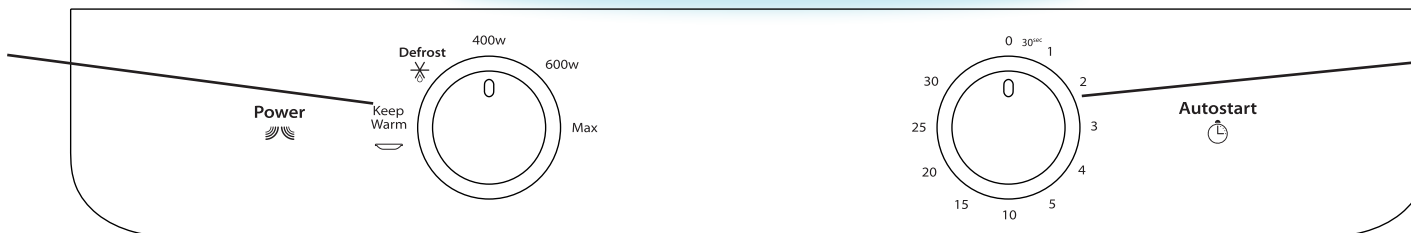




KONTROLPANEL

- 1 VÆLG EFFEKT og funktion ved at dreje på multifunktionsknappen.



- 2 DREJ JUSTERINGSKNAPPEN med uret for at indstille den ønskede tilberedningstid. Ovnen starter automatisk.

AFBRYDELSE ELLER STANDSNING AF TILBEREDNINGEN

AFBRYDELSE AF EN TILBEREDNING

Ved at åbne døren kan du afbryde tilberedningen for at kontrollere, vende eller røre i maden.



FOR AT FORTSÆTTE TILBEREDNINGEN

Luk ovndøren. Tilberedningen genoptages, hvor den blev afbrudt.

HVIS TILBEREDNINGEN IKKE SKAL FORTSÆTTE

Tag maden ud af ovnen, drej justeringsknappen til nul, og luk ovndøren.

VALG AF MIKROBØLGEEFFEKT

EFFEKT	ANBEFALET BRUG:
MAKS. (700 W)	OPVARMNING AF DRIKKEVARER , vand, klar suppe, kaffe, te eller andre madvarer med højt vandindhold. Hvis maden indeholder æg eller fløde, vælges en lavere effekt.
600 W	TILBEREDNING af fisk, kød, gratin osv.
400 W	RETTER, DER KRÆVER PÅPASSELIGHED (f.eks. saucer med højt proteinindhold, oste og æggeretter) og færdigtilberedning af sammenkogte retter. Viderekogning af ragout, smeltning af smør.
OPTØNING	OPTØNING . Blødgøring af smør og ost.
VARMHOLDNING	SÅDAN HOLDES TILBEREDT MAD VARM.



TABEL FOR TILBEREDNING

JO MERE MAD DER SKAL TILBEREDES, jo længere tid tager det. Som tommelfingerregel kan du regne med, at den dobbelte mængde madvarer næsten kræver den dobbelte tid.

JO LAVERE STARTTEMPERATUR, jo længere tilberedningstid. Madvarer med stuetemperatur tilberedes hurtigere end madvarer, der tages direkte fra køleskabet.

HVIS DER TILBEREDES FLERE STYKKER af samme slags madvare, f.eks. bagte kartofler, skal de placeres i en cirkel for at give ensartet tilberedning.

NOGLE MADVARER ER DÆKKET AF EN SKRÆL ELLER EN HINDE, f.eks. kartofler, æbler og æggeblommer. Disse madvarer skal prikkes med en gaffel eller en tandstikker for at lette trykket og forhindre sprængning.

MADVARER I MINDRE STYKKER TILBEREDES HURTIGERE end større stykker, og ensartede stykker tilberedes mere jævnt end madvarer med forskellig facon.

BÅDE VED ALMINDELIG MADLAVNING OG ved tilberedning i mikroovn skal du røre i maden og vende den for at fordele varmen hurtigt til midten af tallerkenen og undgå overkogning ved randen.



NÅR DER TILBEREDES MADVARER MED UREGELMÆSSIG FACON eller tykkelse, skal den tyndeste del af madvaren vende mod midten af tallerkenen, hvor den opvarmes mindst.

MADVARER MED ET HØJT FEDT- OG SUKKERINDHOLD tilberedes hurtigere end meget vandholdige madvarer. Fedt og sukker når ligeledes op på en højere temperatur end vand. **LAD ALTID MADEN HVILE** i et stykke tid efter tilberedningen. Hviletiden forbedrer altid resultatet, da temperaturen vil blive fordelt jævnt i maden.

FØDEVARERGRUPPE	MÆNGDE	EFFEKTTRIN	TID	HVILETID	TIPS
Kylling (hel)	1000 g	700 W (MAX)	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden. Kontrollér, at kødsaften er ufarvet, når tilberedningen er færdig.
Kylling (fileter eller stykker)	500 g		8 - 10 MIN.	5 MIN.	Kontrollér, at kødsaften er ufarvet, når tilberedningen er færdig.
Bacon	150 g		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	Placeres på køkkenrulle på en tallerken i 2 eller 3 lag og dækkes med mere køkkenrulle.
Grøntsager (friske)	300 g		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	Tilbered tildækket, og tilføj 2 spsk. salt.
Grøntsager (frosne)	250 - 400 g		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	Tilbered tildækket
Bagte kartofler	1 STK. 4 STK.		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	Prik med gaffel. (1 stk. = 250 g). Vend efter halvdelen af tilberedningstiden.
Farsbrød	600 - 700 g		12 - 14 MIN.	5 MIN.	
Fisk (hel)	600 g		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	Rids skindet, og tilbered tildækket.
Fisk (koteletter eller fileter)	400 g		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	Anbringes med de tyndere dele mod midten af tallerkenen. Tilbered tildækket.



TABEL FOR OPVARMNING

SOM VED TRADITIONEL MADLAVNING skal mad opvarmet i en mikroovn altid varmes, til det er rygende varmt.

DE BEDSTE RESULTATER FÅS, hvis madvarerne placeres med den tykkeste del mod tallerkenens kant og den tyndere del mod midten.

ANBRING TYNDE SKIVER KØD oven på hinanden eller taglagt. Tykkere stykker af f.eks. farsbrød eller pølser skal lægges tæt ved siden af hinanden.

NÅR DER OPVARMES GRYDERETTER ELLER SOVSE, er det bedst at omrøre én gang for at fordele varmen jævnt.

TILDÆKNING AF MADEN hjælper med til at undgå, at maden tørrer ind, og at ovnen stænkes til, samtidig med at opvarmningstiden afkortes.



NÅR FROSE PORTIONER AF MADVARER OPVARMES, skal du følge producentens anvisninger på emballagen.

MADVARER, DER IKKE KAN OMRØRES, såsom gratin, opvarmes bedst ved 400-600 W.

NOGLE MINUTTERS HVILETID sikrer, at varmen bliver jævnt fordelt i maden.

FØDEVAREGRUPPE	MÆNGDE	EFFEKTTRIN	TID	HVILETID	TIPS
Tallerkenret	300 G 450 G	700 W (MAKS.)	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	Dæk tallerkenen til
Ris	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	Dæk tallerkenen til
Kødboller	250 G		2 MIN.	1-2 MIN.	Tilbered uden låg
Drikkevarer	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	Sæt en metalske i koppen for at undgå, at det koger over.
Suppe (klar)	2 ½ DL	600 W	2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	Opvarm utildækket i en suppetallerken eller -skål.
Mælkebaserede supper eller sovse	2 ½ DL		2 ½ - 3 MIN.	1 MIN.	Fyld kun beholderen 3/4 op. Rør rundt én gang under opvarmningen.
Hotdogs	1 STK. 2 STK.		½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
Lasagne	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

VARMHOLDNING

SÅDAN BRUGES:

- 1 Anbring den kogte mad på drejeskiven og luk lågen.
- 2 Drej funktionsknappen til "Hold Varm" stilling.
- 3 Drej indstillingsknappen for at indstille tiden, der skal holdes varm i.

Ovnen starter automatisk.

TABEL FOR OPTØNING

FROSE MADVARER I PLASTPOSER, husholdningsfolie eller kartonæsker kan sættes direkte i ovnen, forudsat at materialet ikke indeholder metaller (f.eks. metalposelukkere).

EMBALLAGENS FACON har indflydelse på optøningstiden. Flade pakker tør hurtigere op end tykke.

ADSKIL STYKkerne, efterhånden som de tør op. Enkeltfrosne stykker tør hurtigere op.

BESKYT VISSE OMRÅDER AF EN MADVARE med små stykker alufolie, hvis de begynder at blive varme (f.eks. kyllingelår og -vingespids).

VEND STORE STYKker efter halvdelen af optøningstiden.

KOGTE MADVARER, GRYDERETTER OG KØDSOVSE tør lettere op, hvis der røres rundt under optøningen.

VED OPTØNING anbefales det ikke at lade den endelige optøning afslutte under hviletiden.

HVILETID EFTER OPTØNING forbedrer altid resultatet, da varmen fordelers sig mere jævnt i maden.



TEKNISKE SPECIFIKATIONER

STRØMFORSYNING	230 V/50 Hz
MÆRKESPÆNDING	1100 W
UDVENDIGE MÅL (HxBxD)	360 x 392 x 350
INDVENDIGE MÅL (HxBxD)	149 x 290 x 290

FØDEVAREGRUPPE	MÆNGDE	EFFEKTTRIN	TID	HVILETID	TIPS
Steg	800 - 1000 G	OPTØNING	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	Vend efter halvdelen af optøningstiden.
Hakket kød	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	Vend efter halvdelen af optøningstiden. Adskil optøede dele.
Koteletter og bøffer	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	Vend efter halvdelen af optøningstiden.
Kylling (hel)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	Vend efter halvdelen af optøningstiden.
Kylling stykker eller fileter	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	Vend / adskil efter halvdelen af optøningstiden. Beskyt vingespidser og ben med alufolie for at undgå overophedning.
Fisk (hel)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	Vend efter halvdelen af optøningstiden, og beskyt halen med alufolie for at undgå overophedning.
Fisk (koteletter eller fileter)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	Vend efter halvdelen af optøningstiden. Adskil optøede dele.
Brød	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	Vend efter halvdelen af optøningstiden.
Boller, rundstykker.	4 STK. (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	Anbring i et ringmønster.
Frugt, bær	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	Adskil under optøning.



W 1 0 8 5 5 1 7 4

