

Bräunungsteller

Browning Plate

Plato Tostador

Prato Tostador

Plat Grill

Bakplaat

Piatto Crisp

Ταψιού Ψησίματος

Bryningstallriken

Bruningstallerken

Benutzung des Bräunungstellers

Bei dem Garen von Pizza und Kartoffelerzeugnissen mit dem Grill oder in Kombination mit Grill und Mikrowelle bleibt die Unterseite des Lebensmittels meist feucht. Das lässt sich mit dem Bräunungsteller vermeiden. Er erreicht eine hohe Temperatur und somit wird eine goldbraune Kruste erzielt.

Wichtige Hinweise:

Verwenden Sie immer Topflappen oder Handschuhe, der Bräunungsteller wird sehr heiß.

Stellen Sie den Bräunungsteller niemals ohne den Glasdrehsteller in das Gerät.

Setzen Sie keine hitzeempfindlichen Behältnisse auf den Bräunungsteller (z.B. Plastikschaalen).

Bitte stellen Sie sicher dass der Bräunungsteller nicht in Kontakt mit dem

Innenraum des Ofens steht. Umso eventuelle Schaden zu vermeiden.

Benutzung des Bräunungstellers:

1. Vorheizen des Bräunungstellers 3 – 5 Minuten mit der Funktion Mikrowelle/Grill mit 60 % (600 W) Leistung der Mikrowelle.
2. Bräunungsteller mit Öl bepinseln, damit die Speisen gut bräunen.
3. Die Speisen, ob frisch oder gefroren, direkt auf den Bräunungsteller legen.
4. Den Bräunungsteller auf den Drehteller oder auf der keramischen Basis ins Mikrowellengerät stellen.
5. Die Funktion Mikrowelle/Grill wählen und die Garzeit einstellen. Die folgende Tabelle gibt einige Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Garzeit (min)	Ruhezeit (min)	Anmerkung
Pizza	200	4 – 5	---	Mit dünnen Boden, bei dickeren Boden erhöht sich die Zeit um 1 – 2 Min.
	300	5 - 6	---	
	400	7 – 8	---	
Pasteten und Kuchen (TK)	200	3 - 4	2 - 3	
	300	5 - 6	2 – 3	
Hamburger	150 – 200	8 - 10	5 - 8	2 x wenden.
Pommes frites	400	6 - 8	---	1 x wenden.
Rösti				

Wichtige Hinweise:

Der Bräunungsteller ist mit Teflon beschichtet. Diese Beschichtung kann bei unsachgemäßer Benutzung beschädigt werden.

Die Lebensmittel nicht auf dem Bräunungsteller schneiden.

Reinigung:

Den Bräunungsteller mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine kratzenden Schwämme oder Scheuermittel verwenden, diese können die Oberfläche beschädigen.

Using the Browning Plate

Normally when cooking food, such as pizzas or pies, on a grill or in a microwave oven, the dough or pastry becomes soggy. This can be avoided by using a browning plate. As a high temperature is reached quickly on the bottom of the browning plate, the crust turns crisp and brown.

The browning plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

VERY IMPORTANT NOTES:

Use oven gloves at all times as the browning plate will become very hot.

Never place the browning plate in the oven without the glass plate.

Do not place any recipients on the browning plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

Ensure that the browning plate never comes in contact with the oven cavity, in order to avoid any damages.

How to cook with the browning plate:

1. Preheat the browning plate by selecting the Microwave and Grill function for 3 to 5 minutes with a 600 W microwaves power level.
2. Brush the browning plate with oil in order to brown the food nicely.
3. Place the fresh or frozen food directly on the browning plate.
4. Place the browning plate on the glass turntable or on the ceramic base of your microwave oven.
5. Select the Microwaves and Grill function and the cooking time as described below.

Food	Weight	Cooking Time	Standing Time	Recommendation
Pizza	200 g	4 - 5 min	---	If the pizza is thin. If the pizza is high increase the time by 1 – 2 minutes
	300 g	5 - 6 min	---	
	400 g	7 - 8 min	---	
Quiches and Pies	200 g	3 - 4 min	2 – 3 min	
	300 g	5 - 6 min	2 – 3 min	
Hamburgers	150 - 200	8 - 10 min	5 – 8 min	Turn 2 x
Oven chips	400 g	6 - 8 min	---	Turn 1 x

VERY IMPORTANT NOTES:

As the browning plate has a Teflon layer, if you use it incorrectly, it can be damaged.

Never cut the food on the plate. Remove the food from the plate prior to cutting.

Cleaning:

The best way to clean the browning plate is to wash it with hot water and detergent and rinse off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Utilizando el Plato Tostador

Normalmente cuando se cocinan comidas como pizzas o pasteles en el grill o en el horno microondas, la masa o la pasta se queda húmeda. Esto se puede evitar utilizando un plato tostador. Como la parte inferior del plato tostador alcanza temperaturas altas, la corteza se vuelve crujiente y dorada.

El plato tostador también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.

NOTAS MUY IMPORTANTES:

Utilizar en todo momento manoplas especiales para horno ya que el plato tostador se calienta mucho.

No colocar nunca el plato tostador en el horno sin el plato de vidrio giratorio.

No colocar recipientes en el plato tostador que no sean resistentes al calor (por ejemplo: cuencos de plástico).

Asegúrese de que el plato tostador nunca entre en contacto con las paredes de la

cavidad del microondas a fin de prevenir posibles daños.

Cómo cocinar con el plato tostador:

1. Precalentar el plato tostador seleccionando la función de Microondas y Grill de 3 a 5 minutos con potencia de microondas de 600W.
2. Extender aceite por el plato tostador para que se doren bien los alimentos.
3. Colocar los alimentos en el plato tostador. Usted puede colocar alimentos congelados (como pizza congelada) sin descongelar previamente.
4. Colocar el plato tostador sobre el plato giratorio de vidrio o sobre la base cerámica de su horno microondas.
5. Seleccionar la función Microondas + Grill y el tiempo de cocción. Los Tiempos de Cocción y de Reposo recomendados son descritos en la tabla siguiente.

Comida	Peso (g)	Tiempo de Cocción (min.)	Tiempo de Reposo (min.)	Recomendaciones
Pizza	200	4-5	---	El tiempo de cocción es aplicable a pizzas de masa fina.
	300	5-6	---	
	400	7-8	---	Para pizzas precocinadas, incrementar el tiempo un a dos minutos.
Quiches y Pasteles	200	3-4	2-3	
	300	5-6	2-3	
Hamburguesas	150-200	8-10	5-8	Volver 2X
Patatas fritas de horno	400	6-8	---	Volver 1X

Notas muy importantes:

Como el plato tostador tiene una capa de Teflón, ésta puede dañarse si se utiliza de manera incorrecta.

Nunca cortar alimentos en el plato. Retirar los alimentos del plato antes de cortar.

Cómo limpiar el plato tostador

La mejor manera de limpiar el plato tostador es lavarlo con agua caliente y detergente y aclararlo con agua limpia. No utilizar estropajos o abrasivos ya que puede dañar la capa superior.

Utilizando o Prato Tostador

Normalmente quando se cozinham alimentos como pizzas ou tartes/pastéis com grill ou com microondas, a massa fica húmida. Isto pode ser evitado utilizando o prato tostador. Como a parte inferior do prato tostador atinge temperaturas altas, a parte exterior do alimento torna-se estaladiça e dourada.

O prato tostador também pode ser utilizado para cozinhar bacon, ovos, salsichas, etc.

NOTAS MUITO IMPORTANTES:

Utilizar sempre luvas especiais para forno, já que o prato tostador atinge temperaturas elevadas.

Nunca colocar o prato tostador no microondas sem bandeja.

Não colocar recipientes no prato tostador que não sejam resistentes ao calor (por exemplo: recipientes em plástico).

Assegure se de que o prato tostador não esteja em contacto com as laterais da cavidade do forno, de forma a evitar danos no aparelho.

Como cozinhar com o prato tostador:

1. Pré aquecer o prato tostador seleccionando a função de Microondas + Grill com tempo de 3 a 5 minutos com potência de microondas de 600W.
2. Espalhar óleo/azeite sobre o prato tostador afim de obter um bom dourado dos alimentos.
3. Colocar os alimentos directamente no prato tostador. Pode colocar alimentos congelados (como pizza congelada) sem descongelar previamente.
4. Colocar o prato tostador sobre o prato giratório de vidro ou sobre a base cerâmica do forno micro-ondas.
5. Seleccionar as funções de Microondas + Grill e o tempo de cozedura. Os Tempos de Cozedura e de Espera recomendados estão descritos na tabela seguinte.

Alimento	Peso (g)	Tempo de Cozedura (min)	Tempo de Espera (min.)	Recomendações
Pizza	200	4-5	---	O tempo de cozedura é aplicável a pizzas de massa fina. Para pizzas pré cozinhadas, aumentar o tempo entre 1 a 2 minutos.
	300	5-6	---	
	400	7-8	---	
Quiches e tartes	200	3-4	2-3	
	300	5-6	2-3	
Hambúrgueres	150-200	8-10	5-8	Virar 2x
Batatas fritas de forno	400	6-8	---	Virar 1x

NOTAS MUITO IMPORTANTES:

Como o prato tostador tem uma capa anti aderente, esta pode ser danificada se for utilizada de maneira incorrecta.

Nunca cortar alimentos sobre o prato. Retirar os alimentos do prato antes de cortar.

Como limpar o prato tostador:

A melhor maneira de limpar o prato tostador é lavá-lo com água quente e detergente e enxaguar com água limpa. Não utilizar escovas ou abrasivos já que pode danificar a parte superior.

Utilisation du plat grill

Normalement, quand on fait cuire des pizzas ou des gâteaux au grill ou au micro-ondes, la pâte reste humide et molle. Vous pouvez éviter cela en utilisant le plat grill. Comme la partie inférieure du plat grill atteint des températures élevées, la partie extérieure de l'aliment est bien grillée et dorée.

Le plat grill peut également être utilisé pour cuisiner le bacon, les œufs, les saucisses, etc.

OBSERVATIONS TRÈS IMPORTANTES :

Utilisez toujours des gants de cuisine pour le four car le plat grill atteint des températures très élevées.

Ne mettez jamais le plat grill dans le micro-ondes sans le plateau.

Ne mettez pas dans le plat grill des récipients non résistants aux hautes températures (des récipients en plastique, par exemple).

Assurez-vous que la plaque de brunissage ne vient jamais en contact avec la cavité du four, afin d'éviter tout dommage.

Comment cuisiner avec le plat grill :

1. Préchauffez le plat grill en sélectionnant la fonction Micro-ondes + Gril pendant 3 à 5 minutes à la puissance de 600 W.
2. Versez de l'huile dans le plat grill pour que les aliments soient bien dorés.
3. Placez les aliments directement dans le plat grill. Vous pouvez mettre des aliments congelés (pizza congelée, par exemple) sans décongeler préalablement.
4. Placez le plat grill sur le plateau de verre ou sur la base céramique du four micro-ondes.
5. Sélectionnez la fonction Micro-ondes + Gril et le temps de cuisson. Nous vous recommandons les temps de cuisson et de repos suivants :

Aliment	Poids (g)	Temps de cuisson (m)	Temps de repos (m)	Recommandations
Pizza	200	4-5	---	Le temps de cuisson est applicable aux pizzas dont la pâte est fine. Pour des pizzas pré cuisinées, rajouter 1 ou 2 minutes.
	300	5-6	---	
	400	7-8	---	
Quiches et gâteaux	200	3-4	2-3	
	300	5-6	2-3	
Hamburgers	150-200	8-10	5-8	Retournez 2 fois
Frites au four	400	6-8	---	Retournez 1 fois

OBSERVATIONS TRÈS IMPORTANTES:

Le plat grill est recouvert avec du Téflon qui peut être endommagée à la suite d'une utilisation incorrecte.

Ne coupez jamais les aliments dans le plat grill. Retirer les aliments du plat avant de les couper.

Comment nettoyer le plat grill :

La meilleure façon de nettoyer le plat grill est de le laver avec de l'eau chaude et du produit vaisselle, puis de le rincer à l'eau claire. N'utilisez pas d'abrasifs car ils pourraient endommager le revêtement.

Gebruik van de bakplaat

Als men voedsel als pizza's of taarten/pasteitjes met de grill of magnetron bereidt, wordt het deeg over het algemeen week. Dit kan worden vermeden door de bakplaat te gebruiken. Aangezien de onderkant van de bakplaat hoge temperaturen bereikt, krijgt de buitenkant van het voedsel een bruin korstje.

De bakplaat kan ook gebruikt worden om spek, eieren, worstjes, enz. te bereiden.

ZEER BELANGRIJKE OPMERKINGEN:

Gebruik steeds speciale ovenwanten aangezien de bakplaat hoge temperaturen bereikt.

Plaats de bakplaat nooit in de magnetron zonder het plateau.

Plaats geen servies op de bakplaat dat niet hittebestendig is (bijvoorbeeld: plastic servies).

Zorg ervoor dat de bruining plaat nooit in contact komt met de oven, om eventuele schade te voorkomen.

Koken met de bakplaat:

1. Verwarm de bakplaat 3 à 5 minuten voor door de functie Magnetron + Grill in te stellen op een vermogen van 600W.
2. Smeer de bakplaat in met (olijf)olie om een mooi bruin korstje te krijgen.
3. Plaats het voedsel rechtstreeks op de bakplaat. U kan er diepgevroren voedsel (zoals diepgevroren pizza) op plaatsen zonder het eerst te laten ontdooien.
4. Plaats de bakplaat op het glazen plateau of op de keramische basis van de magnetronoven.
5. Stel de functie Magnetron + Grill en de bereidingstijd in. De aanbevolen bereiding en doorwarmingtijden staan in onderstaande tabel aangeduid.

Voedsel	Gewicht (g)	Bereidingstijd (min)	Doorwarmingtijd (min.)	Aanwijzingen
Pizza	200	4-5	---	De bereidingstijd geldt voor pizza's met dun deeg. Verleng voor kant-en-klare pizza's met 1 à 2 minuten.
	300	5-6	---	
	400	7-8	---	
Quiches en taarten	200	3-4	2-3	
	300	5-6	2-3	
Hamburgers	150-200	8-10	5-8	2x omkeren
Ovengebakken aardappelchips	400	6-8	---	1x omkeren

ZEER BELANGRIJKE OPMERKINGEN:

Aangezien de bakplaat een antiaanbaklaag heeft, zou deze bij verkeerd gebruik beschadigd kunnen worden.

Snijd nooit voedsel op de bakplaat. Verwijder het voedsel van de plaat alvorens het te snijden.

Reiniging van de bakplaat:

De beste manier om de bakplaat te reinigen is met warm water en afwasmiddel wassen en met schoon water spoelen. Gebruik geen borstels, bijtende of schuurmiddelen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen beschadigen.

Utilizzo del piatto Crisp

Quando si cuociono pizze e piatti a base di patate con la funzione "Grill" o "Microonde + Grill", la parte inferiore dell'alimento generalmente non diventa croccante. Questo inconveniente può essere evitato utilizzando il piatto Crisp che può raggiungere le temperature elevate adatte per rendere croccanti le pietanze.

Avvertenze importanti

Poiché il piatto Crisp diventa molto caldo, afferrarlo sempre con presine o indossando guanti da cucina.

Non sistemare mai il piatto Crisp nel forno senza il piatto girevole di vetro.

Non appoggiare recipienti termosensibili sul piatto Crisp (p.e. piatti di plastica).

Assicratevi che il piatto doratore non entri mai in contatto con la cavità del forno, per evitare danneggiamenti.

Come utilizzare il piatto Crisp:

1. Preriscaldare il piatto per 3-5 minuti utilizzando la funzione "Microonde + Grill" al 60% (600 W) della potenza del microonde;
2. Spennellare d'olio il piatto affinché i cibi si dorino bene;
3. Appoggiare le vivande, fresche o surgelate, direttamente sul piatto Crisp;
4. Sistemare quindi il piatto Crisp su quello girevole di vetro o sulla base in ceramica del forno a microonde.
5. Selezionare la funzione "Microonde + Grill" ed impostare il tempo di cottura. Nella seguente tabella sono riportati alcuni consigli di cottura.

Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Nota
Pizza	200	4 - 5	---	Pizze dal fondo sottile; quelle con fondi più spessi hanno bisogno di 1 o 2 minuti in più.
	300	5 - 6	---	
	400	7 - 8	---	
Vol-au-vent e torte (surgelate)	200	3 - 4	2 - 3	Il tempo di riposo permette la distribuzione omogenea della temperatura.
	300	5 - 6	2 - 3	
Hamburger	150 - 200	8 - 10	5 - 8	Girare 2 volte
Patatine fritte, o arrosto	400	6 - 8	---	Girare una volta

Avvertenze importanti

Il piatto Crisp è rivestito di teflon. Un utilizzo improprio può danneggiarne il rivestimento.

Non tagliare mai gli alimenti direttamente sul piatto.

Pulizia

Pulire il piatto con acqua calda e detergente per piatti. Non utilizzare spugne o detersivi abrasivi perché potrebbero danneggiarne la superficie.

Χρήση ειδικού Ταψιού Ψησίματος

Συνήθως κατά το μαγείρεμα φαγητών όπως πίτσες και πίτες, είτε στη λειτουργία γκριλ είτε στα μικροκύματα, η ζύμη βγαίνει άψητη και υγρή. Αυτό μπορεί να αποφευχθεί με τη χρήση του ειδικού ταψιού για ψήσιμο ζύμης. Καθώς αναπτύσσεται γρήγορα μεγάλη θερμοκρασία στον πάτο του ταψιού αυτού, το φύλλο ή η ζύμη παίρνουν χρώμα και γίνονται τραγανά.

Το ταψί ψησίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για το μαγείρεμα μπέικον, αυγών, λουκάνικων κ.λπ.

ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου, καθώς το ταψί ψησίματος γίνεται πολύ καυτό.
- Μην τοποθετήσετε ποτέ το ταψί αυτό στο φούρνο χωρίς το γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο.
- Μην τοποθετείτε σκεύη μη ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες (για παράδειγμα, πλαστικά μπωλ) πάνω στο ταψί αυτό.

Βεβαιωθείτε ότι το ειδικό σκεύος δεν ακουμπά τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου, ώστε να αποφευχθούν τυχόν ζημιές.

Πώς να χρησιμοποιήσετε το ταψί ψησίματος:

1. Προθερμάνετε το ταψί ψησίματος για 3 έως 5 λεπτά, επιλέγοντας τη λειτουργία Μικροκυμάτων και Γκριλ σε επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων 600 W.
2. Αλείψτε το ταψί με λάδι, ώστε να επιτευχθεί καλύτερο αποτέλεσμα ψησίματος.
3. Τοποθετήστε το φρέσκο ή κατεψυγμένο τρόφιμο απευθείας πάνω στο ταψί ψησίματος.
4. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος πάνω στο περιστρεφόμενο γυάλινο δίσκο ή στην κεραμική βάση του φούρνου μικροκυμάτων.
5. Ρυθμίστε τη συνδυαστική λειτουργία Μικροκυμάτων με Γκριλ και το χρόνο ψησίματος, σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα.

Φαγητό	Βάρος	Χρόνος Ψησίματος	Χρόνος Αδράνειας	Συμβουλές
Πίτσα	200 g	4 - 5 λεπτά	---	Αν η πίτσα είναι λεπτή.
	300 g	5 - 6 λεπτά	---	Αν η ζύμη της πίτσας είναι χοντρή, αυξήστε το χρόνο κατά 1-2 λεπτά
	400 g	7 - 8 λεπτά	---	
Πίττες και Κις	200 g	3 - 4 λεπτά	2 - 3 λεπτά	Κατά τη διάρκεια του χρόνου αδράνειας επιτυγχάνεται η ισοκατανομή της θερμοκρασίας
	300 g	5 - 6 λεπτά	2 - 3 λεπτά	
Χάμπουργκερ	150 - 200	8 - 10 λεπτά	5 - 8 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
Ροδέλες Πατάτας	400 g	6 - 8 λεπτά	---	Γυρίστε 1 φορά

ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

Η αντι-κολλητική πλάκα τεφλόν, που διαθέτει το ταψί ψησίματος, μπορεί να φθαρεί, αν δεν το χρησιμοποιήσετε σωστά.

Μην κόβετε ποτέ το φαγητό ενώ βρίσκεται μέσα στο ταψί. Βγάζετε τα φαγητά από το ταψί, πριν τα τεμαχίσετε.

Καθαρισμός:

Ο καλύτερος τρόπος να καθαρίσετε το ταψί ψησίματος είναι να το πλύνετε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και να το ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Μην χρησιμοποιήσετε σύρμα ή σκληρό σφουγγάρι, αλλιώς μπορεί να φθείρετε την επιφάνεια του ταψιού.

Att använda bryningstallriken

Normalt sett när man tillagar mat som pizzor eller pajer på en grill eller i en mikrovågsugn blir degen eller pajdegen kladdig. Detta kan man undvika genom att använda en bryningstallrik. Eftersom en hög temperatur uppnås snabbt på botten av bryningstallriken kommer kanten att bli knaprig och brun.

Bryningstallriken kan även användas till bacon, ägg, korvar etc.

MYCKET VIKTIGT ATT OBSERVERA:

- Använd handskar hela tiden eftersom bryningstallriken kommer att bli mycket varm.
- Sätt aldrig in bryningstallriken i ugnen utan glastallriken.
- Placera inga mottagare på bryningstallriken som inte är värmeresistenta (plastskålar till exempel).

Mat	Vikt	Tillagningstid	Vilotid	Rekommenation
Pizza	200 g	4 - 5 min	---	Om pizzen är tunn.
	300 g	5 - 6 min	---	Om pizzen är hög öka tiden med 1 - 2 minuter
	400 g	7 - 8 min	---	
Quiche och pajer	200 g	3 - 4 min	2 - 3 min	
	300 g	5 - 6 min	2 - 3 min	
Hamburgare	150 - 200	8 - 10 min	5 - 8 min	Vänd 2 x
Ugnspommes frites	400 g	6 - 8 min	---	Vänd 1 x

MYCKET VIKTIGT ATT OBSERVERA:

Eftersom bryningstallriken har ett teflonlager kan det skadas om du använder den på fel sätt.

Skär aldrig maten på tallriken. Ta bort maten från tallriken innan du skär den.

Säkerställ att brynplattan aldrig kommer i kontakt med ugnsutrymmet, i syfte att undvika eventuella skador.

Hur man tillagar med bryningstallriken:

1. Förvärm bryningstallriken genom att välja funktionen Mikrovågor och Grill i 3 till 5 minuter med en effektnivå för mikrovågorna på 600 W.
2. Pensla bryningstallriken med olja för att bryna maten fint.
3. Placera den färska eller frysta maten direkt på bryningstallriken.
4. Placera bryningstallriken på rotationsbordet av glas eller på den keramiska basen av mikrovågsugnen.
5. Välj funktionen Mikrovågor och Grill och tillagningstiden som beskrivs nedan.

Rengöring:

Det bästa sättet att rengöra bryningstallriken är att diska den med varmt vatten och rengöringsmedel och skölja den med rent vatten. Använd inte någon skurborste eller hård svamp för då kommer det översta lagret att skadas.

Bruningstallerken

Normalt, når retter som pizza og tærter tilberedes på grill eller i mikrobølgeovn, bliver dejen eller buttedejen blød. Dette kan undgås ved at bruge en bruningsstallerken. Da temperaturen under bruningsstallerkenen hurtigt bliver høj, bliver overfladen sprød og brun.

Bruningsstallerkenen kan også bruges til bacon, æg, pølser, osv.

VIGTIGT!:

- Bruningsstallerkenen bliver meget varm, brug derfor altid ovnhandsker.
- Læg aldrig bruningsstallerkenen i ovnen uden glaspladen.
- Stil ikke noget oven på bruningsstallerkenen, som ikke er varmeresistent (plastikskåle for eksempel).

Sikre, at bruningsplade aldrig kommer i kontakt med ovnrummet, for at undgå eventuelle skader.

Sådan bruger du bruningsstallerkenen:

1. Forvarm bruningsstallerkenen ved at vælge Mikrobølger + Grill funktionen i 3 til 5 minutter på kraftniveau 600W mikrobølger.
2. Børst bruningsstallerkenen med olie så maden brunes flot.
3. Læg den ferske eller frosne mad direkte på bruningsstallerkenen.
4. Læg bruningsstallerkenen oven på glasdrejepladen eller på den keramiske basis af mikrobølgeovnen.
5. Vælg Mikrobølger + Grill funktion og tilberedningstid som beskrevet nedenfor.

Fødevarer	Vægt	Tilberedningstid	Hviletid	Anbefaling
Pizza	200 g	4 - 5 min	---	Hvis pizzaen er tynd
	300 g	5 - 6 min	---	Hvis pizzaen er tyk, skal tiden øges med 1 – 2 min.
	400 g	7 - 8 min	---	
Quiche og tærter	200 g	3 - 4 min	2 - 3 min	
	300 g	5 - 6 min	2 - 3 min	
Burger	150 - 200	8 - 10 min	5 - 8 min	Vend 2 gang
Ovn-pommes frites	400 g	6 - 8 min	---	Vend 1 gang

VIGTIGT!:

Da bruningsstallerkenen har teflonbelægning, kan den tage skade, hvis du bruger den forkert.

Skær aldrig maden på bruningsstallerkenen. Tag maden af tallerkenen, inden du skærer den ud.

Rengøring:

Bruningsstallerkenen rengøres nemmest med varmt vand og opvaskemiddel, skyl efter med rent vand.

Brug ikke en skrubbørste eller hård svamp, da det kan skade belægningen.

