

## Uppvärmning av Fleximaträtter till Skyddsisolerade patienter










På Viktoriaenheten bedömer sjuksköterskorna på avdelningen om och när en patient som är skyddsisolerad kan äta Fleximat.

Fleximaten ska då värmas till minst 70 grader i kärntemperatur.

Om en patient inte kan äta Fleximat beställs en specialkost till dietköket.



Uppvärmningsinstruktion
1. Öppna ena hörnet på förpackningen
2. Sätt in i maträtten i mikron & välj effekt genom att trycka på <i>Heat-knappen</i> tills önskad effektsymbol visas i displayen.
3. Välj önskad tid genom tid med siffrorna.
4. Tryck på startknappen
5. När uppvärmningsprogrammet är klart. <b>Mät kärntemperaturen försiktigt på Flexirätter med lång hållberhet utan</b> att dra bort plasten. Tänk på att hela maträtten ska värmas till <b>minst 70 grader</b> , så du kan behöva mäta temperaturen på flera ställen. Om den inte kommit upp i 70 grader, värm ytterligare 20 sek. åt gången på 1850 w.
6. Låt maträtten stå så värmen fördela sig minst 1 minut medan du värmer tillbehöret (kolhydraten) enligt avsett program. Glöm inte att öppna hörnet innan du värmer.
7. Mät temperaturen på kolhydratskomponenten.
8. Ta ur tallriken ur förpackningen.
9. Rör om i såsen och håll den på proteindelen.
10. Skaka eller rör om i kolhydratslådan, lägg på tallriken. Torka tallriken vid behov och servera.

Huvudrätter	Effekt	Tid	Program
13. Lasagne med fetaost och färsk timjan	 1850 w.	2 minuter & 30 sek	
14. Tacogratäng			11
16. Laxpudding			11
17. Krämig fiskgratäng med champinjoner			5
18. Fiskgryta med vitt vin & dill			5
19. Kyckling med currysås och ångad broccoli			6
20. Kyckling citrongräs & kokosmjölk			6
21. Härlagad pannbiff med gräddsås	 1850 w.	90 sek.	
22. Raggmunk med fläsk	 1850 w.	90 sek.	
23. Bolognese			6
24. Färskostgratinerad falukorv med senapssås			7
Soppor med fryst garnityr. Håll över soppan i soppskål & rör ner den frysta garnityren innan uppvärmning. Värm utan lock.	 1850 w.	40 sek. Rör om i soppan 40 sek. ytterligare	
<b>Tillbehör (rör om efter uppvärmning)</b>			
Smörslungad potatis	 1850 w.	40 sek.	3
Potatismos	 1850 w.	60 sek.	5
Pasta	 1850 w.	25 sek.	1
Ris	 1850 w.	30 sek.	2
Omelett med stuvning Läggs upp på porslinstallrik innan värmning.	 1300 w.	2 min	8