

Husk opvarmning til 75°

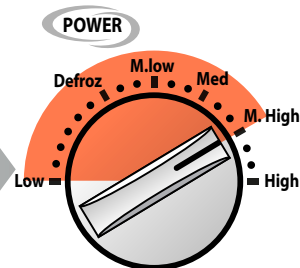
Vær opmærksom på, at alle vores retter skal opvarmes til 75°

Sådan gør du:

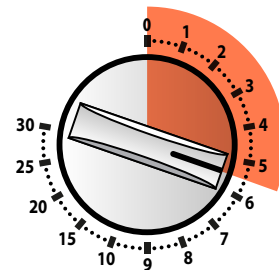
Opvarmning i mikrobølgeovn

- Anbring bakken med maden på en tallerken.
- Prik 3-4 huller i filmen.
- Sæt tallerkenen i mikrobølgeovnen.

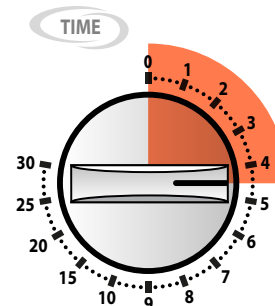
Check at effektknappen står på næsthøjeste styrke



Ved almindelig og stor portion stilles uret på 5-6 minutter



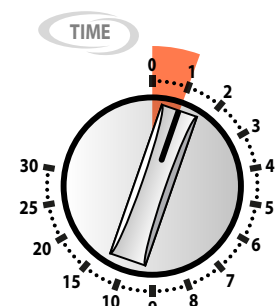
Ved lille portion stilles uret på 4-5 minutter



Ved forret eller efterret stilles uret på 4 minutter



Ved pandekager og æbleskiver skal kun varmes 1 minut



Dessertkager/tærter bliver lækre, når de varmes i ca. 20 sekunder



Læs mere på bagsiden

Opvarmning i mikrobølgeovn

- Anbring bakken med maden på en tallerken.
- Prik 3–4 huller i filmen.
- Sæt tallerkenen i mikrobølgeovnen.
- Ovnens startes – se illustration.
- Ovnens stopper automatisk, når tiden er gået.
- Tag retten ud og lad den hvile i 1/2 – 1 minut.
- Træk filmen af, omrør i sovs og flydende retter.
- Øs maden op på din tallerken, og den er klar.

Vigtigt!

Små minioovne må ikke bruges til opvarmning af maden i vores emballage – der er risiko for, at emballagen smelter.

Rengøring af mikrobølgeovn

Mikrobølgeovnen skal efter brug, tørres af indvendig med en fugtig klud. Ved kraftig tilsmudsning bruges mild sæbevand, som tørres efter med en fugtig klud.

Brug **ikke** ovnrensere og skurepulver.

Glasdrejetallerkenen tages ud af ovnen og vaskes af i sæbevand eller i opvaskemaskine.

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan fedtstænk og lign. overophedes og udvikle røg.

OBS!

Bliver mikrobølgeovnen beskadiget, eller er du på en eller anden måde i tvivl om opvarmningen af maden, så kontakt:

Madservice – Tlf. 72 10 52 90 (hverdage fra kl. 10–14)

Sikkerhed

Vi fraråder, at mikrobølgeovnen:

- Tilsluttes stik, som har forbindelse til andre hvidevarer.
- Flyttes under brug.
- Bruges til anden opbevaring.
- Anvendes til kogning af æg.
- Anvendes til opvarmning af brød.
- At du aldrig bruger staniol til at dække maden med, da dette beskadiger ovnen.
- At du aldrig bruger metal til at opvarme mad i, da dette beskadiger ovnen.
- Lad aldrig ovnen arbejde tom, da den derved bliver beskadiget.

Opvarmning i almindelig ovn

- Varmelufts ovn indstilles på **125 grader**.
- Almindelig ovn indstilles på **140 grader**.
- Prik 3–4 huller i filmen.
- **Hovedretter** varmes ca. **30 minutter**.
- **For- og efterretter** varmes i ca. **20 minutter**.
- Tag retten ud og lad den hvile i 1/2 – 1 minut.
- Træk filmen af, omrør i sovs og flydende retter.
- Øs maden op på din tallerken og den er klar.