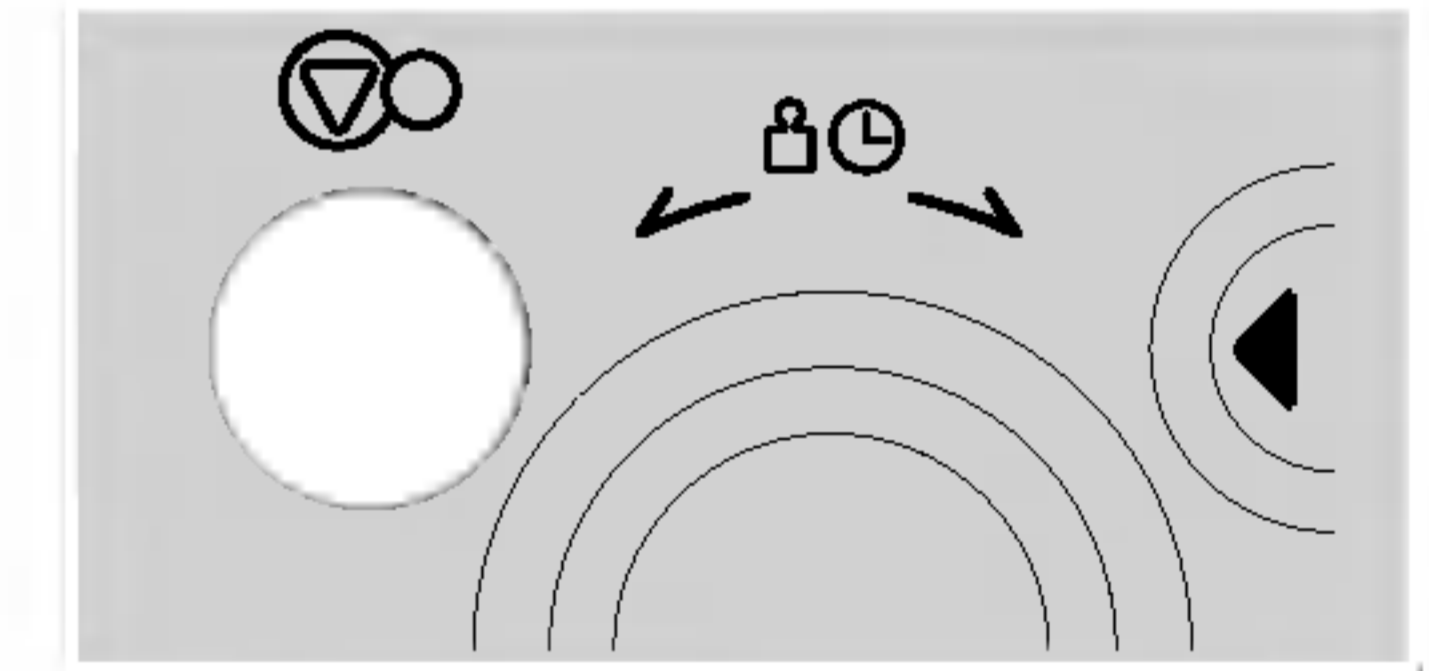
Mikrobølgeovnen har en sikkerhedsfunktion, der forhindrer ovnen i at starte ved et uheld. Når børnesikringen er aktiveret, kan ovnens funktioner ikke startes. Ovnlågen kan dog stadig åbnes.

Tryk på **STOP CLEAR** (stop/ nulstil).



Tryk på **STOP CLEAR**, og hold knappen nede, indtil displayet viser "L", og der lyder et bip. **Børnesikringen er nu aktiveret.**

Displayet vil ikke længere vise tiden.

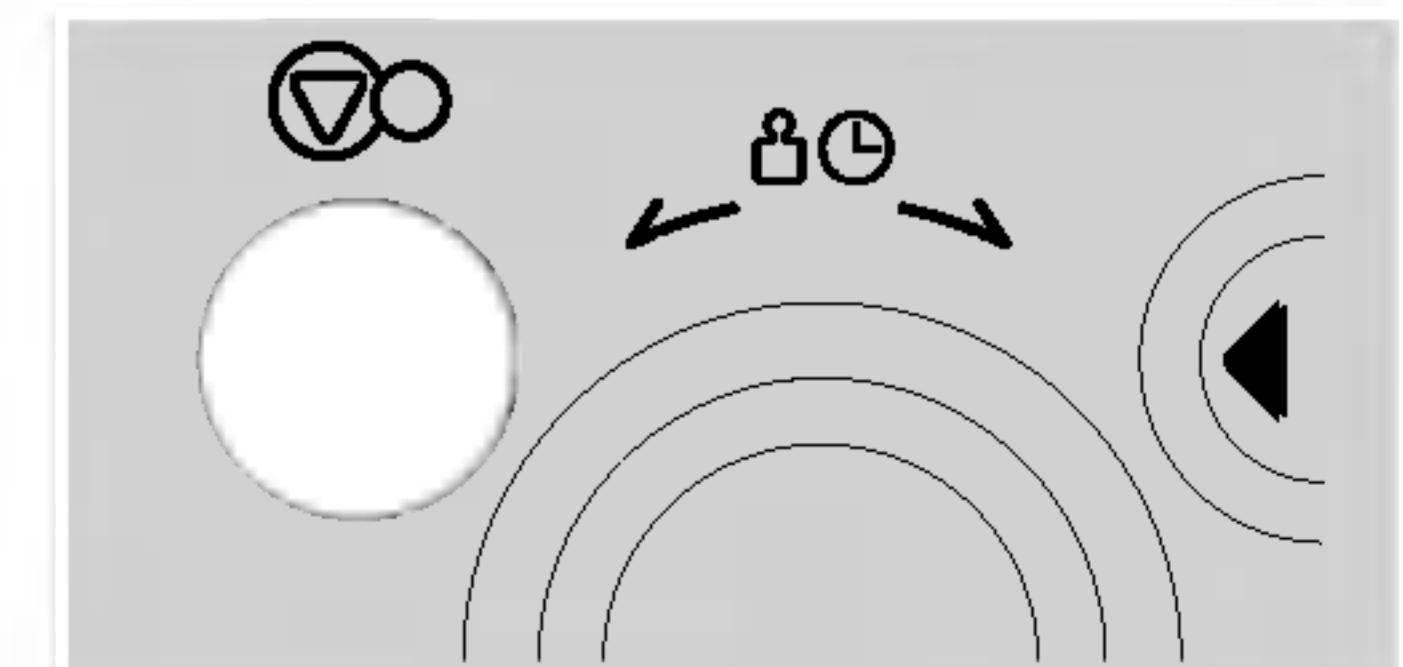


"L" bliver stående i displayet, så du kan se, at børnesikringen er aktiveret.



DK

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



# Mikrobølge-tilberedning

Følgende eksempel viser, hvordan du kan tilberede fødevarer ved en effekt på 80% i 5 minutter og 30 sekunder.



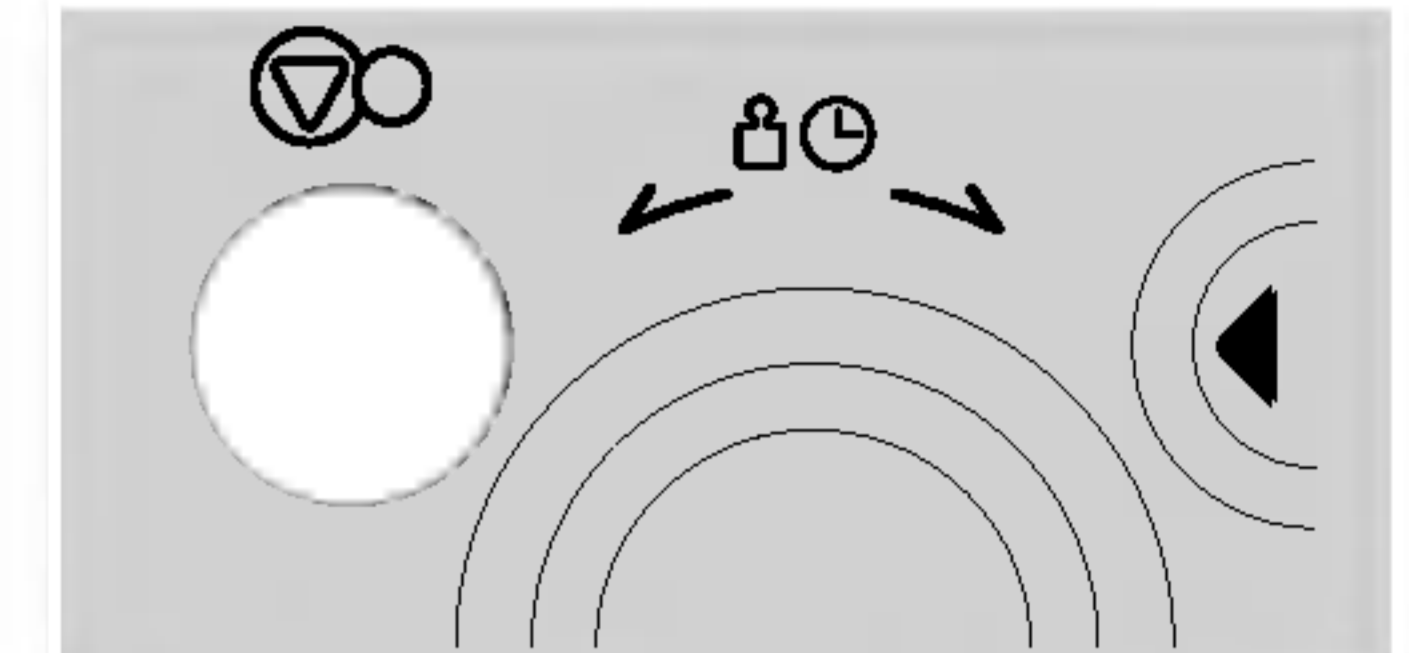
Mikrobølgeovnen har 5 forskellige effektindstillinger. Ovnens vælger automatisk højeste effekt, men du kan skifte indstillingen ved at trykke på **POWER** i henhold til dette skema:

DK

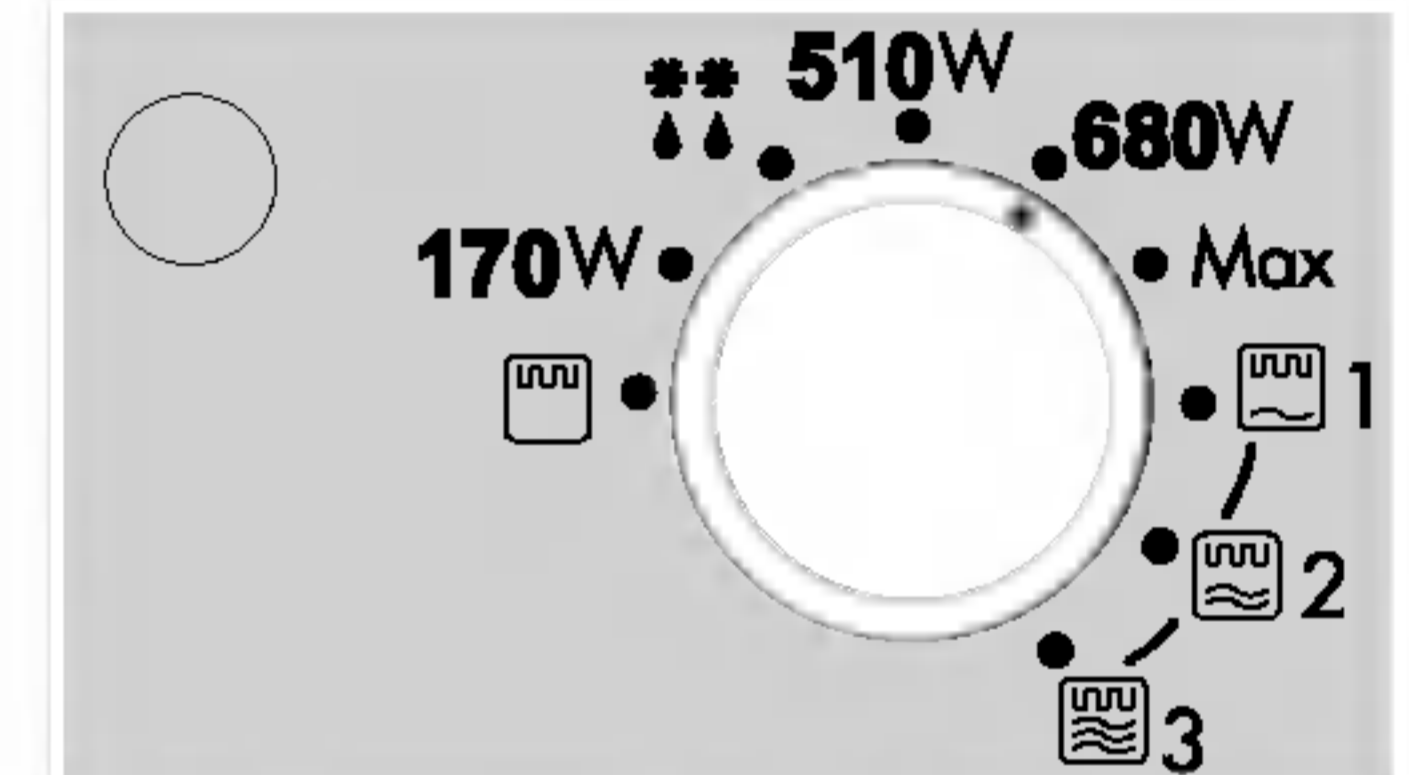
| EFFEKT                      | %    | Tryk på <b>POWER</b> | Udgangseffekt |
|-----------------------------|------|----------------------|---------------|
| MAX                         | 100% | <b>1</b> gang        | 850W          |
| OVER<br>MIDDEL              | 80%  | <b>2</b> gange       | 680W          |
| MIDDEL                      | 60%  | <b>3</b> gange       | 510W          |
| OPTØNING<br>UNDER<br>MIDDEL | 40%  | <b>4</b> gange       | 340W          |
| LAV                         | 20%  | <b>5</b> gange       | 170W          |

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

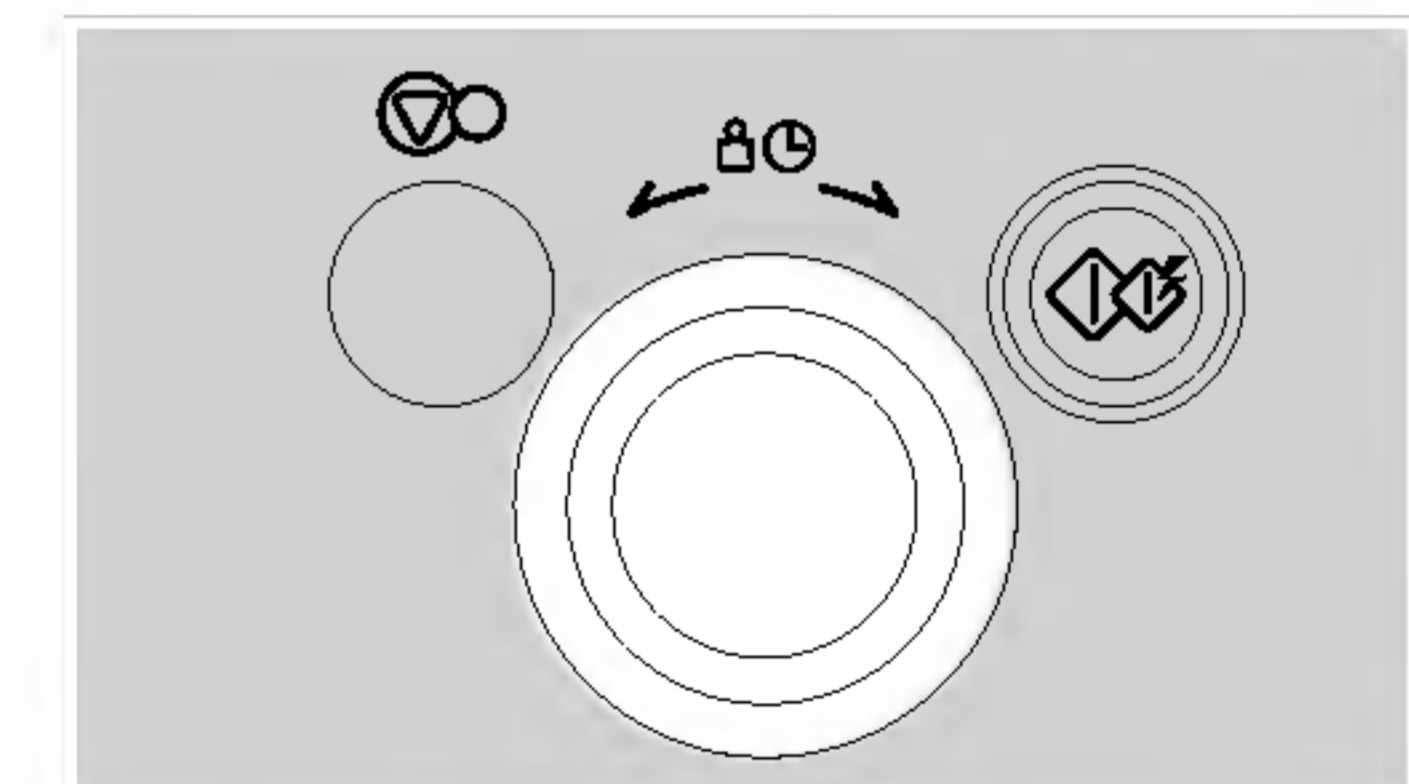
Tryk på **STOP/CLEAR** (stop/ nulstil).



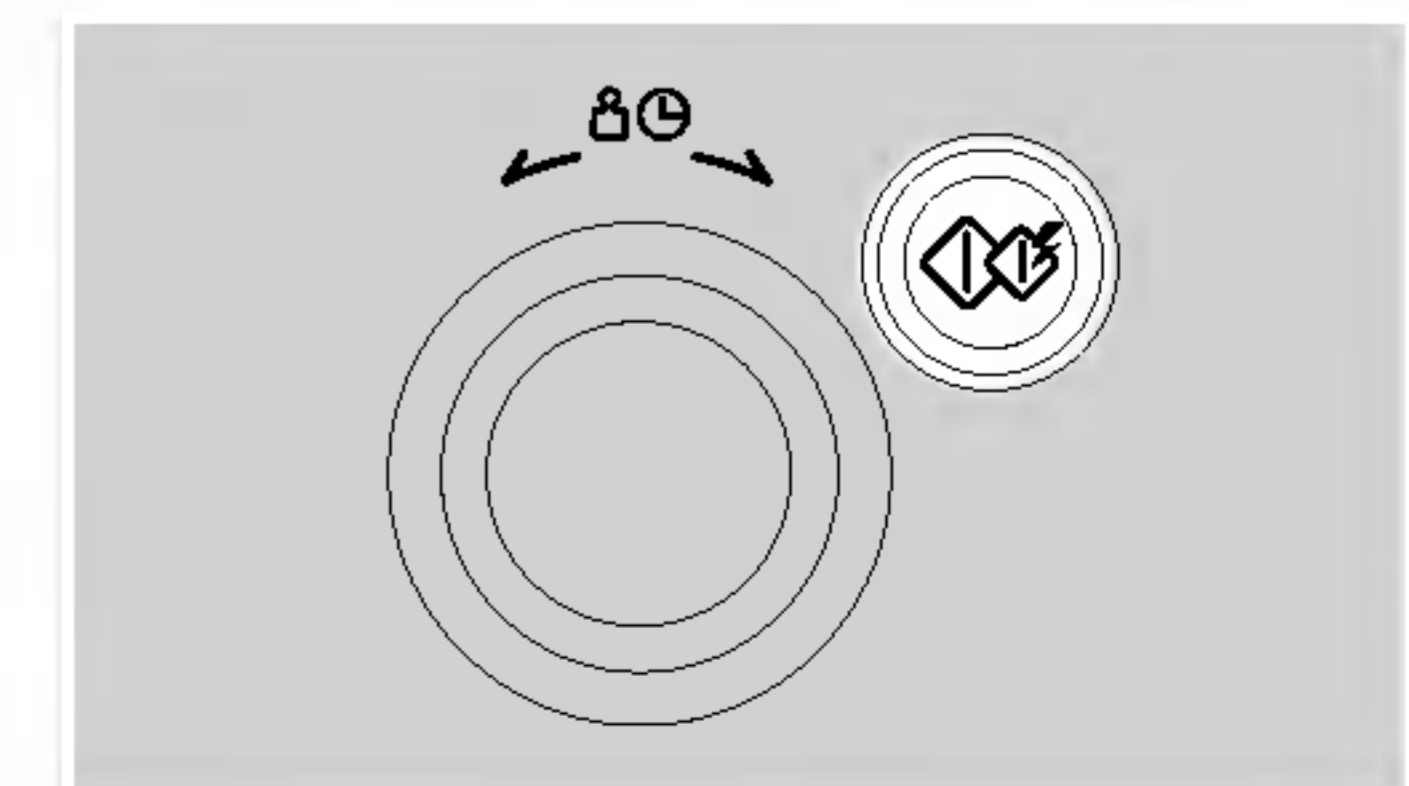
Drej på programvælgeren for at vælge 80% effekt.



Drej på drejeknappen, indtil displayet viser "5:30".



Tryk på **START**.





# Effekt- niveau

Mikrobølgeovnen har 5 forskellige effektniveauer, som giver dig maksimal fleksibilitet og kontrol med tilberedningen. Skemaet nedenfor viser eksempler på fødevarer og det tilsvarende, anbefalede effektniveau for tilberedning i denne mikrobølgeovn.

| EFFEKTNIVEAU                     | ANVENDELSE  | EFFEKT (%) | UDGANGSEFFEKT |
|----------------------------------|---|------------|---------------|
| <b>MAX</b>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>* Kogning af vand</li><li>* Bruning af hakkebøffer</li><li>* Tilberedning af stykker af fjerkræ, fisk og grøntsager</li><li>* Stegning af møre kødstykker</li></ul>                     | 100%       | 850W          |
| <b>OVER MIDDEL</b>               | <ul style="list-style-type: none"><li>* Alle former for genopvarmning</li><li>* Stegning af kød og fjerkræ</li><li>* Tilberedning af svampe og skaldyr</li><li>* Tilberedning af madvarer, der indeholder ost og æg</li></ul> | 80%        | 680W          |
| <b>MIDDEL</b>                    | <ul style="list-style-type: none"><li>* Bagning</li><li>* Tilberedning af æg</li><li>* Tilberedning af cremer</li><li>* Tilberedning af ris og supper</li></ul>   | 60%        | 510W          |
| <b>OPTØNING<br/>UNDER MIDDEL</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>* Alle former for optøning</li><li>* Smeltning af smør og chokolade</li><li>* Stegning af mindre møre kødstykker</li></ul>  | 40%        | 340W          |
| <b>LAV</b>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>* Blødgørelse af smør og ost</li><li>* Blødgørelse af is</li><li>* Hævning af gærdej</li></ul>  | 20%        | 170W          |



DK

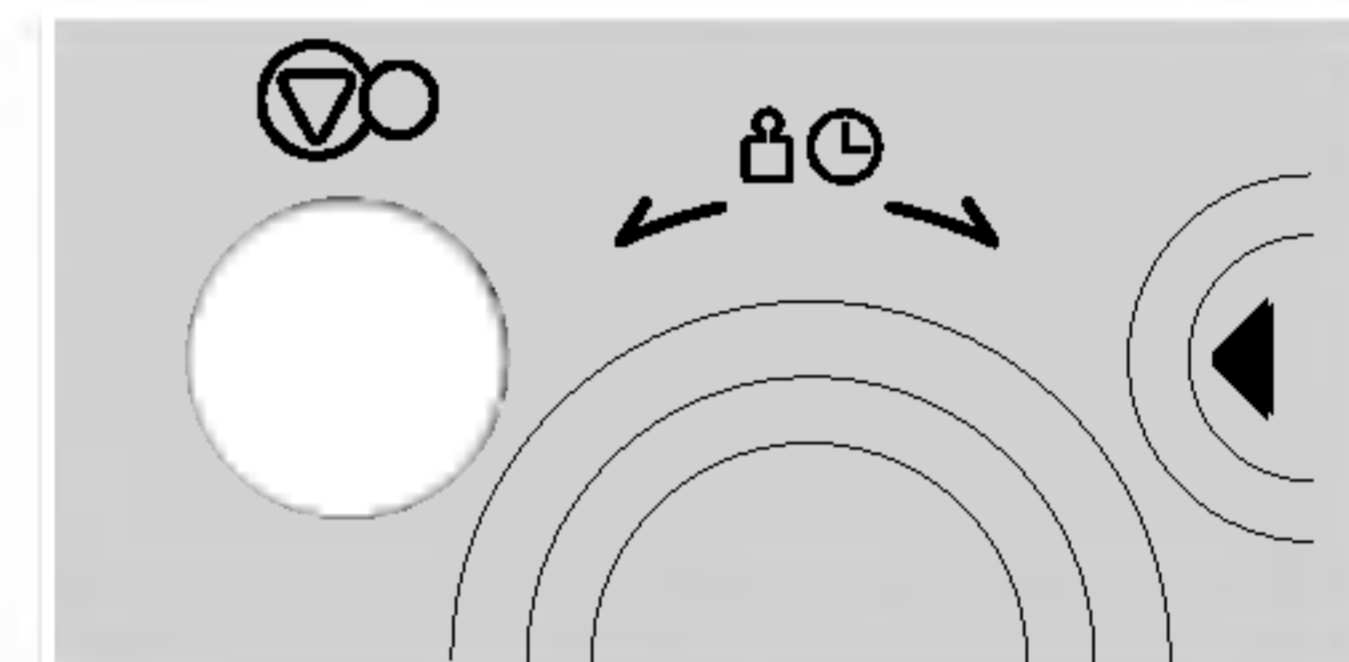
# Quick Start

Følgende eksempel viser, hvordan du kan indstille en tilberedningstid på 2 minutter ved højeste effekt.

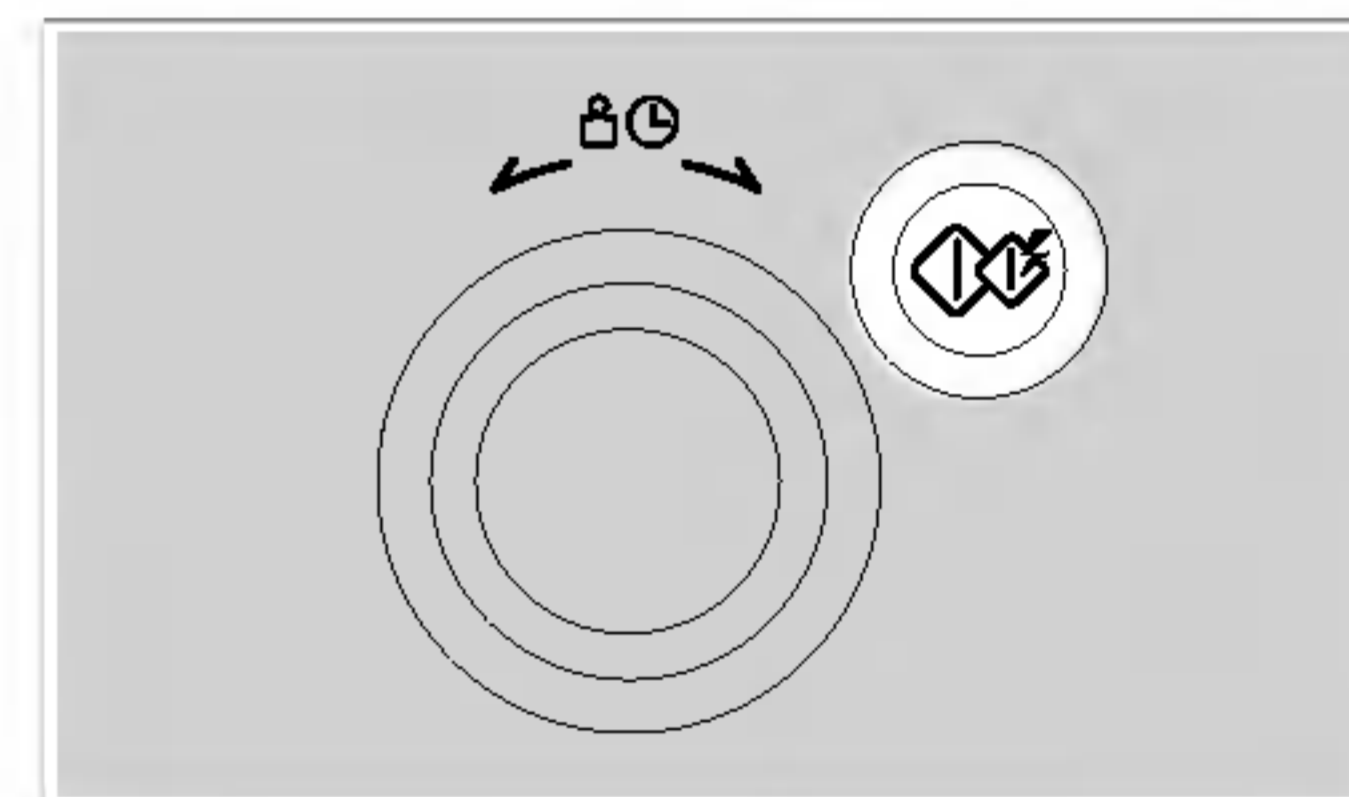


**Quick Start** funktionen gør det muligt at bruge ovnen i intervaller på 30 sekunder ved højeste effekt blot ved at trykke på **START**.

Tryk på **STOP CLEAR** (stop/ nulstil).



Tryk 4 gange på **START** for at vælge 2 minutter ved højeste effekt. Ovnens starter automatisk, inden der er trykket 4. gang.



I løbet af **QUICK START** tilberedningsprocessen kan du forlænge tilberedningstiden med op ved at trykke gentagne gange på **START**.



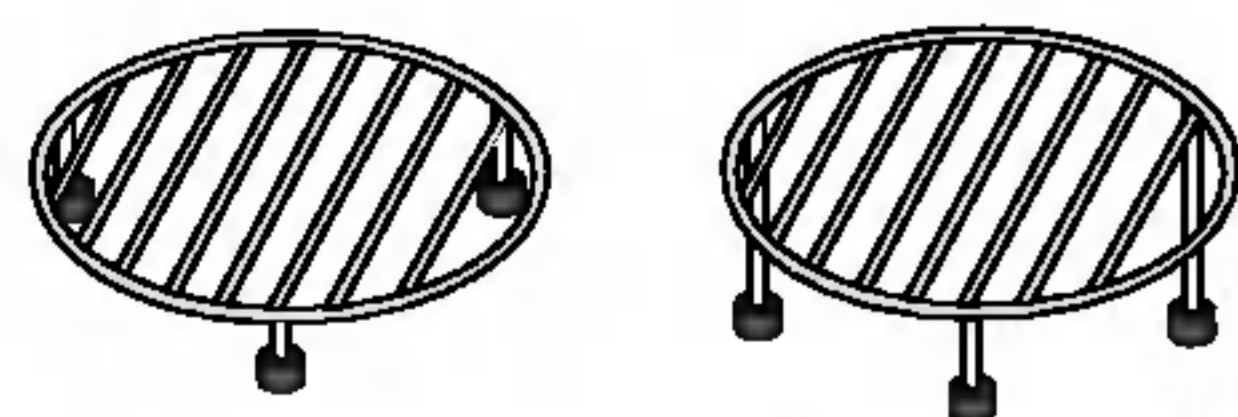
# Grillning

## Stegning

I nedenstående eksempel vil jeg vise dig, hvordan du kan anvende grillen til at tilberede mad på 12 minutter og 30 sekunder.

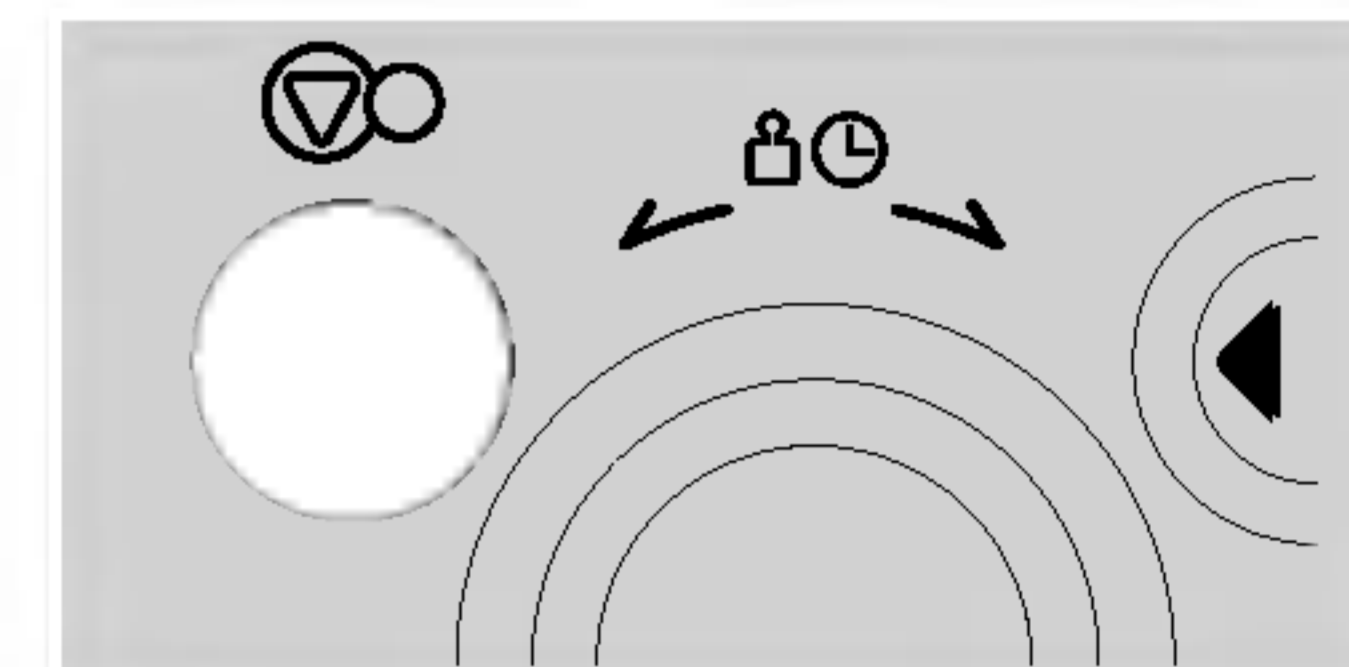


Denne model er udstyret med **GRILL**-funktion, så det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Med denne funktion kan du hurtigt brune og grille maden. Grillristen kan bruges i to højder - høj eller lav, afhængig af madtype og størrelse.

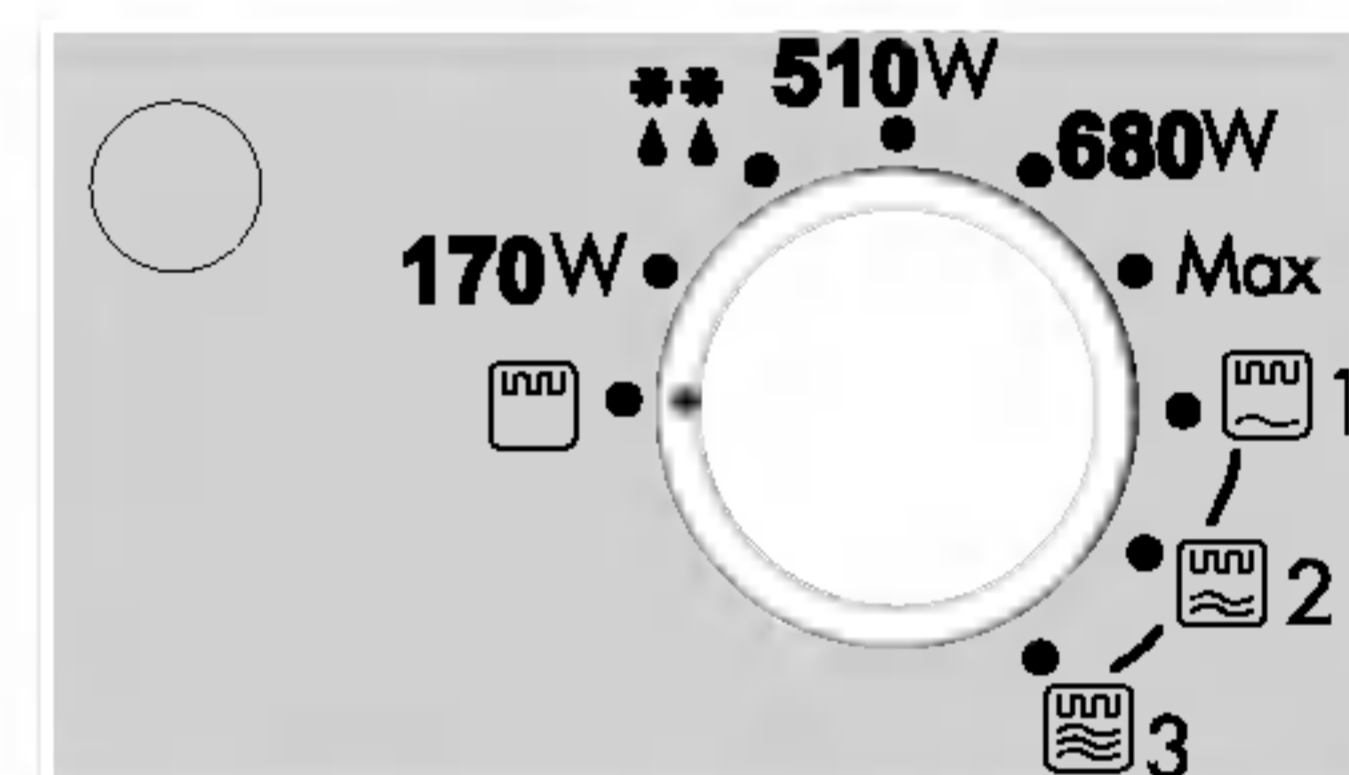


GRILLNING RIST

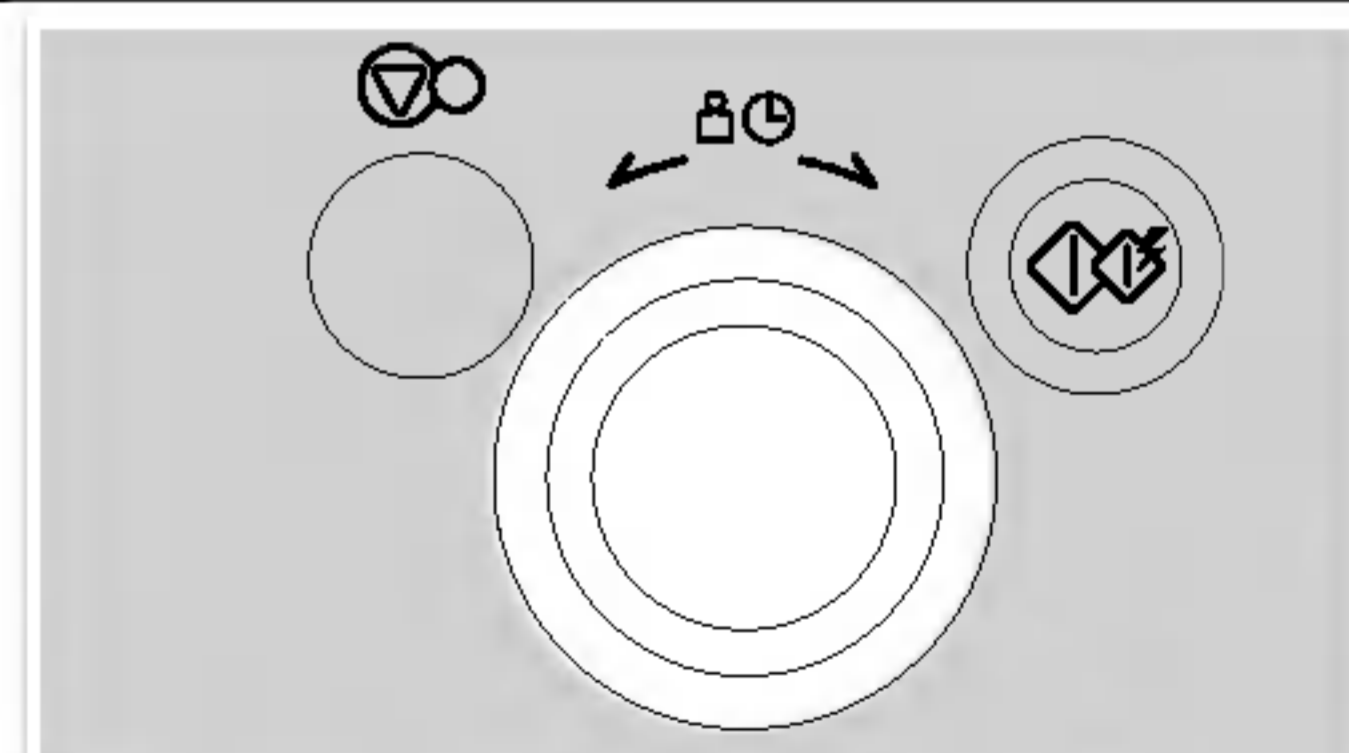
Tryk på **STOP CLEAR** (stop/ nulstil).



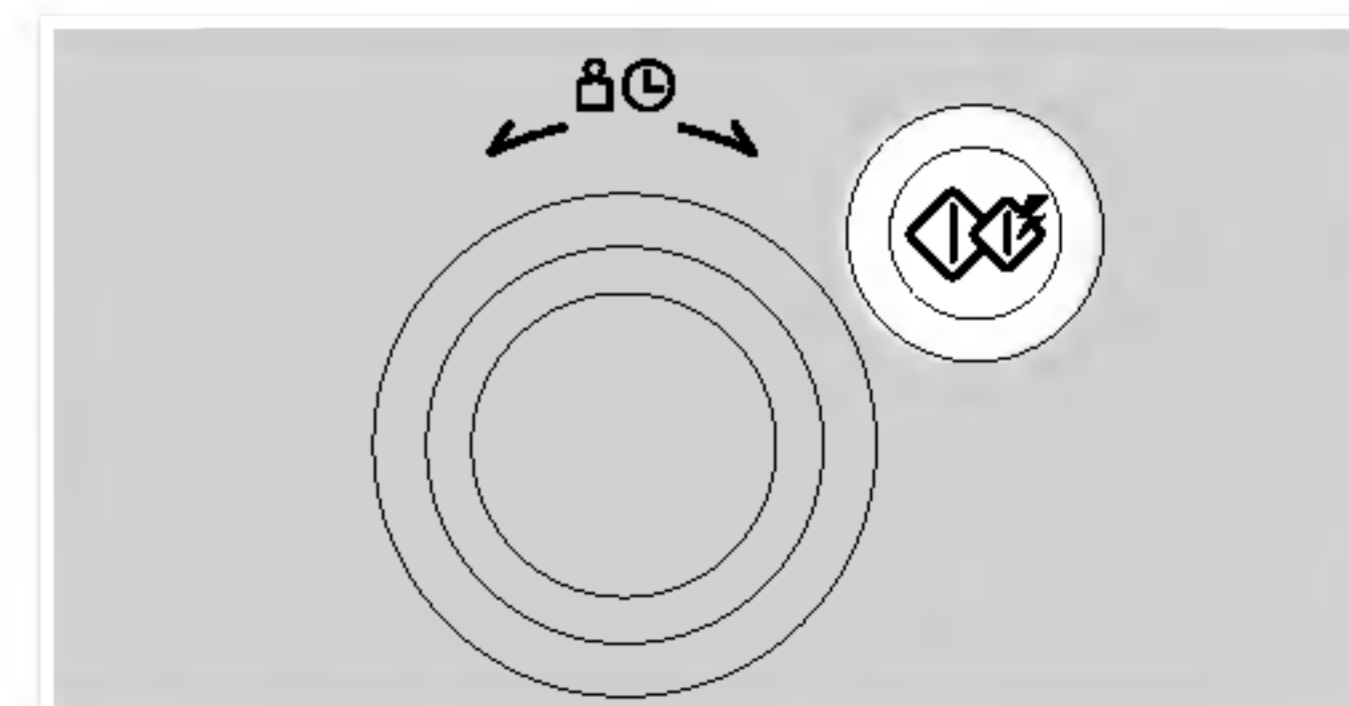
Drej på programvælgeren for at vælge **GRILL**.



Drej på drejeknappen, indtil displayet viser "12:30".



Tryk på **START**.



DK

# Kombinationsstegning

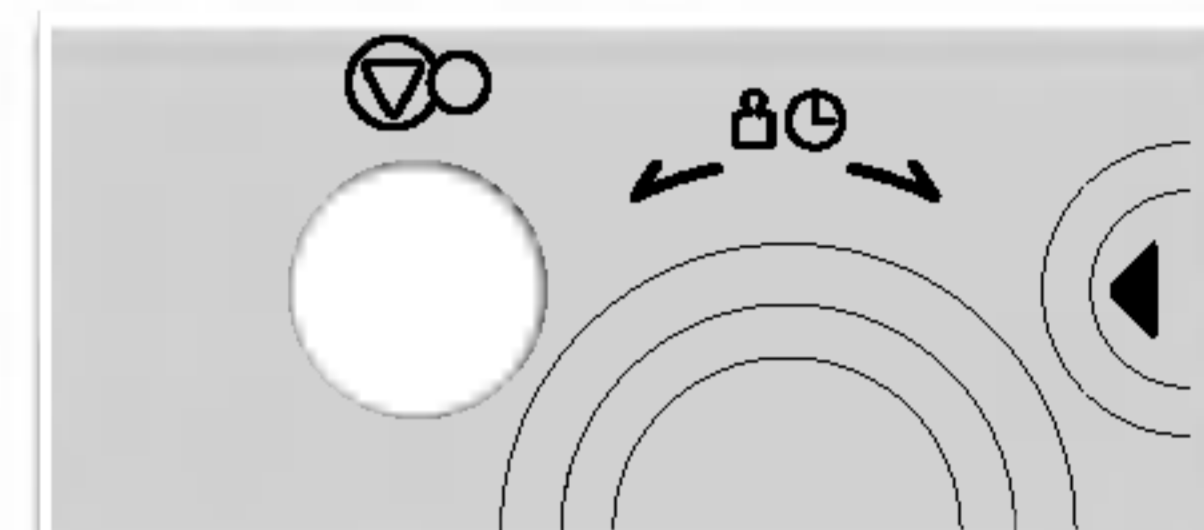
I nedenstående eksempel vil jeg vise dig, hvordan du kan programmere ovnen i kombinationsmodus, co-3, med en stegetid på 25 minutter.



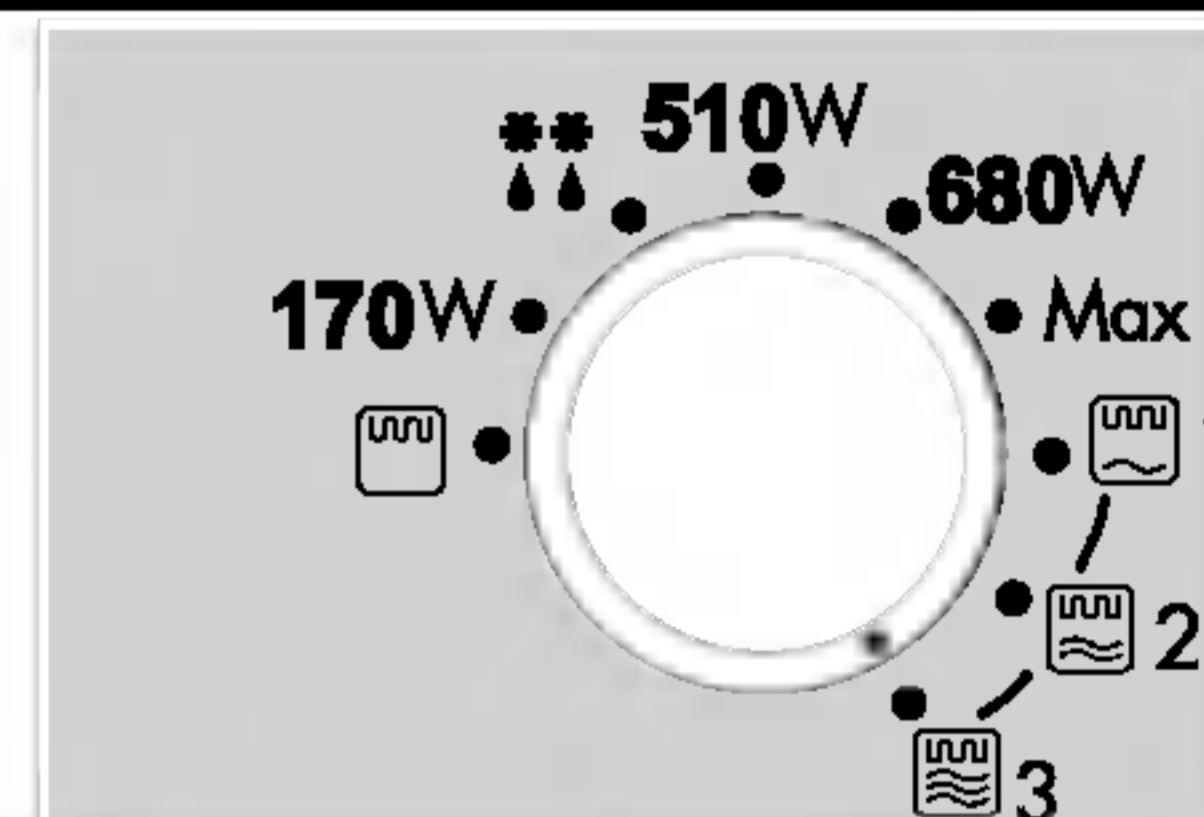
Ovnen har en kombinationsfunktion, som gør det muligt at tilberede maden med varmeovn og mikrobølgeovn samtidigt eller alternativt. Dette betyder sædvanligvis, at det tager mindre tid at tilberede maden.

DK Kvarselementet griller madens overflade, mens mikrobølgefunktionen varmer den op indvendigt. Forvarmning af ovnen er unødvendig.

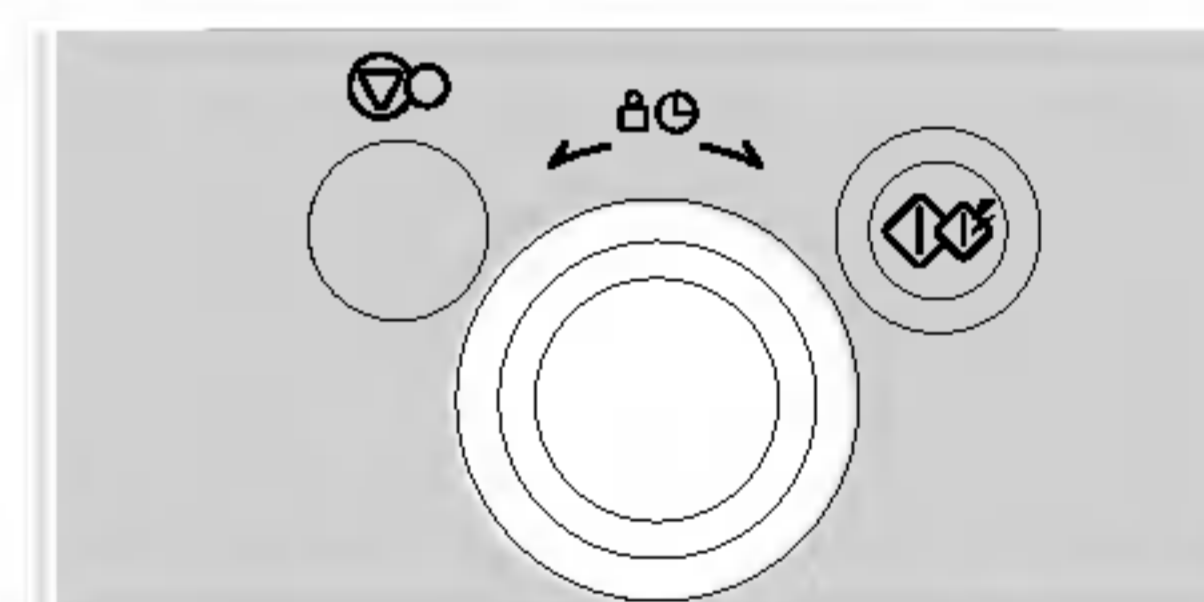
Tryk på **STOP/CLEAR** (stop/ nulstil).



Drej på programvælgeren for at vælge **COMBI-3**.



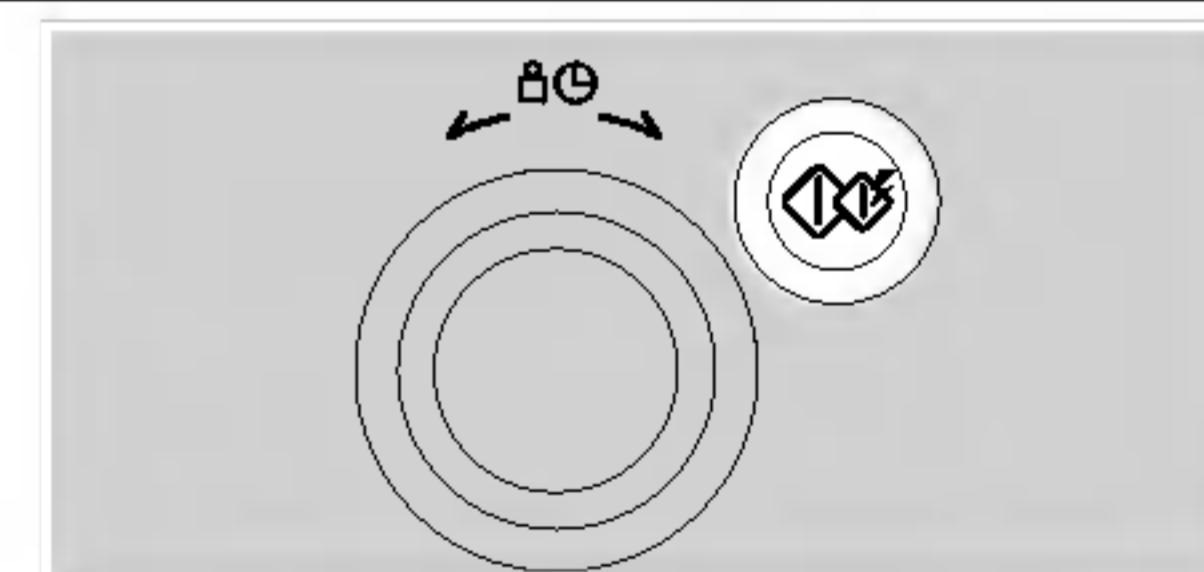
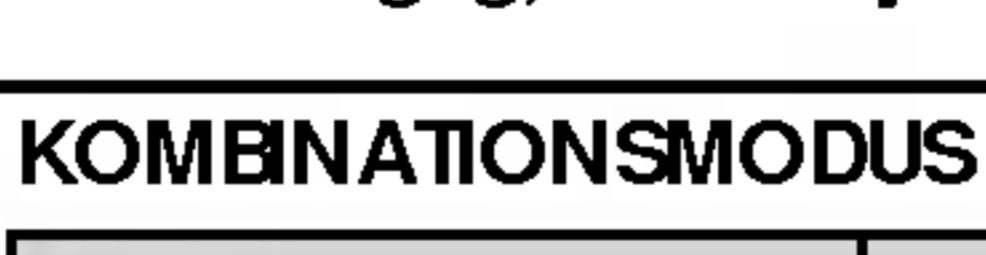
Drej på drejeknappen, indtil displayet viser "25:00".



Tryk på **START**.

Når du laver mad, kan du trykke på knappen for at øge/ forkorte stegetiden.

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



## KOMBINATIONSMODUS

| KATEGORI | MIKROBØLGEEFFEKT (%) | VARMEOVN EFFEKT (%) |
|----------|----------------------|---------------------|
| Co-1     | 20                   | 80                  |
| Co-2     | 40                   | 60                  |
| Co-3     | 60                   | 40                  |

# Auto Cook

I det følgende eksempel vil jeg vise, hvordan man tilbereder 0.6 kg friske grøntsager.



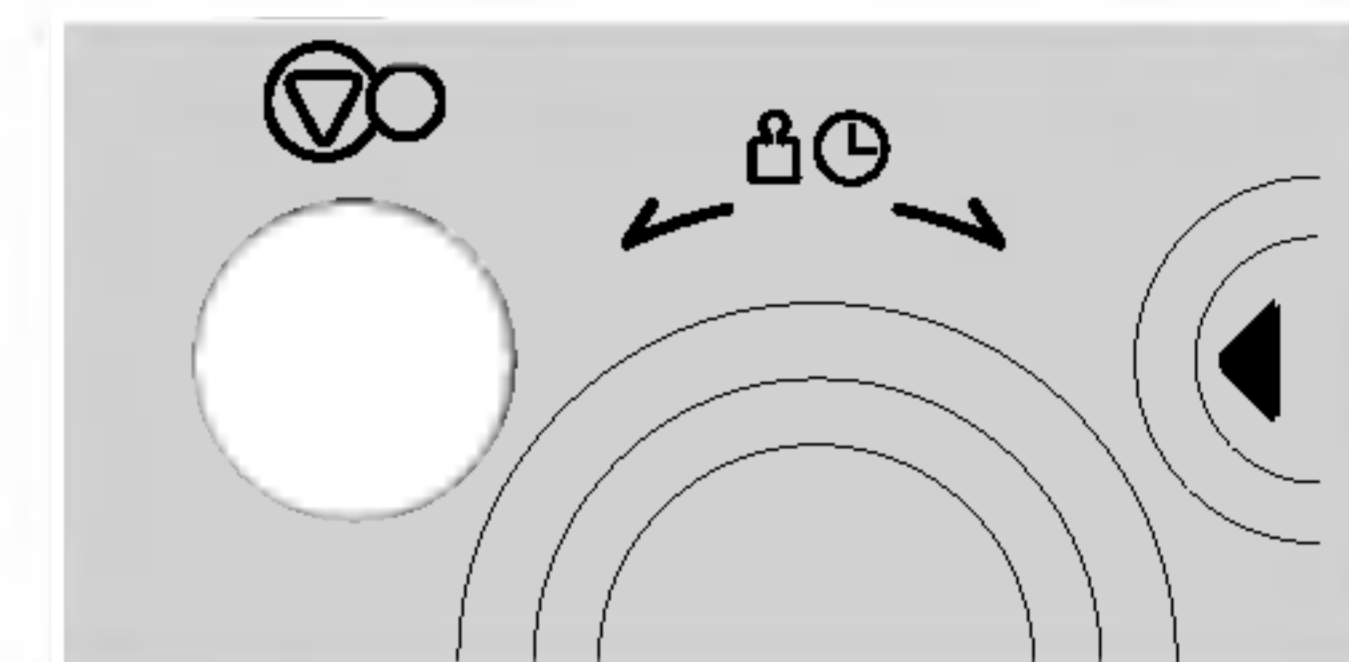
**AUTO COOK** gør det let at tilberede størstedelen af Deres yndlingsretter ved blot at vælge madtype og indtaste madens vægt.

| Kategori             | Tryk på<br>AUTO COOK |
|----------------------|----------------------|
| Kartofler med skræl  | <b>1</b> gang        |
| Friske grøntsager    | <b>2</b> gange       |
| Frosne grøntsager    | <b>3</b> gange       |
| Ris                  | <b>4</b> gange       |
| Popcorn              | <b>5</b> gange       |
| Kold pizza           | <b>6</b> gange       |
| Sovs                 | <b>7</b> gange       |
| Karry, genopvarmning | <b>8</b> gange       |

Tryk på **STOP/CLEAR**.



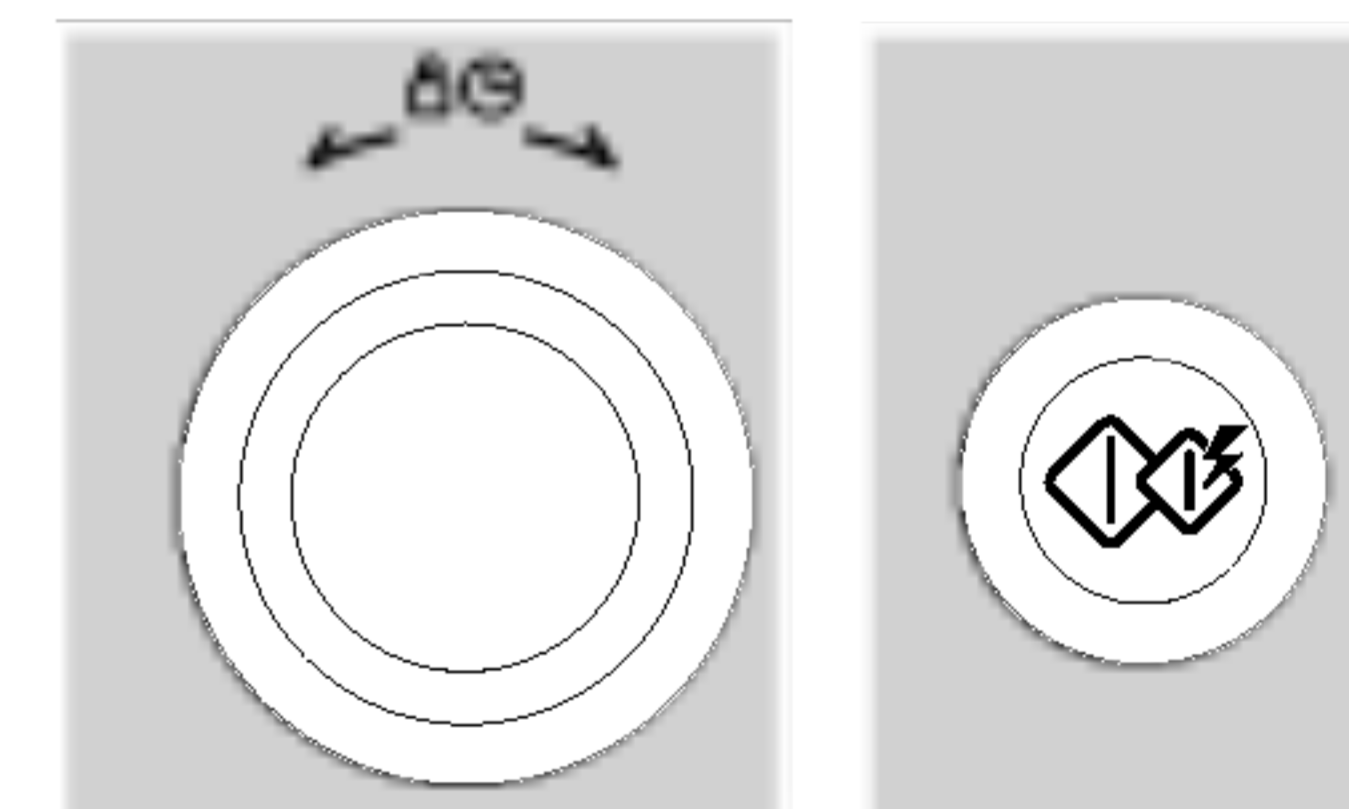
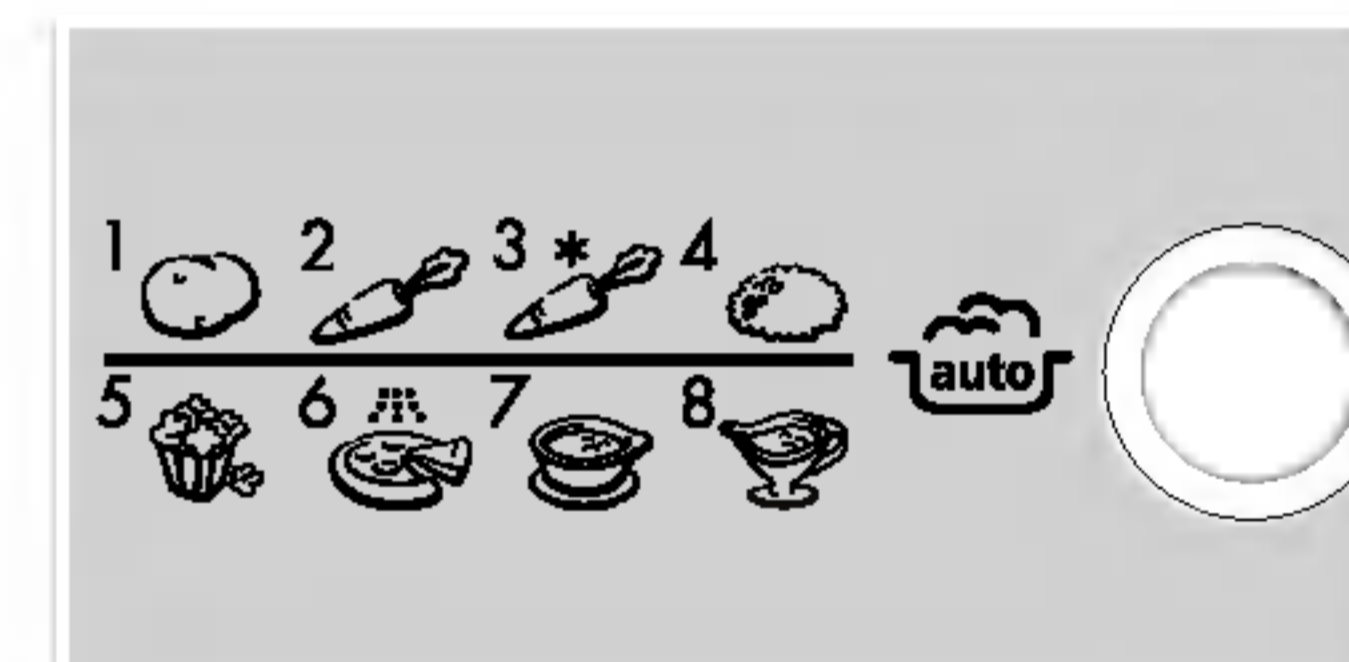
Tryk på **AUTO COOK** to gange for at vælge friske grøntsager.



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



Tryk på **START**.



DK

| <i>Madkategori</i>            | <i>Madtemperatur</i> | <i>Køkkenredskaber</i>       | <i>VÆGTGRÆNSE</i> | <i>Instruktioner</i>   |      |      |      |      |     |              |       |       |       |                |
|-------------------------------|----------------------|------------------------------|-------------------|--|------|------|------|------|-----|--------------|-------|-------|-------|----------------|
| <b>1. Kartofler med skræl</b> | Stuetemperatur       | På en glasbakke              | 0,1 kg ~ 1,0 kg   | Vælg nogle kartofler i mellemstørrelse 170-200g. Vask og tør kartoflerne. Stik flere gange i kartoflerne med en gaffel. Placer kartoflerne på glasbakken. Indstil vægten og tryk på start. Fjern kartoflerne fra ovnen efter tilberedningen. Lad dem stå overdækket med alufolie i 5 minutter.   |      |      |      |      |     |              |       |       |       |                |
| <b>2. Friske grøntsager</b>   | Stuetemperatur       | Skål egnet til mikrobølgeovn | 0.2 kg ~ 0.8 kg   | Placer grøntsagerne i en skål egnet til mikrobølgeovn. Tilsæt vand.<br>Overdæk den. Rør rundt og lad den stå i 2 minutter efter tilberedningen.<br>Tilsæt vand i forhold til mængden.<br>** 0.2kg - 0.4kg : 2 spiseskefulde<br>** 0.5kg - 0.8kg : 4 spiseskefulde  |      |      |      |      |     |              |       |       |       |                |
| <b>3. Frosne grøntsager</b>   | Frossen              | Skål egnet til mikrobølgeovn | 0.2 kg ~ 0.8 kg   | Placer grøntsagerne i en skål egnet til mikrobølgeovn. Tilsæt vand.<br>Overdæk den. Rør rundt og lad den stå i 2 minutter efter tilberedningen.<br>Tilsæt vand i forhold til mængden.<br>** 0.2kg - 0.4kg : 2 spiseskefulde<br>** 0.5kg - 0.8kg : 4 spiseskefulde  |      |      |      |      |     |              |       |       |       |                |
| <b>4. Ris</b>                 | Stuetemperatur       | Skål egnet til mikrobølgeovn | 0,1 kg ~ 0,3 kg   | Vask risen. Lad vandet løbe fra.<br>Placer ris og kogende vand i en stor dyb skål.<br><table border="1" data-bbox="1724 1404 2825 1556"> <tr> <td>Vægt</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Låg</td> </tr> <tr> <td>Kogende vand</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Ja/med lufthul</td> </tr> </table><br>** Ris – Lad den stå overdækket i 5 minutter efter tilberedningen, eller indtil vandet er absorberet. | Vægt | 100g | 200g | 300g | Låg | Kogende vand | 200ml | 400ml | 600ml | Ja/med lufthul |
| Vægt                          | 100g                 | 200g                         | 300g              | Låg  |      |      |      |      |     |              |       |       |       |                |
| Kogende vand                  | 200ml                | 400ml                        | 600ml             | Ja/med lufthul   |      |      |      |      |     |              |       |       |       |                |

DK

| <i>Madkategori</i>             | <i>Madtemperatur</i> | <i>Køkkenredskaber</i>       | <i>VÆGTGRÆNSE</i> | <i>Instruktioner</i>   |
|--------------------------------|----------------------|------------------------------|-------------------|--|
| <b>5. Popcorn</b>              | Stuetemperatur       | Pose på glasbakke            | 100g              | Brug et popcornprodukt til mikrobølgeovn.<br>Fjern plastikdække. Placer den udfoldede pose på glasbakken.<br>(Følg instruktionerne på pakningen)<br>Efter popningen, fjern da posen fra ovnen.<br>FORSIGTIG: Produktet er VARMT! Åbn forsigtigt posen ved at trække diagonalt i hjørnerne. |
| <b>6. Kold pizza</b>           | Køleskabstemp.       | Skål egnet til mikrobølgeovn | 0. 1 kg ~ 0.4 kg  | Denne funktion er til at genopvarme kolde pizzarester. Placer den kolde pizza på det flade fad. Lad den stå i 1-2 minutter efter opvarmning.   |
| <b>7. Sovs</b>                 | Stuetemperatur       | Skål egnet til mikrobølgeovn | 0. 2kg ~ 0.6 kg   | Hæld sovsen i en skål, der er egnet til mikrobølgeovn.<br>Overdæk med låg eller plastikfolie.<br>Rør rundt efter opvarmning. Lad den stå overdækket i 2 minutter og rør da rundt igen.   |
| <b>8. Karry, genopvarmning</b> | Stuetemperatur       | Fad egnet til mikrobølgeovn  | 0.2 kg ~ 0.8 kg   | Hæld karryen ned i et fad egnet til mikrobølgeovn. Overdæk.<br>Placer fad på glasbakken.<br>Rør rundt og lad det stå overdækket i 1-2 minutter efter opvarmning.   |

DK

# Automatisk optøning

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 (BREAD) 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.

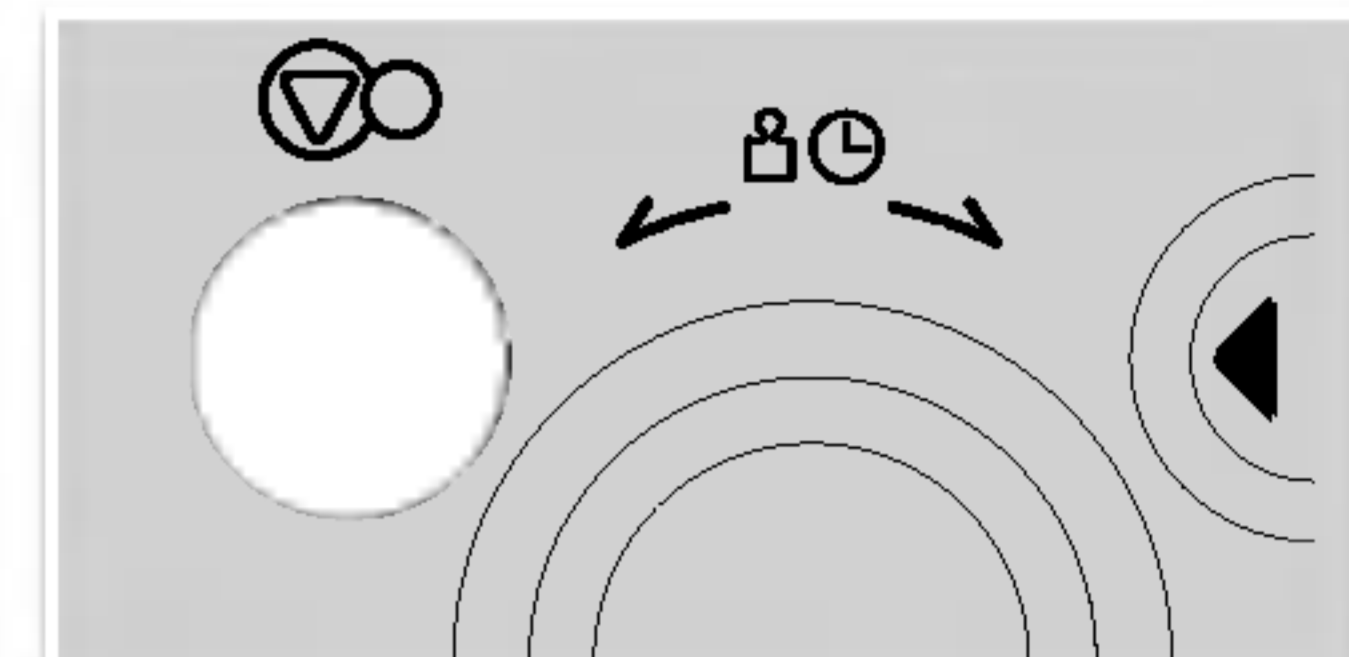


Mikrobølgeovnen har 3 forskellige indstillinger for optøning: **MEAT (kød)**, **POULTRY (fjerkræ)** og **BREAD (brød)**, og hver kategori har sin egen effektindstilling.

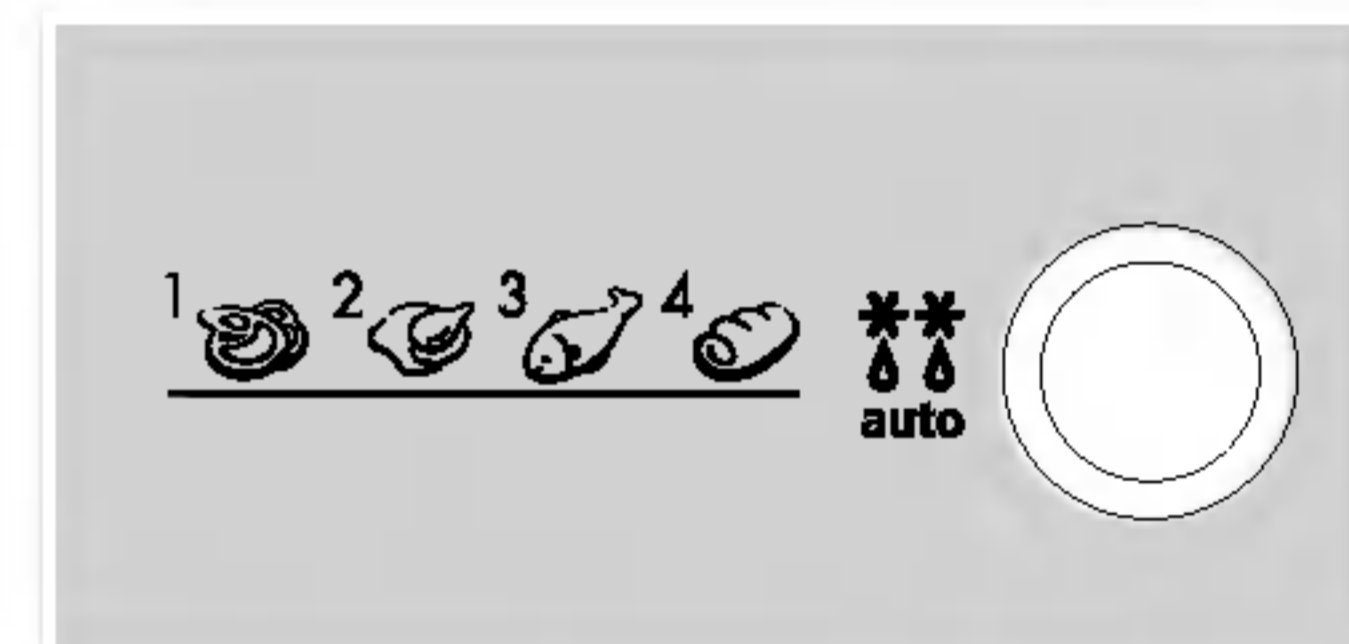
| Fødevaregruppe | Tryk           |
|----------------|----------------|
| <b>KØD</b>     | <b>1</b> gang  |
| <b>FJERKRÆ</b> | <b>2</b> gange |
| <b>FISK</b>    | <b>3</b> gange |
| <b>BRØD</b>    | <b>4</b> gange |

Tryk på **STOP CLEAR (stop/ nulstil)**.

Vej de produkter, der skal optøs. Sørg for at fjerne alle metaldele (dips osv.). Placer derefter fjerkræet i ovnen og luk lågen.

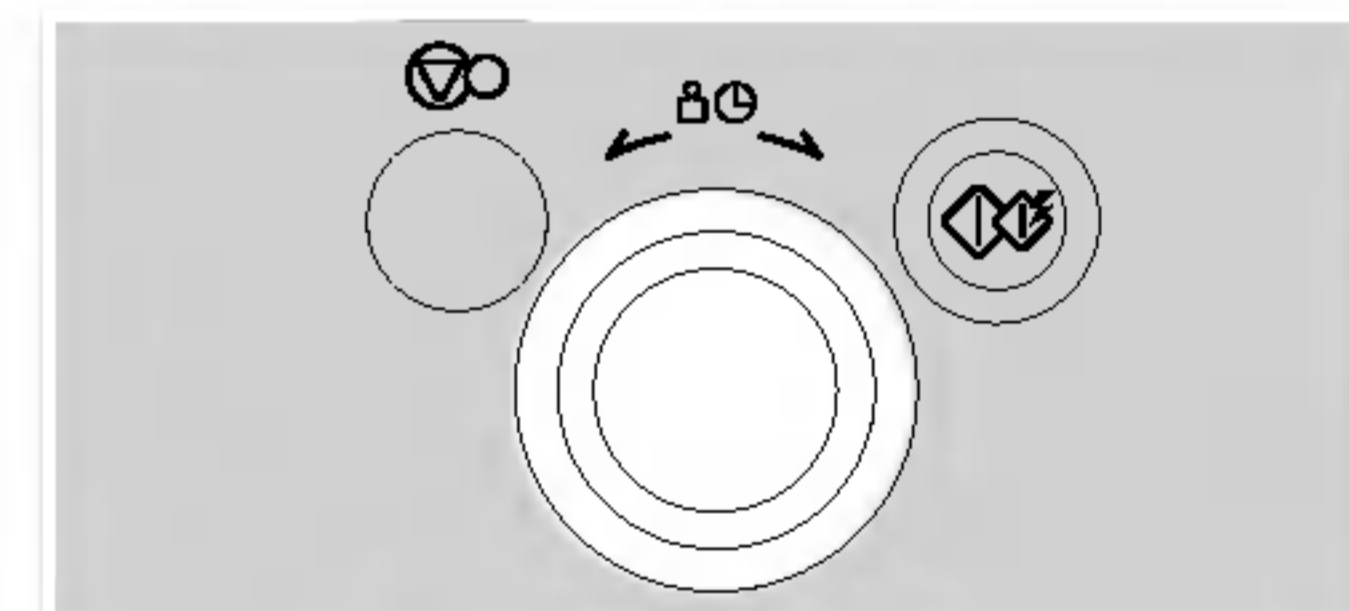
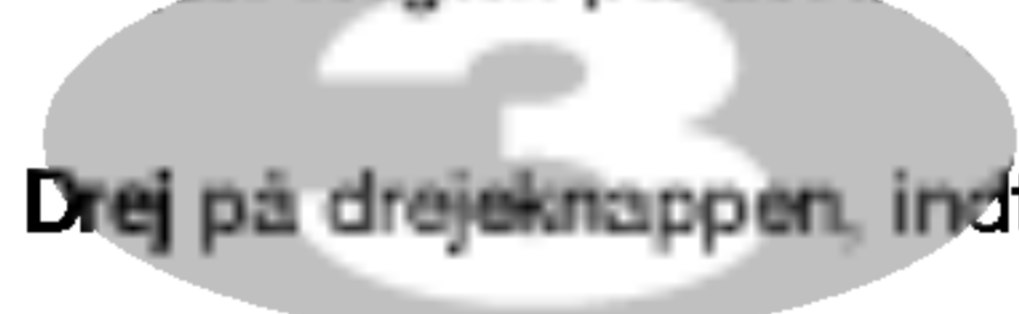


Tryk 2 gange på **AUTO DEFROST** for at vælge **FJERKRÆ**.

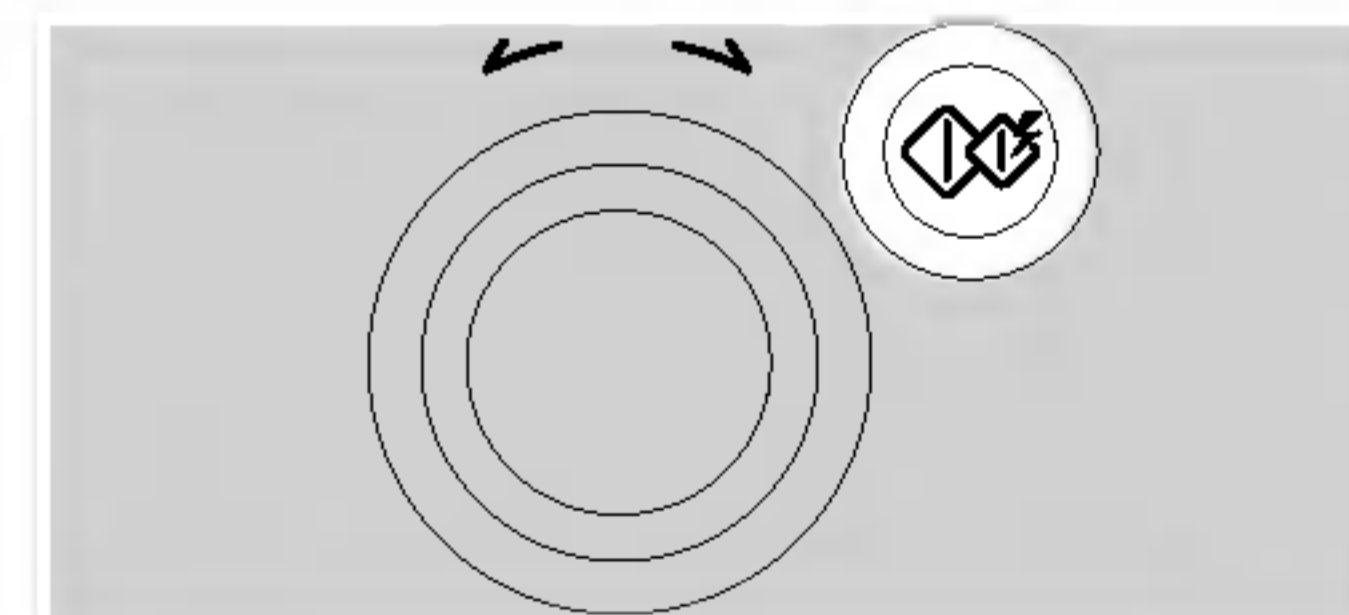


Indtast vægten på det frosne fjerkræ, der skal optøs.

Drej på drejeknappen, indtil displayet viser "1.4".



Tryk på **START**.



I løbet af optøningsprocessen vil der lyde nogle bip, der betyder, at du skal åbne lågen og vende og adskille fjerkræstykkerne, så optøningen foregår jævnt. Tag stykker, der er optøet, ud af ovnen eller dæk dem med andre stykker for at forsinke optøningen. Luk lågen, når du er færdig med at se til maden, og tryk på **START** for at genoptage optøningsprocessen.

**Mikrobølgeovnen standser ikke optøningen, med mindre du åbner lågen – heller ikke selvom den bipper.**



## LISTE OVER VÆGT VED AUTOMATISK OPTØNING

| INDSTILLING |          | FØDEVARETYPE  | MIN./ MAX. VÆGT |
|-------------|----------|---|-----------------|
| 1. KØD      | Oksekød  | Hakkekød, filet, kød i tern/ strimler, bøf, tyndsteg, tyksteg, burgere      | 0,1/ 4,0 kg     |
|             | Lammekød | Kotelet (2,5 cm tyk), rullesteg   |                 |
|             | Svinekød | Kotelet (1,2 cm tyk), ribben, rullesteg, pølse                              |                 |
|             | Kalvekød | Kødstykker (450 g, 1,2 cm tykke)  |                 |
| 2. FJERKRÆ  | Kylling  | Hele (under 2 kg), bryststykker (uden ben), lårstykker                      | 0,1/ 4,0 kg     |
|             | Kalkun   | Bryststykker (under 2,5 kg)   |                 |
| 3. FISK     | Fisk     | Filet, bøffer, hele fisk  | 0,1/ 4,0 kg     |
|             | Skaldyr  | Krabbekød, hummerhaler, rejer, muslinger                                    |                 |
| 4. BRØD     |          | Rugbrød og franskbrød i skiver, rundstykker, flutes, baguetter, croissanter | 0,1/ 0,5 kg     |

DK

\* Fordelene ved den automatiske optøningsfunktion er automatisk indstilling og styring af processen, men ligesom ved traditionel optøning skal du også her tilse madvarerne under processen.

\* Du opnår det bedste resultat, hvis du tager madvarerne ud af deres originale papir- eller plastikemballage. Ellers vil emballagen forhindre damp og kødsaft i at komme væk fra madens overflade, hvilket kan resultere i, at maden koges på ydersiden under optøningen.

\* Placér madvarerne i et lavt glasfad, som kan opsamle væske.

\* Madvarerne bør ikke være fuldstændigt optøet i midten, når du tager dem ud af ovnen.

\* Hvis du ikke kan fjerne emballagen fra de frosne madvarer, kan du optø de indpakkede madvarer i ca. en fjerdedel af den optøningstid, som vises i displayet ved starten af processen. Tag derefter madvarerne ud af ovnen, og fjern emballagen.

\* Brød i skiver bør optøs mellem to stykker køkkenrulle, og rundstykker bør skæres over inden optøning.



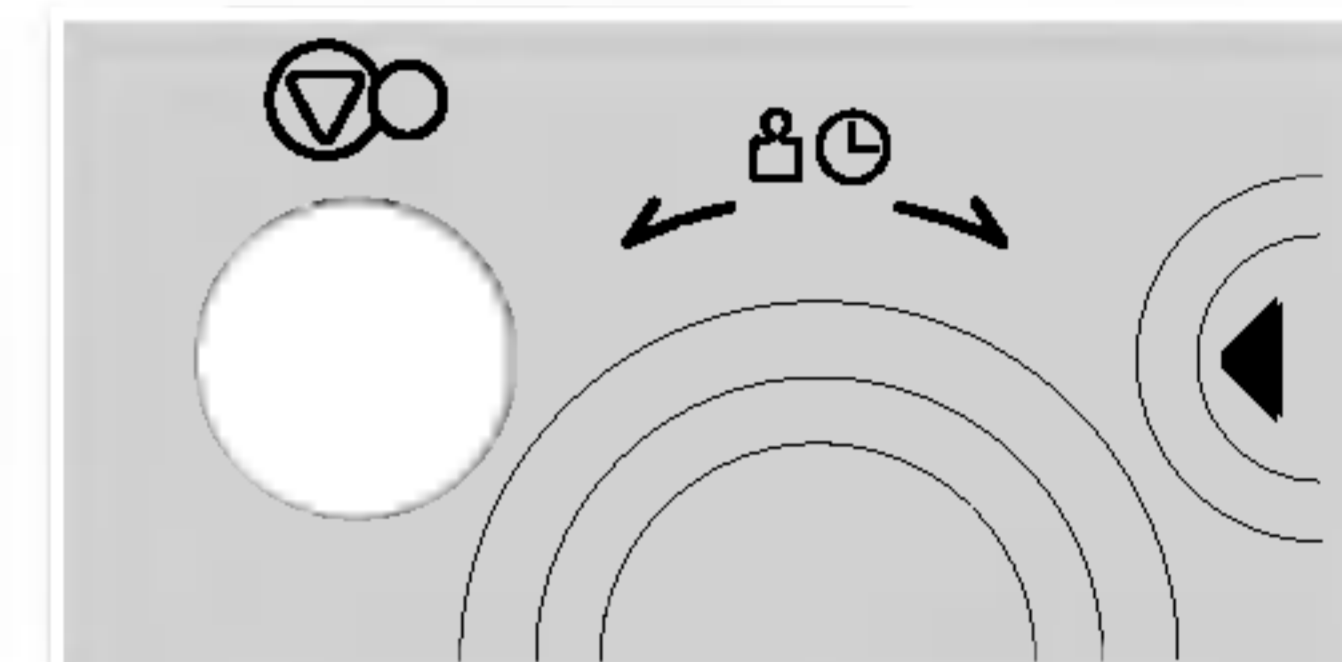
# Auto Roast

I det følgende eksempel vil jeg vise, hvordan man steger 0.6 kg svinesteg.

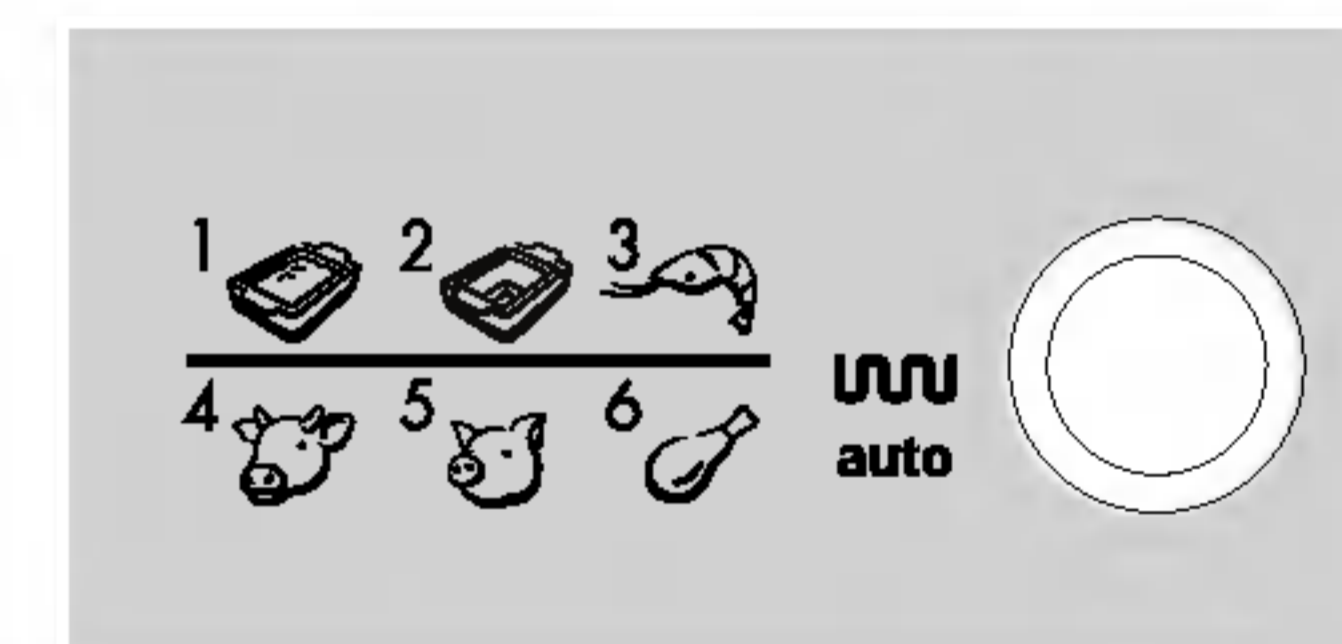


AUTO ROAST gør det let at tilberede størstedelen af Deres yndlingsretter ved blot at vælge madtype og indtaste madens vægt.

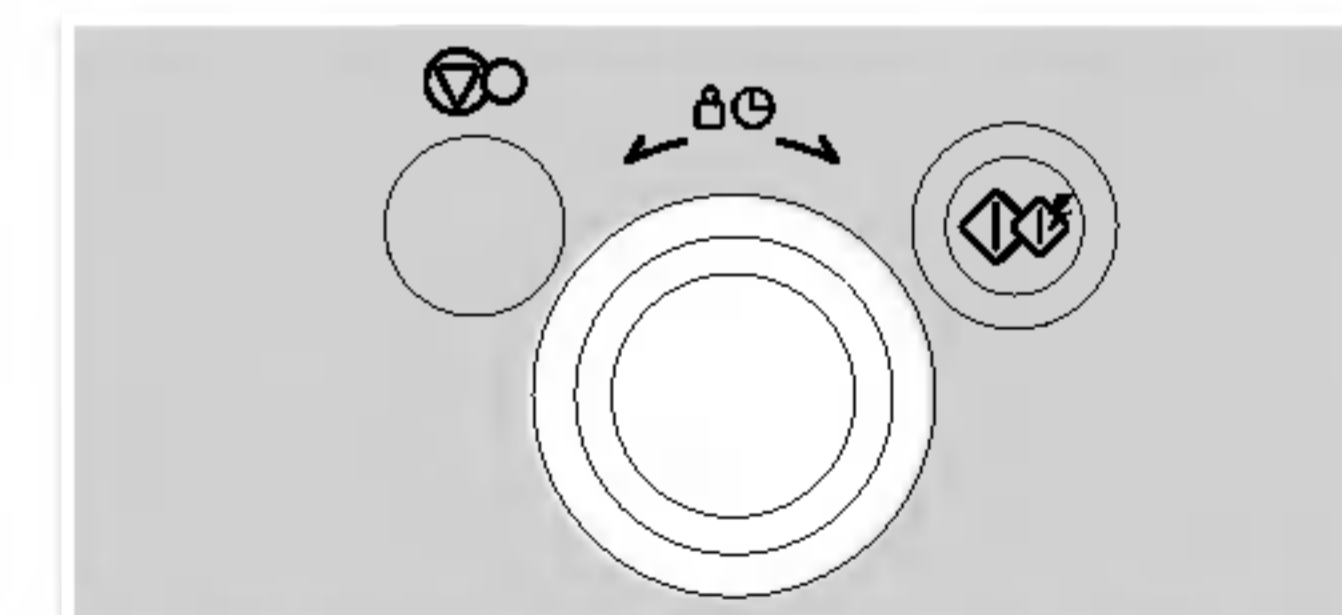
Tryk på **STOP/CLEAR**.



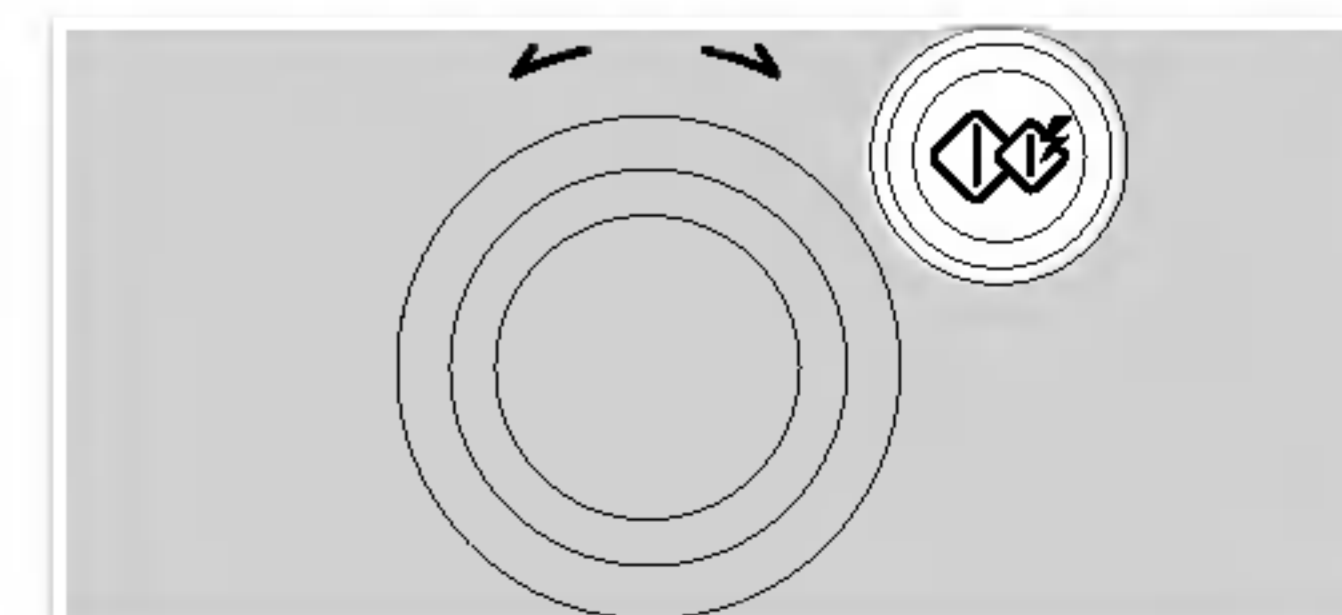
Tryk på **AUTO ROAST** fem gange for at vælge svinesteg.  
\*Ar-5\* vil kunne ses på displayet.



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



Tryk på **START**.



DK

| Kategori          | Tryk på<br>AUTO ROAST |
|-------------------|-----------------------|
| Gratin            | <b>1</b> gang         |
| Lasagne           | <b>2</b> gange        |
| Grillede rejer    | <b>3</b> gange        |
| Oksesteg          | <b>4</b> gange        |
| Svinesteg         | <b>5</b> gange        |
| Kylling, udskåren | <b>6</b> gange        |

| <b>Madkategori</b> | <b>Madtemperatur</b> | <b>Køkkenredskaber</b> | <b>Vægtgrænse</b> | <b>Instruktioner</b>   |
|--------------------|----------------------|------------------------|-------------------|--|
| <b>1. Gratin</b>   | Stuetemperatur       | Lav bakke              | 0.5 kg ~ 1.2 kg   | <p>Brug denne tast til at tilberede hjemmelavede gratiner. Placer maden på den lave hylde.<br/>Tag den ud af ovnen efter tilberedningen og lad den stå i 1-2 minutter.</p> <p><b>* Kartoffelgratin *</b><br/>           Ingredienser<br/>           400g kartofler<br/>           100g løg (skåret i tynde skiver)<br/>           2/3 spiseskefulde smør<br/>           3 skiver bacon<br/>           350g hvid sovs<br/>           80g reven mozzarella ost<br/>           Salt, sort pepper</p> <p><b>(Hvid sovs)</b><br/>           3 spiseskefulde smør, 5 spiseskefulde mel, 2.5 kop mælk<br/>           Placer smørret i en stor skål. I mikrobølgeovnen på HIGH indtil smørret smelter. Tilsæt mel og put det i mikrobølgeovnen i 2 minutter ved HIGH. Tilsæt mælk, salt og sort pepper. I mikrobølgeovnen ved HIGH i 15 minutter. (Rør rundt flere gange under tilberedningen.)</p> <p><b>Metode</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bag kartoflerne med funktionen Kartoffler med skræl, pil dem derefter og skær dem i små stykker.<br/>Tilsæt salt og pepper.</li> <li>2. Put løg og smør i en skål. I mikrobølgeovnen ved HIGH i 2 minutter.</li> <li>3. Placer en tredjedel af den hvide sovs i gratinfadet. Tilsæt kartofler, løg og bacon.<br/>Dæk med resten af den hvide sovs.</li> <li>4. Drys med ost. Placer den på glasbakken og på den lave hylde. Lad den stå i 2-3 minutter efter tilberedning.</li> </ol> |

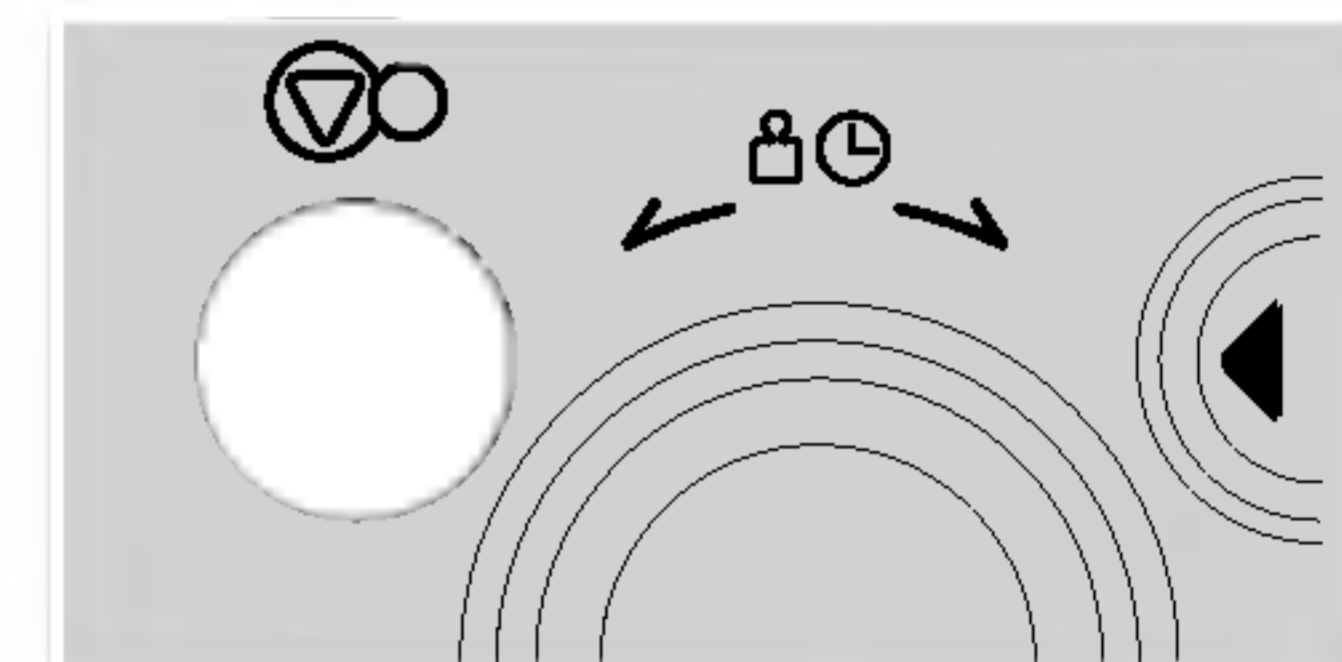
| <i>Madkategori</i>          | <i>Madtemperatur</i> | <i>Køkkenredskaber</i> | <i>Vægtgrænse</i> | <i>Instruktioner</i>   |
|-----------------------------|----------------------|------------------------|-------------------|--|
| <b>2. Lasagne</b>           | Køleskabstemp.       | Lav hylde              | 0.3 kg ~ 0.6kg    | FJERN KARTON OG BESKYTTENDE FILM PÅ RETTEN.<br>Placer den på den lave hylde. Tag den ud af ovnen efter tilberedningen og lad den stå i 1-2 minutter.   |
| <b>3. Grillede rejer</b>    | Køleskabstemp.       | Høj hylde              | 0.1 kg ~ 0.6kg    | Rengør og tør dem af. Placer dem på den høje hylde. Ovnen vil bippe, vend maden og tryk på start for at fortsætte.<br>Tag den ud af ovnen efter tilberedningen, og server.   |
| <b>4. Oksesteg</b>          | Køleskabstemp.       | Lav hylde              | 0.5 kg ~ 1.5 kg   | Stryg kødet med smeltet margarine eller smør. Placer den på den lave hylde på metalbakken. Ovnen vil bippe, vend maden og tryk på start for at fortsætte. Lad den stå overdækket med folie efter tilberedningen i 10 minutter før servering.                 |
| <b>5. Svinesteg</b>         | Køleskabstemp.       | Lav hylde              | 0.5 kg ~ 1.5 kg   | Stryg kødet med smeltet margarine eller smør. Placer den på den lave hylde på metalbakken. Ovnen vil bippe, vend maden og tryk på start for at fortsætte. Lad den stå overdækket med folie efter tilberedningen i 10 minutter før servering.                 |
| <b>6. Kylling, udskåren</b> | Køleskabstemp.       | Høj hylde              | 0.2 kg ~ 0.8 kg   | Vask skindet og tør det af. Stryg kyllingelårene med margarine eller smør. Placer den på den høje hylde på metalbakken. Ovnen vil bippe, vend maden og tryk på start for at fortsætte. Lad den stå overdækket med folie efter tilberedningen i 2-5 minutter. |

# Special Cook

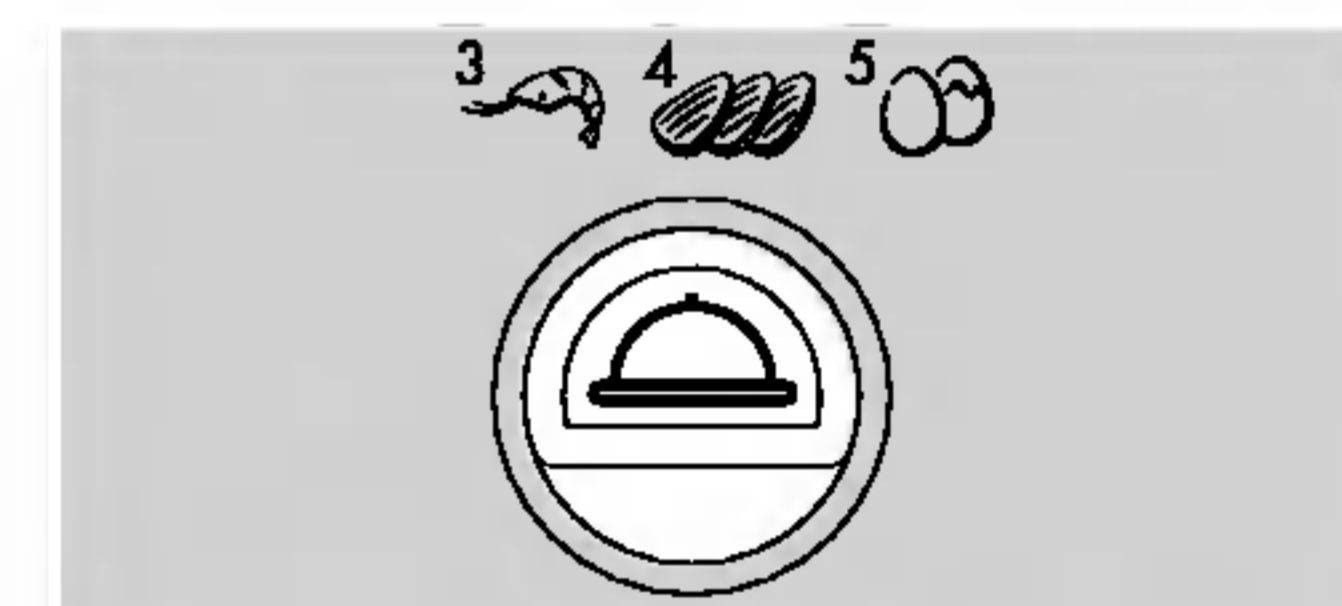


Special COOK gør det let at tilberede størstedelen af Deres yndlingsretter ved blot at vælge madtype og indtaste madens vægt.

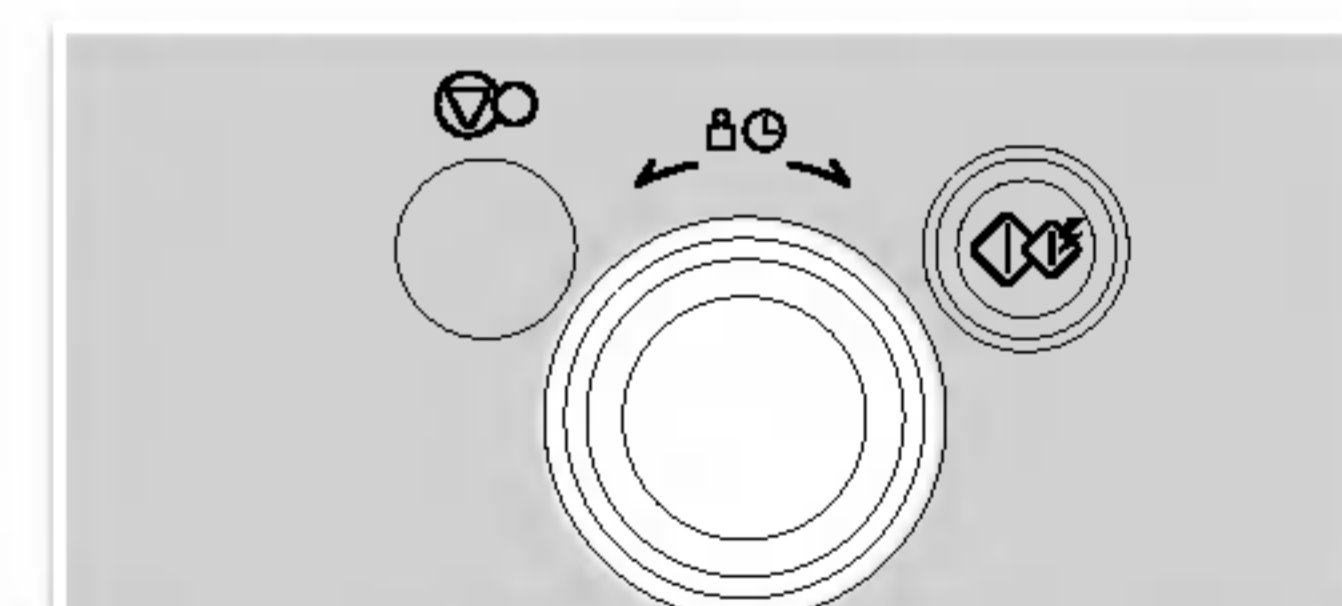
Tryk på STOP/CLEAR.



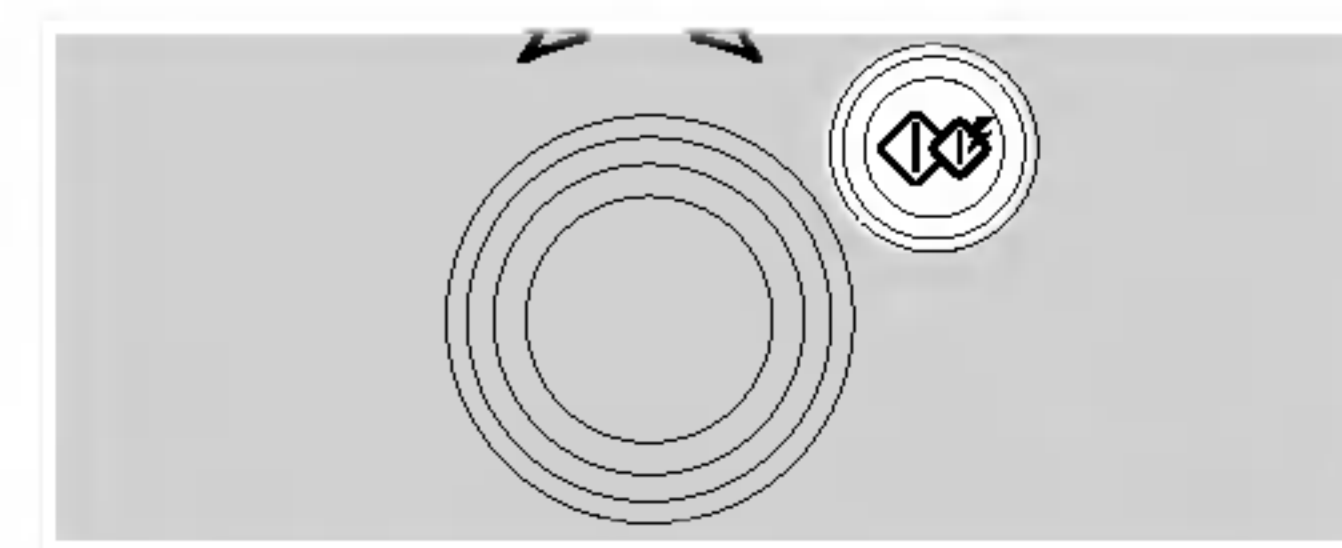
Tryk på SPECIAL COOK et antal gang for at vælge madtype.



Drej på DIAL for at vælge madens vægt.



Tryk på START.



## Kategori

Tryk på  
SPECIAL COOK

Grøntsager (småskåret) **1** gang

Grøntsager (stort skåret) **2** gange

Kalaueruat **3** gange

Kyllingebryst **4** gange

Æg **5** gange

DK

| <i>Madkategori</i>                  | <i>Madtemperatur</i>                  | <i>Køkkenredskaber</i>                | <i>Vægtgrænse</i> | <i>Instruktioner</i>   |
|-------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|--|
| <b>1. Grøntsager (småskåret)</b>    | Stuetemperatur<br>Vand: 300ml<br>Romm | Skål til dampvand, dampplade, damplåg | 0.2 kg ~ 0.8 kg   | Rengør grøntsagerne og skær dem i ensartede stykker. Hæld 300 ml postevand ned i skålen til dampvand. Placer damppladen i skålen til dampvand.<br>Placer de tilberedte grøntsager på damppladen. Overdæk med damplåg. Placer skålen med dampvand i midten af glaspladen.<br>Lad den stå 3-5 minutter i ovnen efter dampning.<br><br>- Skiveskårne gulerødder, skiveskårne kartofler, peberfrugter, courgetter, blomkåls- og broccolibuketter, tomater (lille størrelse). |
| <b>2. Grøntsager (stort skåret)</b> | Stuetemperatur<br>Vand: 300ml<br>Romm | Skål til dampvand, dampplade, damplåg | 0.2 kg ~ 0.8 kg   | Rengør grøntsagerne og skær dem i ensartede stykker. Hæld 300 ml postevand ned i skålen til dampvand. Placer damppladen i skålen til dampvand.<br>Placer de tilberedte grøntsager på damppladen. Overdæk med damplåg. Placer skålen med dampvand i midten af glaspladen.<br>Lad den stå 3-5 minutter i ovnen efter dampning.<br><br>- Kartoffler skåret i halve, kål skåret i kvarte, hele blomkål, majscolber.  |
| <b>3. Kalaruuat</b>                 | Huone<br>Vettä :300 ml<br>Romm        | Skål til dampvand, dampplade, damplåg | 0.1 kg ~ 0.6 kg   | Rengør maden. Hæld 300 ml postevand ned i skålen til dampvand. Placer damppladen i skålen til dampvand.<br>Placer den tilberedte mad på damppladen. Overdæk med damplåg. Placer skålen med dampvand i midten af glaspladen.<br>Lad den stå 3-5 minutter i ovnen efter dampning.<br><br>- Fiskefileter, fiskebøffer, hele fisk, rejer, krabber, muslinger.  |

| <i>Madkategori</i>      | <i>Madtemperatur</i>                  | <i>Køkkenredskaber</i>                          | <i>Vægtgrænse</i> | <i>Instruktioner</i>   |
|-------------------------|---------------------------------------|---|-------------------|--|
| <b>4. Kyllingebryst</b> | Køleskabstemp.<br>Vand: 300ml<br>Romm | Skål til<br>dampvand,<br>dampplade,<br>dampplåg | 0.2 kg ~ 0.8 kg   | Rengør maden. Hæld 300 ml postevand ned i skålen til dampvand. Placer damppladen i skålen til dampvand.<br>Placer den tilberedte kylling på damppladen. Overdæk med dampplåg.<br>Placer skålen med dampvand i midten af glaspladen.<br>Lad den stå 3-5 minutter i ovnen efter dampning.<br><br>- Kyllingebryst, kalkunbryst. |
| <b>5. Æg</b>            | Køleskabstemp.<br>Vand: 300ml<br>Romm | Skål til<br>dampvand,<br>dampplade,<br>dampplåg | 2 ~ 9 æg          | Hæld 300 ml postevand ned i skålen til dampvand.<br>Placer damppladen i skålen til dampvand.<br>Placer æggene på damppladen. Overdæk med dampplåg.<br>Placer skålen med dampvand i midten af glaspladen.<br>Lad den stå 3-5 minutter i ovnen efter dampning.   |

# Steam Cook

I det følgende eksempel vil jeg vise, hvordan man bruger damp til at tilberede specielle madtyper på 12 minutter og 30 sekunder.



Til denne model hører der en dampklokke  
Så forvarmning er ikke nødvendig.

Denne funktion vil gøre det muligt at  
Tilberede visse former for mad uden fare,  
f.eks. æg.

Hvis De tilbereder æg på den sædvanlige  
måde, kan de gå i stykker.

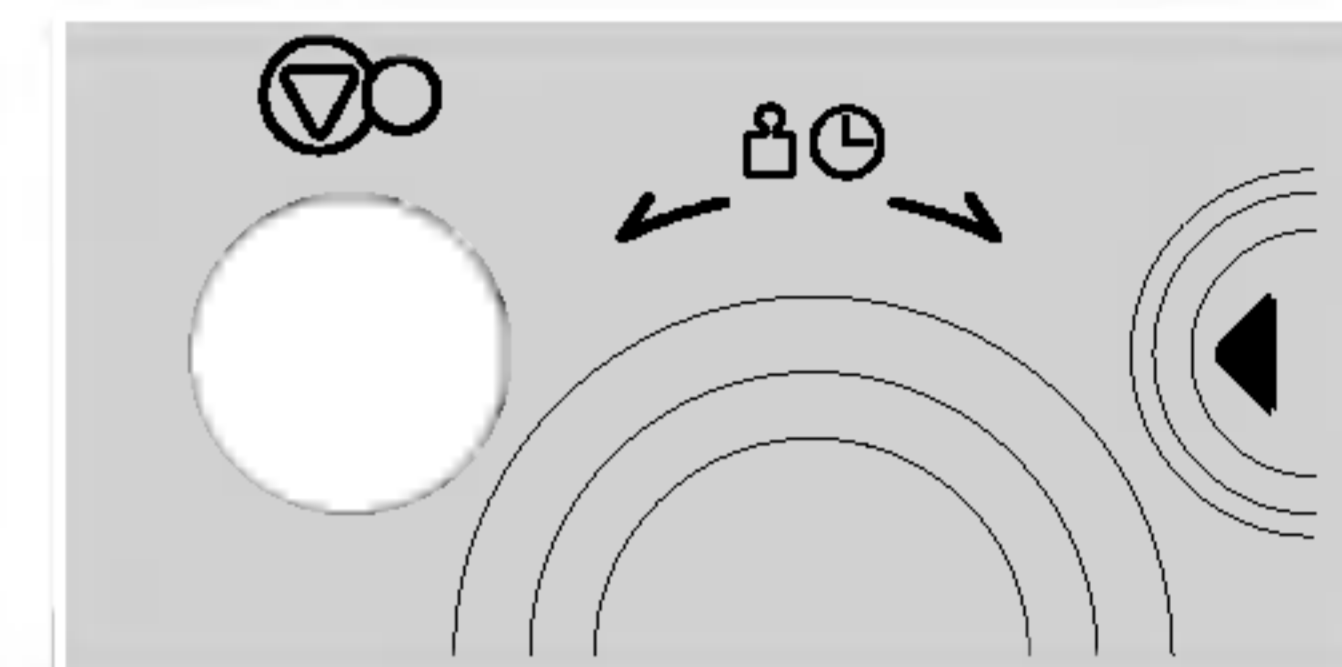
Denne funktion vil også gøre det muligt at  
tilberede fødevarer med meget vand, f.eks.  
nogle typer grøntsager eller kød. Klokken  
vil forhindre vandtab.



DAMPKLOKKE

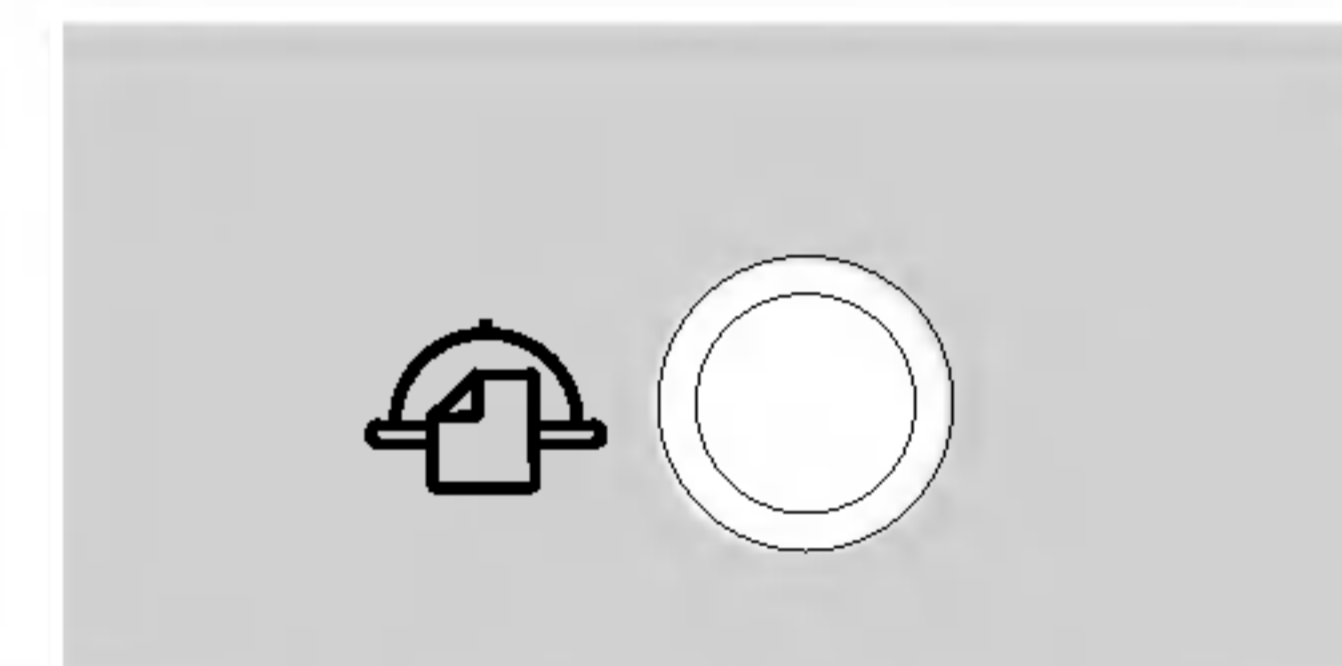
Tryk på **STOP/CLEAR**.

1



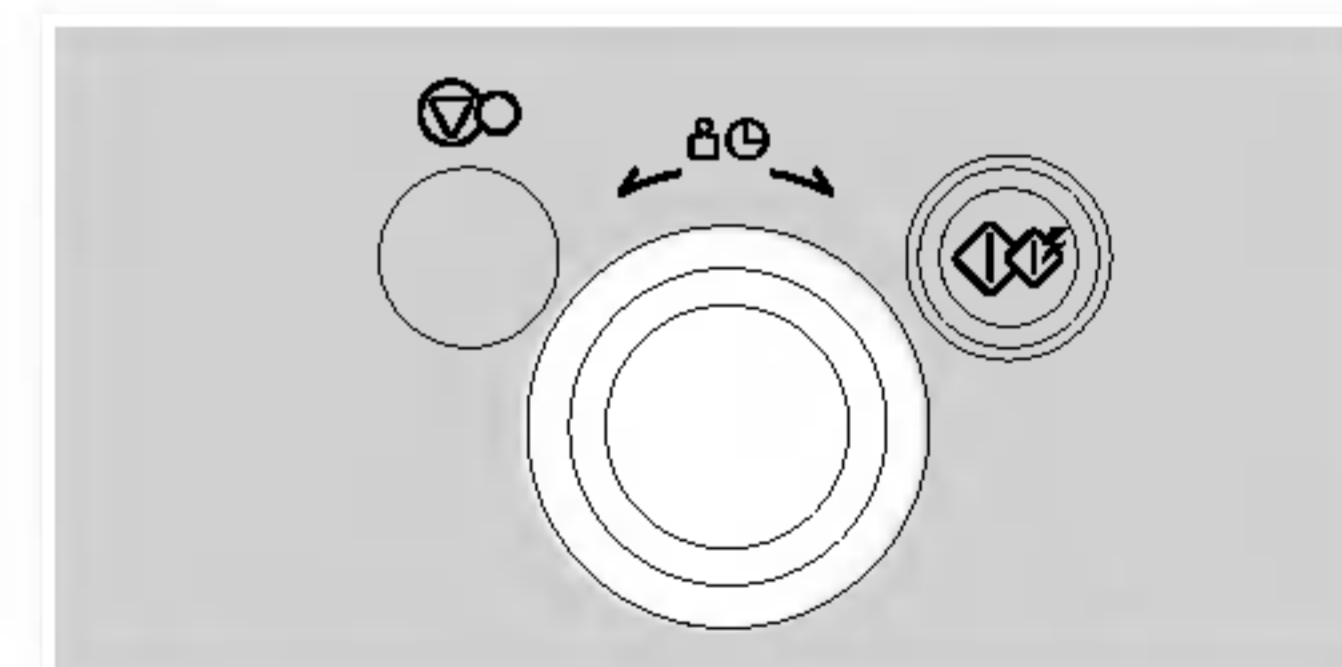
Tryk på **KNAPPEN STEAM**.

2



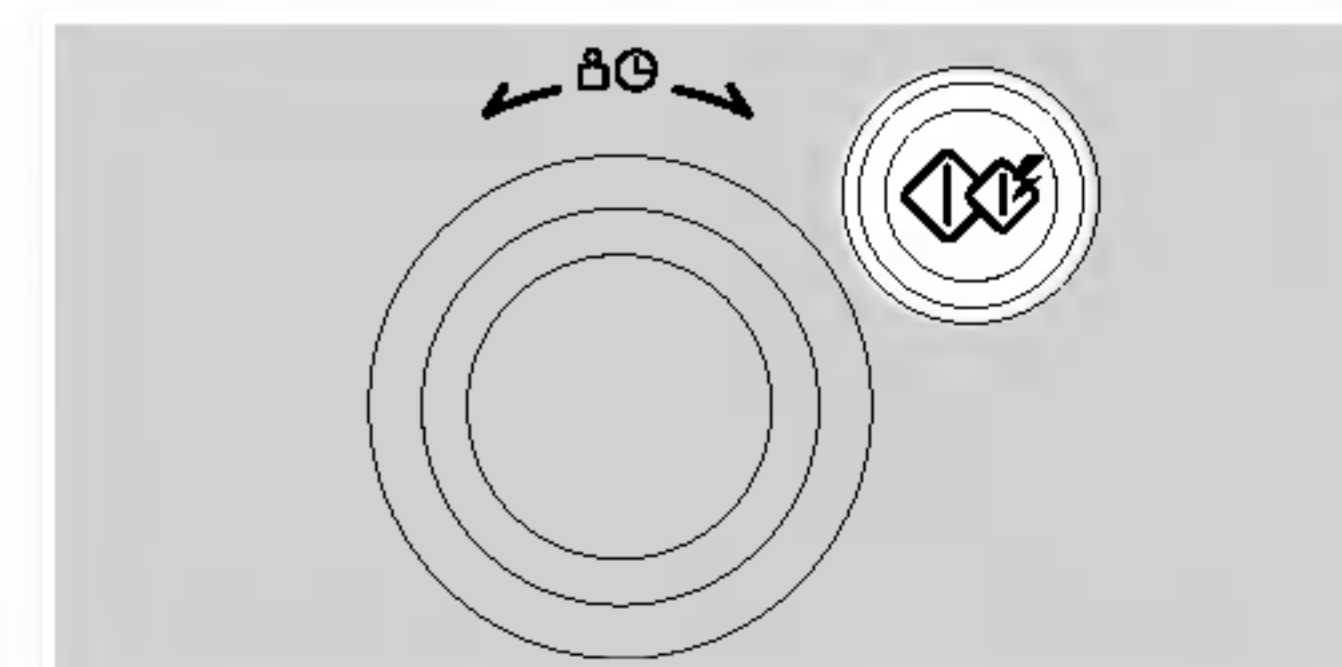
Drej på **DIAL** indtil at displayet viser "12:30".

3



Tryk på **START**.

4





For at få et godt opvarmings- eller genopvarmningsresultat er det vigtigt at følge flere forskellige 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. Dåsemad 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.

# Opvarmning og genopvarmning – guide

| <b>Ret</b>  | <b>Tilberedningstid (ved HØJ)</b> | <b>Særlige anvisninger</b>   |
|---|-----------------------------------|--|
| Skiveskåret kød<br>3 skiver (0,5 cm tyk)                                | 1~2 minutter                      | Placer skiver af kød på en tallerken, der tåler mikrobølger. Dæk til med mikrofilm med lufthuller i.<br>• Bemærk: Kødsaft eller sovs hjælper med til at holde kødet saftigt. |
| Kyllingestykker<br>1 bryst<br>1 helt lår (over- og underlår)            | 2~3 minutter<br>3~3½ minutter     | Placer kyllingestykkerne på en tallerken, der tåler mikrobølger. Dæk til med mikrofilm med lufthuller i.   |
| Fiskefilet<br>(170 – 230 g)   | 1~2 minutter                      | Placer fisken på en tallerken, der tåler mikrobølger. Dæk til med mikrofilm med lufthuller i.  |
| Lasagne<br>1 portion (300 g)  | 4~6 minutter                      | Placer lasagnestykket på en tallerken, der tåler mikrobølger. Dæk til med mikrofilm med lufthuller i.  |
| Gryderet<br>1 kop<br>4 kopper   | 1½~3 minutter<br>4½~7 minutter    | TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen.  |
| Gryderet med fløde eller ost<br>1 kop<br>4 kopper                       | 1~2½ minutter<br>3½~6 minutter    | TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen.  |
| "Sloppy Joe" eller grillet bøf<br>1 sandwich (½ kop kødfyld) uden bolle | 1~2½ minutter                     | Genopvarm kødfyld og bolle separat. Tilbered kødfyld i tildækket beholder, der tåler mikrobølger. Omrør én gang. Opvarm bollen som angivet i næste skema.                    |

| <b>Ret</b>                                      | <b>Tilberedningstid (ved HØJ)</b> | <b>Særlige anvisninger</b>  |
|---|-----------------------------------|---|
| Kartoffelmos<br>1 kop<br>4 kopper               | 2½~3½ minutes<br>6~9 minutes      | TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen. |
| Baked beans<br>1 kop                            | 1½~3 minutes                      | TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen. |
| Ravioli eller pasta i sovs<br>1 kop<br>4 kopper | 2½~4 minutes<br>7½~11 minutes     | TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen. |
| Rs<br>1 kop<br>4 kopper                         | 1~1½ minutes<br>3½~5 minutes      | TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen. |
| Sandwich-bolle<br>1 bolle                       | 15~30 sekunder                    | Fold et stykke køkkenrulle omkring, og placer på en glasbakke.                                  |
| Grøntsager<br>1 kop<br>4 kopper                 | 1½~2½ minutes<br>3½~5½ minutes    | TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen. |
| Suppe<br>1 portion (ca. 225 g)                  | 1½~2 minutes                      | TILBEREDES tildækket i en beholder, der tåler mikrobølger. Omrør halvejs gennem tilberedningen. |

DK

# Friske grøntsager

## Guide

| Grøntsager                                   | Mængde                     | Tilberedningstid<br>(ved HØJ) | Anvisninger   | Hviletid     |
|--|----------------------------|-------------------------------|---|--------------|
| Artiskokker<br>(230 g pr. stk.)              | 2 medium<br>4 medium       | 4 1/2 – 7<br>10 – 12          | Pens artiskokkerne. Tilsæt 2 tsk. vand og 2 tsk. citronjuice. Dækkes til.   | 2~3 minutter |
| Asparges, friske                             | 450 g                      | 2 1/2 ~ 6                     | Tilsæt 2 1/2 dl vand. Dækkes til.   | 2~3 minutter |
| Bagekartofler, hvide<br>(170-230 g pr. stk.) | 2 kartofler<br>4 kartofler | 5 1/2 – 7 1/2<br>9 1/2 – 14   | Prik kartoflerne gentagne gange med en gaffel og læg dem på to lag køkkenrulle. Vend kartoflerne halvejs gennem tilberedningen. | 2~3 minutter |
| Bagekartofler, søde<br>(170-230 g pr. stk.)  | 2 medium<br>4 medium       | 4 – 9<br>6 – 12               | Prik kartoflerne gentagne gange med en gaffel og læg dem på to lag køkkenrulle. Vend kartoflerne halvejs gennem tilberedningen. | 2~3 minutter |
| Bladselleri, frisk, snittet                  | 2 kopper<br>4 kopper       | 11 – 16                       | Snit bladsellerien. Tilsæt 1,2 dl kop vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.                 | 2~3 minutter |
| Blomkål, frisk, helt                         | 450 g                      | 5 – 7                         | Pens blomkålen. Tilsæt 0,5 dl vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.                         | 2~3 minutter |
| Broccoli, friske                             | 450 g                      | 5 – 8                         | Læg broccolien i et bagefad. Tilsæt 1,2 dl vand.  | 2~3 minutter |
| Bønner, grønne                               | 450 g                      | 7 – 11                        | Tilsæt 1,2 dl vand i et 1,5 l.-fad. Omrør halvejs gennem tilberedningen.  | 2~3 minutter |
| Champignoner, friske, snittede               | 230 g                      | 1 1/2 – 2 1/2                 | Læg champignonerne i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.   | 2~3 minutter |

| Grøntsager                    | Mængde   | Tilberedningstid<br>(ved HØJ) | Anvisninger  | Hviletid     |
|-------------------------------|----------|-------------------------------|--|--------------|
| Courgetter, friske, hele      | 450 g    | 6 – 9                         | Prik courgetterne med en gaffel, og læg dem på to lag køkkenrulle. Vend og flyt rundt på courgetterne halvejs gennem tilberedningen. | 2~3 minutter |
| Courgetter, friske, snittede  | 450 g    | 4 1/2 – 7 1/2                 | Tilsæt 1,2 dl vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.  | 2~3 minutter |
| Gulerødder, friske, snittede  | 200 g    | 2 – 3                         | Tilsæt 0,5 dl vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.  | 2~3 minutter |
| Kål, frisk, snittet           | 450 g    | 5 1/2 – 7 1/2                 | Tilsæt 0,5 dl vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.  | 2~3 minutter |
| Majs, friske                  | 2 kolber | 4 – 8                         | Fjern bladene. Tilsæt 2 spsk. vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes.   | 2~3 minutter |
| Pastinakker, friske, snittede | 450 g    | 4 – 7                         | Tilsæt 1,2 dl vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.  | 2~3 minutter |
| Rødbeder, friske              | 450 g    | 11 – 16                       | Tilsæt 1,2 dl vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Flyt rundt på rødbederne halvejs gennem tilberedningen.                           | 2~3 minutter |
| Spinat, frisk, hele blade     | 450 g    | 4 1/2 – 7 1/2                 | Tilsæt 1,2 dl vand i et 2 l.-fad, der tildækkes.   | 2~3 minutter |
| Ærter, grønne, friske         | 4 kopper | 6 – 9                         | Tilsæt 1,2 dl vand i et 1,5 l.-fad, der tildækkes. Omrør halvejs gennem tilberedningen.  | 2~3 minutter |

# Stegning Guide

## Anvisninger for grillstegning af kød

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

| Ret                                | Vægt                             | Vejledende tilberedningstid<br>(angivet i minutter) | Gode råd   |
|------------------------------------|----------------------------------|---|--|
| Hamburger Bøffer<br>(2,5 cm tykke) | 50g x 2<br>100g x 2              | 13-16<br>19-23                                      | Stænkes med olie eller smeltet smør. Tynde stykker kød bør placeres på grillristen. Tykke stykker kød kan lægges på en dryp-bakke. Vend kødet halvejs gennem stegningen. |
| Rød<br>Medium<br>Gennemstegt       | 230g x 2<br>230g x 2<br>230g x 2 | 18-20<br>22-24<br>26-28                             |  |
| Svinekoteletter<br>(2,5 cm tykke)  | 230g x 2                         | 27-32   |  |
| Lammekoteletter<br>(2,5 cm. tykke) | 230g x 2                         | 25-32   |  |
| Pølser<br>(2,5 cm. tykke)          | 230g                             | 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 halvejs under grillstegningen. Tykke fiskefileter kan også vendes halvejs gennem grillstegningen.

| Ret  | Vægt                      | Vejledende tilberedningstid<br>(angivet i minutter) | Gode råd  |
|--|---------------------------|---|---|
| Fiskefileter<br>1 cm. tykke<br>1,5 cm. tykke | 230g<br>230g              | 17-21<br>20-24                                      | Pensles med smeltet smør og vendes halvejs under grillstegningen. |
| Fiskesteaks<br>2,5 cm tykke                  | 230g                      | 24-28   |   |
| Fisk, hel                                    | 225-350g pr. stk.<br>450g | 16-20<br>24-28                                      | Beregn ekstra stegetid til fed fisk.                              |
| Kammusinger,<br>rejer                        | 450g<br>450g              | 16-20<br>16-20                                      | Stænkes grundigt under grillstegningen.                           |

DK

# Vigtige sikkerhedsinstruktioner

Læs instruktionerne omhyggeligt, og gem dem til senere brug.

## ADVARSEL

Sørg altid for, at tilberedningstiden er korrekt indstillet. For lang eller kraftig tilberedning kan resultere i, at madvarerne bryder i **BRAND** og derved **BESKADIGER OVNE**.

1. Forsøg aldrig at justere, ændre eller reparere ovnlågen, kontrolpanelet, sikkerhedsmekanismen eller andre dele af mikrobølgeovnen. Ved servicering og reparation af mikrobølgeovnen, som indebærer fjernelse af nogen af ovnens beskyttende kapper, er der fare for, at reparatøren udsættes for mikrobølgestråling. Reparationer bør kun foretages af professionelle servicemontører.
2. Start aldrig ovnen, når den er tom. Det er bedst at stille et glas vand ind i ovnen, når den ikke er i brug. Vandet vil opsuge al mikrobølgeenergi og forhindre en ulykke, hvis ovnen startes ved et uheld.
3. Tør aldrig tøj i mikrobølgeovnen – tøjet kan forkulle eller bryde i brand, hvis det opvarmes for længe.
4. Tilbered ikke madvarer indpakket i køkkenrulle – med mindre det står direkte i kokebogens instruktioner.
5. Anvend aldrig aviser i stedet for køkkenrulle i forbindelse med madlavning.
6. Anvend aldrig beholdere af træ. Træbeholdere kan overophedes og forkulle. Anvend ikke porcelænsbeholdere med metaldekorationer (fx i guld eller sølv). Fjern altid clips med metal. Metalgenstande kan medføre gnistdannelse, som kan forårsage alvorlige skader.
7. Start aldrig ovnen, hvis der sidder køkkenrulle, servietter eller andre genstande fast mellem lågen og ovnrummets forkant – det kan medføre udslip af mikrobølger.
8. Anvend aldrig genstande af genbrugspapir – disse kan indeholde urenheder, som kan forårsage gnister og/ eller brand.
9. Skyl aldrig glastallerkenen i koldt vand umiddelbart efter madlavningen. Ellers kan den knække eller på anden måde tage skade.
10. Mindre portioner fødevarer kræver kortere tilberedningstid. Ved for lang tid kan de risikere at blive overophedet og bryde i brand.
11. Sørg for at placere ovnen, så der er mindst 8 cm fra lågekanten til bordkanten for at forhindre ovnen i at tippe forover.
12. Sørg for at prikke skrællen på kartofler, æbler og lignende frugter og grøntsager inden tilberedningen.
13. Kog ikke æg i skallen. Der opbygges et tryk inden i ægget, som vil få det til at eksplodere.
14. Ovnen kan ikke anvendes til friturestegning.
15. Fjern eventuel plastikemballage inden tilberedning eller optøning. Bemærk, at madvarerne i nogle situationer bør være dækket af husholdningsfilm under opvarmningen.
16. Hvis ovnlågen eller lågetætningen bliver beskadiget, må ovnen ikke bruges, før den er blevet repareret af en professionel servicemontør.
17. Hvis der kommer røg ud af ovnen, skal du slukke for den ved at tage stikket ud af kontakten og holde lågen lukket, så eventuelle flammer bliver kvalt.
18. Hvis du opvarmer madvarer i engangsbeholdere af plastik, papir eller andre brændbare materialer, skal du regelmæssigt se til ovnen på grund af muligheden for antændelse af disse materialer.
19. Lad kun børn anvende ovnen uden opsyn, når de har fået udførlige instruktioner, så de kan anvende ovnen risikofrit og er klar over de eventuelle følger af ukorrekt anvendelse.
20. Opvarm aldrig væsker og øvrige madvarer i lukkede beholdere, da disse sandsynligvis vil eksplodere.

# Mikrobølgesikkert køkkentøj

## Anvend aldrig køkkentøj af metal eller med metalforing eller –dekorationer 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 køkkentøj uden metal i mikrobølgeovnen. Noget køkkentøj 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 sikkert 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 en 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.

### Mikrobølgekøkkentøj af plastik

Mikrobølgekøkkentøj kan fås i et bredt udvalg af faconer og størrelser. Du kan sikkert anvende størsteparten af det plastikkøkkentøj, 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 på dem.

### ADVARSEL

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

**Køkkentøj 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, kan du bare 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 klemt fast om fadet, så det ikke medfører gnistdannelse i ovnen.

## Friløftning

Tyke eller massive madvarer kan friløftes 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 opvaskemaskinen.

### 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.

# Tips

**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.  
Eller måske er lågen ikke lukket.

**SP: Kan mikrobølgerne trænge ud gennem lågens beklædning?**

SV: Nej. Alle kighuller i beklædningen 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 PAPIRPOSE 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.



# Tilslutning/ tekniske specifikationer

## Advarsel

### Jordforbindelse påkrævet.

Ledningerne i netledningen er farvekodet på følgende måde:

BLÅ = neutral


BRUN = strømførende

GRØN OG GUL = jord

Følg nedenstående fremgangsmåde, hvis farvekoderne på mikrobølgeovnens netledning ikke svarer til farverne i terminalen:

Den BLÅ ledning i netledningen skal forbindes med den terminal, der er mærket med et "N" eller er SORT.

Den BRUNE ledning i netledningen skal forbindes med den terminal, der er mærket med "L" eller er RØD.

Den GRØNNE OG GULE ledning i netledningen skal forbindes den terminal, der er mærket med "E" eller .

Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes servicemontør eller af en anden professionel servicemontør for at undgå risici.

### Tekniske specifikationer

|                      | MB-4384BC                       |
|----------------------|---------------------------------|
| Indgangseffekt       | 230 V vekselstrøm, 50Hz         |
| Udgangseffekt        | 850 W (IEC60705 klassificering) |
| Mikrobølgefrequens   | 2.450 MHz                       |
| Ydre dimensioner     | 507mm(B) X 283mm(H) X 435mm(D)  |
| Strømforbrug         | 1.250 watt                      |
| Grillning Stegning   | 1.000 watt                      |
| Kombinationsstegning | 2.200 watt                      |

DK

<Swedish>

### **Kassering av din gamla apparat**

1. När den här symbolen med en överkryssad soptunna på hjul sitter på en produkt innebär det att den regleras av European Directive 2002/96/EC.
2. Alla elektriska och elektroniska produkter bör kasseras via andra vägar än de som finns för hushållsavfall, helst via för ändamålet avsedda uppsamlingsanläggningar som myndigheterna utser.
3. Om du kasserar din gamla apparat på rätt sätt så bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.
4. Mer detaljerad information om kassering av din gamla apparat kan fås av kommunen, renhållningsverket eller den butik där du köpte produkten.

<Norwegian>

### **Kaste det gamle apparatet**

1. Når dette symbolet med en søppeldunk med kryss på er festet til et produkt, betyr det at produktet dekkes av EU-direktivet 2002/96/EF.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal kastes i atskilte gjenbrugsstasjoner som er satt ut av statlige eller lokale myndigheter.
3. Riktig avfallshåndtering av det gamle apparatet bidrar til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljøet og folkehelsen.
4. Hvis du vil ha mer detaljert informasjon om avfallshåndtering av gamle apparater, kan du kontakte lokale myndigheter, leverandøren av avfallshåndteringstjenesten eller butikken der du kjøpte produktet.

<Danish>

### **Sådan smider du dit gamle apparat ud**

1. Når der er et tegn med et kryds over en skraldespand, betyder det, at produktet er omfattet af EU-direktiv 2002/96/EC.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal smides ud et andet sted end gennem den kommunale affaldsordning ved hjælp af specielle indsamlingsfaciliteter, der er organiseret af staten eller de lokale myndigheder.
3. Korrekt bortskaffelse af dit gamle apparat er med til at forhindre mulige skadevirkninger på miljøet og menneskelig sundhed.
4. Mere detaljerede oplysninger om bortskaffelse af dit gamle apparat kan fås ved at kontakte dit lokale kommunekontor, renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

<Finnish>

### **Vanhojen laitteiden hävittäminen**

1. Tämä merkki tuotteessa tarkoittaa, että tuote kuuluu sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY soveltamisalaan.
2. Kaikki elektroniset laitteet ovat ongelmajätettä, joten ne on toimitettava paikalliseen keräyspisteeseen.
3. Vanhan laitteen asianmukainen hävittäminen ehkäisee mahdollisia ympäristöön ja terveyteen kohdistuvia haittavaikutuksia.
4. Lisätietoja vanhan laitteen hävittämisestä saat ottamalla yhteyden paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit laitteen.



Artikelnummer: 3828W5A8023

P/ No: 3828W5A8023

P/ nr.: 3828W5A8023

P/ No: 3828W5A8023