

SUPREMECHEF

For model MWSC 9133

Gebrauchsanweisung

Instruction for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso

Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual De Instruções

Instrucciones para el uso

Návod k použití

Návod na použitie

Instrucţiuni de utilizare

Инструкция по эксплуатации

مادخت سالانہ امتحان

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INNEHÅLL

INSTALLASJON

| | |
|-------------------|---|
| Installasjon----- | 3 |
|-------------------|---|

SIKKERHET

| | |
|-------------------------------------|---|
| Viktige Sikkerhetsanvisninger ----- | 4 |
| Feilsøkingssguide ----- | 5 |
| Forholdsregler ----- | 6 |

TILBEHØR OG VEDLIKEHOLD

| | |
|--------------------------------|---|
| Tilbehør----- | 7 |
| Vedlikehold Og Rengjøring----- | 8 |

KONTROLLPANEL

| | |
|------------------------------|----|
| Kontrollpanel ----- | 9 |
| Beskrivelse Av Skjermen----- | 10 |

GENERELL BRUK

| | |
|---|----|
| Ventemodus----- | 11 |
| Startsperre / Barnesikring ----- | 11 |
| Ta Pause I Eller Stoppe Tilberedningen----- | 11 |
| Legg Til / Røre I / Snu Maten ----- | 11 |
| Stoppe Roterende Tallerken ----- | 12 |
| Setting (Innstilling)----- | 13 |

KOKEFUNKSJONER

| | |
|---|----|
| Jet Start (Hurtigstart)----- | 14 |
| Microwave (Mikrobølge) ----- | 15 |
| Grill ----- | 16 |
| Forced Air(Varmluft)----- | 17 |
| Dual Crisp (Dobbel Crisp) ----- | 18 |
| 6Th Sense Jet Reheat (Jet-Oppvarming) ----- | 21 |
| Jet Defrost (Jet Tining) ----- | 22 |
| Combi (Microwave + Grill) (Kombi (Mikrobølger + Grill)) ----- | 23 |
| Combi (Microwave + Froced Air) (Kombi) (Mikrobølgeovn + Varmluft) ----- | 24 |
| 6Th Sense Dual Steam (Dobbel Damp) ----- | 25 |
| 6Th Sense Chef Menu (Kokkemeny) ----- | 29 |
| Auto Clean (Autorengjøring) ----- | 35 |
| Special Menu (Spesialmeny) ----- | 36 |

MILJØTIPS

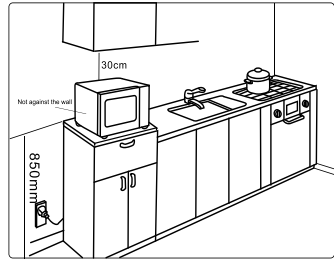
| | |
|----------------------------|----|
| Miljøtips----- | 38 |
| Teknisk Spesifikasjon----- | 39 |

INSTALLASJON

Før tilkoping

Sett mikrobølgeovnen et stykke unna andre oppvarmingskilder. Det må være et åpent rom på minst 30 cm over mikrobølgeovnen for å sikre tilstrekkelig ventilasjon.

Mikrobølgeovnen må ikke settes i et skap. Denne mikrobølgeovnen er ikke beregnet brukt på en arbeidsbenk som er mindre enn 850 mm over gulvet. Ikke legg mikrobølgeovnens venstre side (sett forfra) mot vegg!



- * Du må ikke fjerne beskyttelsesdekslene for mikrobølgeovnens luftinntak som er plassert på sideveggen inne i ovnen. Disse platene hindrer at fett- og matrester kommer inn i kanalene til mikrobølgeinngangen.
- * Se etter at spenningen på merkeplaten tilsvarer spenningen i stikkkontakten.
- * Plasser mikrobølgeovnen på en stabil, jevn overflate som er sterk nok til å bære mikrobølgeovnen samt mat og tilberedningsredskaper som du legger inn i den. Bruk omtanke under håndtering.
- * Sørg for at området under, over og på sidene av mikrobølgeovnen er tomme for å gi forsvarlig luftstrømning.
- * Kontroller at apparatet ikke er skadet. Se etter at ovnsdøren tetter godt mot dørkarmene og at den innvendige pakningen ikke er skadet. Tøm mikrobølgeovnen og rengjør den innvendig med en myk, fuktig klut.
- * Du må ikke bruke dette apparatet hvis ledningen eller støpslet er skadet, hvis produktet ikke fungerer som det skal, eller hvis det er blitt skadet eller har falt ned. Strømledningen og/eller støpslet må ikke senkes i vann. Hold kablen borte fra varme overflater. Følges ikke disse forholdsreglene, risikeres brann og annen fare.
- * Ikke bruk skjøteledning: Hvis strømledningen er for kort, kan du la en elektriker eller servicerepresentant installere en stikkontakt i nærheten av apparatet.

⚠ ADVARSEL:

- * **Feil bruk av jordet støpsel kan føre til elektrisk støt.**
- * **Konsulter en kvalifisert elektriker eller installatør hvis du ikke forstår anvisningene om jording eller hvis du ikke er sikker på om mikrobølgeovnen er forsvarlig jordet.**

! Merknader:

Fjern den beskyttende filmen fra kontrollpanelet og kabelbåndet fra strømledningen før mikrobølgeovnen brukes for første gang.

Etter tilkoping

- * Mikrobølgeovnen virker bare når døren er ordentlig lukket.
- * Radio- og TV-mottak kan forstyrres hvis mikrobølgeovnen står i nærheten av en TV, radio eller antenne.
- * Det er obligatorisk å jorde dette apparatet. Produsenten kan ikke påta seg noe ansvar for personskade eller skade på dyr eller eiendom dersom dette kravet ikke oppfylles.
- * Produsenten er ikke ansvarlig for problemer som skyldes at brukeren ikke følger disse anvisningene.

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

Leses Nøye Og Oppbevares For Fremtidig Oppslag

- * Hvis noe inni eller utenfor døren på mikrobølgeovnen skulle ta fyr eller du ser røykutvikling, må du holde døren lukket og slå av mikrobølgeovnen. Trekk støpslet ut av stikkkontakten eller slå av strømmen ved sikringen.
- * Ikke la mikrobølgeovnen være i gang uten tilsyn, spesielt ikke hvis maten varmes i papir, plast eller andre brennbare materialer. Papir kan forkulle eller brenne og noen plastmaterialer kan smelte hvis de brukes under oppvarming av matvarer.

ADVARSEL:

- * Hvis døren eller dørpakningene er skadet, skal ikke ovnen brukes før den er reparert av fagperson.

ADVARSEL:

- * Det er farlig for andre enn fagperson å utføre servicearbeider eller reparasjoner som innebærer å fjerne dekslene på ovnen som beskytter mot mikrobølgeenergi.

ADVARSEL:

- * Væsker og andre matvarer må ikke oppvarmes i lukkede beholdere, da de kan eksplodere.

ADVARSEL:

- * Når apparatet brukes i kombinasjonsmodus, skal barn kun bruke ovnen under oppsyn av voksne på grunn av temperaturen som genereres.

ADVARSEL:

- * Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke kommer i kontakt med varmeelementer inne i mikrobølgeovnen.
- * Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under konstant tilsyn.
- * Mikrobølgeovnen er tilsiktet oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klær og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan medføre personskaade, antennelse eller brann.
- * Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og personer med reduserte fysiske-, sensoriske- eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har mottatt anvisning om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene dette innebærer.
- * Rengjøring og vedlikehold for bruker skal ikke gjøres av barn med mindre de er 8 år eller eldre og er under tilsyn. Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. Hold apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- * Ikke bruk mikrobølgeovnen til å koke eller varme opp hele egg, verken med eller uten skall, da de lett kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen er avsluttet.

ADVARSEL:

- * Ikke bruk mikrobølgeovnen til oppvarming av noe som er i en forseglet beholder. Trykkøkningen kan få beholderen til å sprekke eller eksplodere og forårsake skade.

ADVARSEL:

- * Dørpakningen og pakningsområdet må inspiseres regelmessig for å avdekke eventuell skade. Hvis pakningen eller området rundt den er skadet, må apparatet ikke brukes før det er blitt reparert av en kvalifisert tekniker.

Merknader:

Apparatet er ikke beregnet på drift ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

- * Ikke la mikrobølgeovnen stå uten tilsyn hvis du bruker mye fett eller olje, fordi slike matvarer kan bli overopphetet og forårsake brann!
- * Ikke varm opp eller bruk antennelige materialer i eller nær mikrobølgeovnen. Avgassene kan skape brannfare eller eksplosjon.
- * Mikrobølgeovnen må ikke brukes til å tørke klær, papir, urter, tre, blomster, frukt eller andre brennbare materialer. Dette kan føre til brann.
- * Ikke bruk etsende kjemikalier eller damper på apparatet. Denne mikrobølgeovnen er spesielt beregnet på å varme eller koke mat. Den er ikke beregnet på industriell bruk eller laboratoriebruk.
- * Ikke heng eller legg tunge gjenstander på døren. Dette kan skade mikrobølgeovnsdøren og hengslene. Dørhåndtaket må ikke brukes til å henge noe på.

FEILSØKINGSGUIDE

Merknader:

Hvis mikrobølgeovnen ikke virker, bør du vente med å ringe etter service til du har gjennomgått følgende sjekkliste:

- * Holderen for dreieplaten og glassdreieplaten er på plass.
- * Støpselet er satt godt inn i stikkkontakten.
- * Døren er skikkelig lukket.
- * Kontroller sikringene og forsikre deg om at stikkkontakten er strømførende.
- * Kontroller at mikrobølgeovnen har tilstrekkelig ventilasjon.
- * Vent i 10 minutter og prøv så å starte mikrobølgeovnen en gang til.
- * Åpne og lukk døren før du forsøker på nytt.

Dette er for å unngå unødig tilkalling av en servicetekniker som du selv må betale for.

Når du ringer etter service, oppgi mikrobølgeovnen serienummer og typenummer (se serviceetiketten).

Nærmere informasjon finner du i garantiheftet.

Hvis det er nødvendig å bytte strømledningen, må den byttes med en original strømledning som er tilgjengelig fra vår serviceorganisasjon. Strømledningen skal kun skiftes av autorisert servicetekniker.

ADVARSEL:

- * Ikke fjern noe deksel.
- * Service skal kun utføres av autorisert servicetekniker. Det er farlig for ufaglærte personer å utføre servicearbeider eller reparasjoner som innebærer å fjerne et deksel på denne ovnen. Dekslene beskytter mot mikrobølgeenergien.

FORHOLDSREGLER

GENERELT

Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som:

- * personalrom i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser;
- * gårdsbruk;
- * av gjester i hoteller, moteller og andre bosteder;
- * enkle overnattingssteder.

Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).

! Merknader:

- * Mikrobølgeovnen må ikke brukes med mikrobølger dersom det ikke er matvarer i den. Bruk av mikrobølger i en tom ovn kan skade apparatet.
- * Ventilasjonsåpningene på mikrobølgeovnen må ikke tildekkes. Blokkering av ventiler for luftinntak og/eller utslipp kan skade mikrobølgeovnen og gi dårlig tilberedt mat.
- * Hvis du vil øve deg på å bruke mikrobølgeovnen, kan du sette et glass med vann i den. Vannet absorberer mikrobølgeenergien, og mikrobølgeovnen blir ikke skadet.
- * Ikke oppbevar eller bruk dette apparatet utendørs.
- * Ikke bruk dette apparatet nær en kjøkkenvask, i et våtrom eller i nærheten av et svømmebasseng eller lignende.
- * Ikke bruk ovnsrommet til oppbevaringsrom.
- * Klemmer eller annet som inneholder metalltråder, må fjernes fra papir og plastposer før disse settes inn i mikrobølgeovnen.
- * Ikke bruk mikrobølgeovnen til frityrsteking, siden du ikke kan kontrollere temperaturen på oljen.
- * Bruk gryteklutler eller liknende for å unngå forbrenning når du berører beholdere, mikrobølgeovnens deler og panner etter tilberedning.

VÆSKER

• f.eks. drikker eller vann. **Væsker kan bli overopphetet, dvs. varmere enn kokepunktet, uten at det dannes bobler. Dette kan føre til at den varme væsken plutselig koker over.**

Muligheten for dette kan hindres ved å ta følgende trinn:

- * Ikke bruk beholdere med loddrette sider og innsnevret hals.
- * Rør i væsken før beholderen settes i mikrobølgeovnen.
- * La beholderen stå i mikrobølgeovnen noen sekunder etter oppvarming. Rør forsiktig i væsken før beholderen tas ut av ovnen.

FORSIKTIG







Etter oppvarming av mat eller drikke til spedbarn i en tåteflaske eller en barnekopp, må innholdet alltid omrøres og temperaturen alltid kontrolleres før servering. Dette sikrer at varmen blir jevnt fordelt og at risikoen for å bli skådet og forbrent kan unngås.

Sørg for at lokket og/eller smokken er fjernet før oppvarming!

TILBEHØR OG VEDLIKEHOLD

TILBEHØR

- * Det finnes en mengde tilbehør som kan fås kjøpt. Før du kjøper, må du forsikre deg om at tilbehøret egner seg for bruk i mikrobølgeovn.
- * Kontroller at redskapene du bruker er sikre for mikrobølgeovn slik at de slipper mikrobølgene gjennom uten å bli varme.
- * Når du setter mat og tilbehør inn i mikrobølgeovnen, må du passe på at verken mat eller tilbehør kommer i kontakt med noen innvendig del av ovnen.
- * Dette er spesielt viktig når det gjelder tilbehør av metall eller metalldele. Hvis metallisk tilbehør kommer i kontakt med de innvendige flatene i mikrobølgeovnen under bruk, kan det oppstå gnister som kan skade ovnen.
- * Metallbeholdere for mat og drikke skal ikke brukes i mikrobølgeovn.
- * Pass alltid på at dreieplaten kan rotere fritt før du starter mikrobølgeovnen. Hvis dreieplaten ikke kan rotere fritt, må du bruke et mindre kar eller stoppe dreieplaten (hvis mulig).

| | TILBEHØR | TIPS |
|---|----------------------|--|
|  | Dreieplatestøtte | Bruk dreieplatestøtten under glassdreieplaten. Andre redskaper må aldri settes på dreieplatestøtten. Tilpass dreieplatestøtten i ovnen. |
|  | Glassdreieplate | Bruk glassdreieplaten til all tilberedning. Den fanger opp saft som drypper og matrester som ellers ville ha tilsølt ovnen innvendig. Sett glassdreieplaten på dreieplatestøtten. |
|  <p>Lokk Øvre Rist Midtbeholder Nedre rist Bunn</p> | DOBBEL DAMPKOKER | Dobbeldamp mat med sensor kontroll. Plasser alltid dampkokeren på den roterende glasstallerkenen. |
|  | Høy rist Lav rist | Bruk den øvre risten når du lager mat med Grill eller Kombi (mikrobølger + grill). Bruk den nedre risten når du lager mat med Varmluft eller Kombi (mikrobølger + varmluft). |
|  | CRISP-PANNE | Plasser maten direkte på crisp-pannen. Crisp-pannen kan forvarmes før bruk (maks. 3 min.). Bruk alltid den roterende glasstallerekenen som underlag når du bruker crisp-pannen. Ikke plasser bestikk eller annet tilbehør på crisp-pannen, da pannen blir meget varm på kort tid og kan derfor ødelegge dette. |
|  | CRISP-HÅNDTAK | Bruk crisp-håndtaket når du skal ta den varme crisp-pannen ut av ovnen. |

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

- * Hvis mikrobølgeovnen ikke holdes ren, kan overflaten bli forringet, noe som kan redusere apparatets levetid og i verste fall føre til en farlig situasjon.
- * Ikke bruk metalliske skuresvamper, skurende rengjøringsmidler, stålull, grove vaskekluter osv. som kan skade kontrollpanelet og de innvendige og utvendige overflatene på mikrobølgeovnen. Bruk en klut med et mildt vaskemiddel eller kjøkkenpapir med glassrens i sprayform. Sprut glassrensemidlet på et tørkepapir.
- * Med jevne mellomrom, særlig hvis noe har rent over, må du fjerne dreieplaten og dreieplatestøtten og rengjøre bunnen av ovnen.
- * Bruk en myk, fuktig klut og en mild såpe for å rengjøre ovnen innvendig, fronten og baksiden av døren samt døråpningen.
- * Ikke bruk damprengjøringsapparater til å rengjøre mikrobølgeovnen.
- * Ovnen må rengjøres regelmessig og alle matrester må fjernes.
- * Rengjøring er vanligvis det eneste vedlikeholdet som er nødvendig. Trekk støpslet ut av stikkkontakten før rengjøring.
- * Ikke sprut direkte på mikrobølgeovnen.
- * Denne ovnen er beregnet for bruk med dreieplaten på plass.
- * Ikke bruk mikrobølgeovnen når dreieplaten er tatt ut for rengjøring.
- * Pass på at eventuelt fett og matrester rundt døråpningen blir fjernet. Smuss som er vanskelig å fjerne løsner lettere hvis du setter en kopp med vann i ovnen og lar den koke i 2–3 minutter. Dampen mykner flekkene.
- * Du kan fjerne vond lukt i ovnen ved å sette inn en kopp med vann tilsatt noen sitrondråper og la det koke noen minutter.
- * Det er ikke nødvendig å rengjøre grillelementet, fordi den intense heten brenner bort alt søl, men det er nødvendig å rengjøre overflaten innenfor. Dette gjøres med en myk og fuktig klut med et mildt vaskemiddel.
- * Hvis grillen ikke brukes regelmessig, må den kjøres i 10 minutter hver måned for å brenne bort eventuelt søl. Dermed reduseres risikoen for brann.

MERKNADER:

- * Det kan hende at det forekommer fordamping/kondensering under tilberedning. Dette vil ikke påvirke resultatet, da det ikke har med kvalitet/håndverk å gjøre.

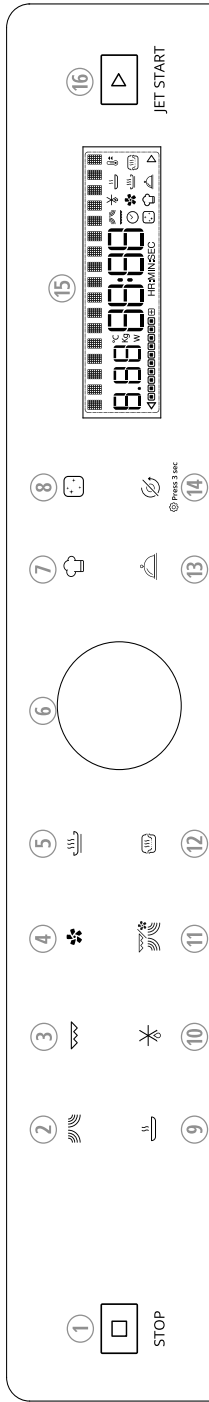
SKÅNSOM RENGJØRING:

- * Crisppannen bør rengjøres i mildt såpevann. Vanskelige flekker kan rengjøres med klut og mildt rengjøringsmiddel.
- * Avkjøl alltid crisppannen før du rengjør den.
- * Ikke legg crisp-pannen i vann eller skyll den mens den er varm. Rask avkjøling kan skade den.
- * Ikke bruk stålull. Dette vil ripe opp overflaten.

Oppvaskmaskinsikker:

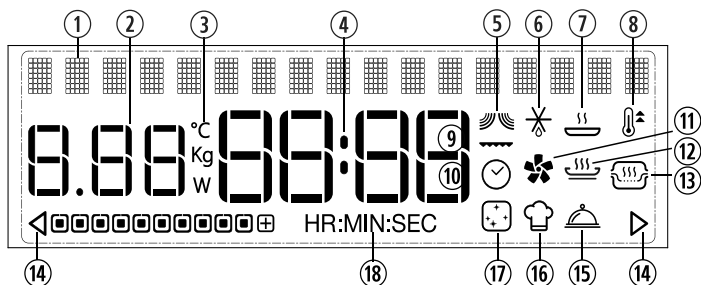
- Dreieplatestøtte
- Grillrist
- Crisp-håndtak
- Glassdreieplate
- Damptilbehør

KONTROLLPANEL



- 1 **Stop (Stopp)-knapp**
Trykk for å stoppe eller tilbakestille mikrobølgeovnsfunksjoner.
- 2 **Microwave (Mikrobølge)-knapp**
Bruk for å velge funksjonen mikrobølge.
- 3 **Grill-knapp**
Bruk for å velge funksjonen grill.
- 4 **Forced Air (Varmluft)-knapp**
Bruk for å velge varmluftfunksjonen (med forvarming).
- 5 **Dual Crisp (Dobbel crisp)-knapp**
Bruk for å velge Dobbel crisp-funksjonen.
- 6 **Confirmation (Bekreftelses)-knapp / Knob (Knott)**
Bruk til å bekrefte valget eller justere verdien.
- 7 **Chef Menu (Kokkemeny)-knapp**
Bruk for å få tilgang til de automatiske oppskriftene.
- 8 **Auto Clean (Autorengjørings)-knapp**
Bruk for å velge Automatisk rengjørings-funksjonen.
- 9 **Jet Reheat (Jet-oppvarmings)-knapp**
Bruk for å velge Sensoroppvarming-funksjonen.
- 10 **Jet Defrost (Jet-tining)-knapp**
Bruk for å velge Automatisk oppthining-funksjonen.
- 11 **Combi (Microwave + Grill) / Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (mikrobølger + grill)- / Kombi (mikrobølger + varmluft))**
Bruk for å velge kombifunksjonen (mikrobølger + grill) eller kombifunksjonen (mikrobølger + varmluft).
- 12 **Dual Steam (Dobbel damp)-knapp**
Bruk for å velge Dobbel damp-funksjonen.
- 13 **Special Menu (Spesialmeny)-knapp**
Bruk for å få tilgang til praktiske spesialfunksjoner.
- 14 **Stop Turntable (Stoppknapp for dreieplate)**
* Bruk denne funksjonen når du trenger å bruke veldig store beholdere som ikke kan rotere fritt i mikrobølgeovnen. Den fungerer kun med følgende tilberedningsfunksjoner:
 - Forced Air (Varmluft)
 - Combi (Microwave + Grill) (Kombi (Mikrobølgeovn + varmluft))
 * Trykk og hold denne knappen inne i 3 sekunder for å tilgang til innstilling av klokke/språk.
- 15 **Skjerm**
Skjermen viser driftsinformasjon.
- 16 **Jet Start (Hurtigstart)-knapp**
Bruk til å velge mikrobølgefunksjon med maks. effekt raskt.

BESKRIVELSE AV SKJERMEN



- | | |
|--|----------------------------------|
| ① Tekstinformasjon | ⑩ Tilberedningscyklusvarighet |
| ② Numerisk informasjon om temperatur / vekt / mikrobølgeeffekt | ⑪ Varmluftsfunksjon |
| ③ Celsius / Kilogram / Gram / Watt-ikon | ⑫ Dobbel crisp-funksjon |
| ④ Tidsnummerinformasjon | ⑬ Dobbel damp-funksjon |
| ⑤ Mikrobølge-funksjon | ⑭ Øke eller redusere verdi |
| ⑥ Jet-opptiningsfunksjon | ⑮ Spesialmeny-funksjon |
| ⑦ Jet-oppvarmingsfunksjon | ⑯ Kокkemeny-funksjon |
| ⑧ Forvarmingsfunksjon | ⑰ Automatisk rengjøring-funksjon |
| ⑨ Grill-funksjon | ⑱ Time: Minutt: Sekund |



VENTEMODUS

- * Hvis brukeren ikke gjør noe på produktet på 15 minutter, går mikrobølgeovnen i ventemodus. Trykk en knapp for å avslutte.



STARTSPERRE / BARNESIKRING

- * Denne automatiske sikkerhetsfunksjonen aktiveres ett minutt etter at mikrobølgeovnen har gått tilbake i «ventemodus».
- * Når sikkerhetsfunksjonen er aktiv må døren åpnes og lukkes for å starte tilberedningen, ellers vil displayet vise «dør».

OPEN THE DOOR



TA PAUSE I ELLER STOPPE TILBEREDNINGEN

Ta pause i tilberedning:

- Du kan avbryte tilberedningen for å kontrollere, røre i eller snu maten ved å åpne døren.
- Innstillingen beholdes i 5 minutter.

Fortsette kokingen:

- Lukk døren og trykk på Jet Start (Hurtigstart)-knappen. Tilberedningen gjenopptas fra punktet det ble tatt pause.

Hvis du ikke ønsker å fortsette tilberedningen kan du:

- Ta ut maten, lukk døren og trykk på Stop (Stopp)-knappen.

Når tilberedningen er ferdig:

- Det høres et pip én gang i minuttet i 10 minutter når tilberedningen er ferdig. Dette er normal oppførsel beregnet for nedkjøling av produktet.
- Avhengig av produktet kan noen eller alle av de følgende fortsette i denne kjølesyklusen: vifte, innvendig lampe, rotering av dreieplaten. Hvis ønskelig kan du trykke Stop (Stopp)-knappen eller åpne døren for å avbryte signalet og avslutte kjøletiden.
- Merk at reduksjon eller stopp av denne programmerte kjølesyklusen ikke vil ha negativ innvirkning på produktets funksjon.



LEGG TIL / RØRE I / SNU MATEN

- Avhengig av valgt funksjon, kan det bli nødvendig å legge til / røre/ snu maten under tilberedning. I disse tilfellene stopper ovnen og gir beskjed om den nødvendige handlingen.
- Når det behøves, må du:
 - * Åpne døren.
 - * Legg til, rør i eller snu maten (avhengig av nødvendig handling).
 - * Lukk døren og start ovnen igjen ved å trykke på JJet Start (Hurtigstart)-knappen.

Merknader:

- Hvis brukeren ikke gjør noe på produktet på 15 minutter, går mikrobølgeovnen i ventemodus.
- Hvis døren ikke åpnes innen 2 minutter etter forespørselen om å røre i eller snu maten, fortsetter ovnen med tilberedningen (selv om det ferdige resultatet kanskje ikke blir optimalt i dette tilfellet).



STOPPE ROTERENDE TALLERKEN

- For å få best mulig resultat må glasstallerkenen rotere under tilbereding.
- Likevel, i tilfelle du trenger å bruke veldig store beholdere som ikke kan rotere fritt i ovnen, er det mulig å stoppe rotasjonen av glasstallerkenen ved å bruke funksjonen stoppe roterende tallerken.

Denne funksjonen fungerer kun med følgende tilberedningsfunksjoner:

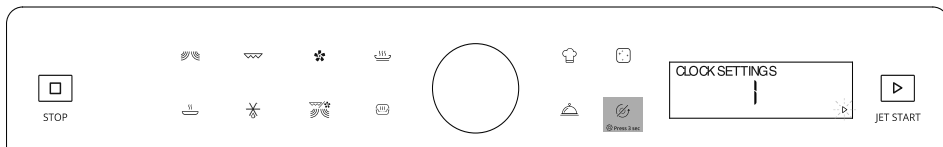
* **Forced Air (Varmluft)**

* **Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (Mikrobølgeovn + varmluft))**



SETTING (INNSTILLING)

KLOKKEINNSTILLING



Du kan stille inn klokken ved å holde inne Stop TT (Stopp TT)-knappen i 3 sekunder. Apparatet går også inn i klokkeinnstillingsmodusen første gang den kobles til strøm (eller etter strøbrudd).

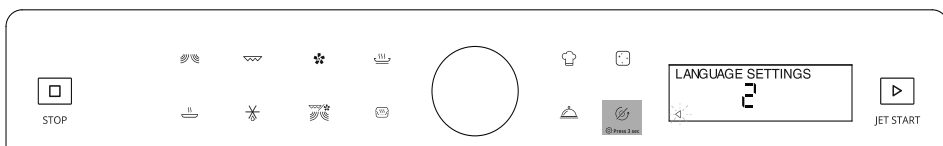
BRUKE STOP TT (STOPP TT)-KNAPPEN TIL Å STILLE INN KLOKKEN:

- ① Hold inne Stop TT (Stopp TT)-knappen i 3 sekunder. Standardnummeret som vises er «1».
- ② Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte klokkeinnstillingsfunksjonen.

SLIK STILLER DU INN KLOKKEN:

- ① Drei på bryteren for å stille inn timene.
- ② Trykk på Confirmation (Bekreftelses)-knappen. Minuttsifrene vil begynne og blinke.
- ③ Drei på bryteren for å stille inn minuttene.
- ④ Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å lagre innstillingen.

SPRÅKINNSTILLING



- ① Hold Stop TT (Stopp TT)-knappen inne i 3 sekunder, og drei knotten for å velge tallet «2».
- ② Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte språkinnstillingsmodus.
- ③ Drei knotten for å velge språk (se tabellen nedenfor).
- ④ Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å lagre innstillingen.

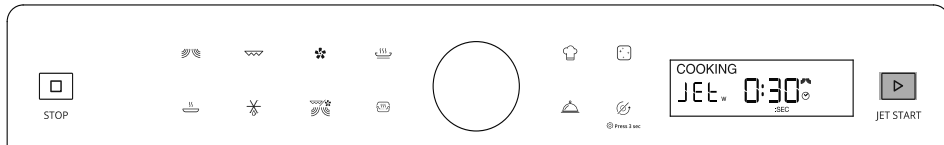
| ENHETER | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|---------|---------|-----------|--------|------|--------|--------|------------|---------|-----------|-------|----------|
| Språk | Engelsk | Italiensk | Fransk | Tysk | Spansk | Svensk | Nederlands | Ungarsk | Slovakisk | Polsk | Tsjekisk |

Tips og forslag:

- Hvis du trykker på Stop (Stopp)-knappen under innstilling av klokken, eller hvis innstillingen ikke er fullført etter lang tid, vil ovenn avslutte innstillingsmodus, innstillingen vil bli ugyldig, og skjermen viser «12:00».



JET START (HURTIGSTART)



① Trykk på Jet Start (Hurtigstart)-knappen.

- * Når du trykker Jet Start (Hurtigstart)-knappen, vil mikrobølge-funksjonen starte på maksimal effekt i 30 sekunder, og hvert gjentatte trykk på Jet Start (Hurtigstart)-knappen vil øke tilberedningstiden med 30 sekunder.
- * Når funksjonen har startet, kan du også dreie knotten for å øke eller redusere tilberedningstiden.

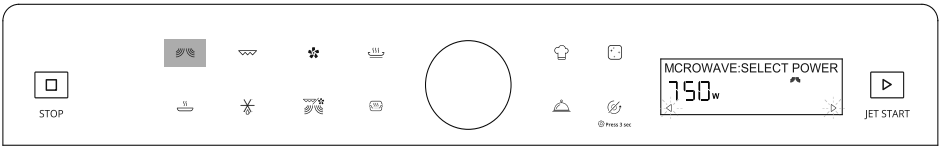
Tips og forslag:

- Når ovnen er i ventemodus, er det også mulig å bruke Jet Start-funksjonen. Still inn varigheten av jet start ved å dreie knotten, og trykk på Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å starte funksjonen.



MICROWAVE (MIKROBØLGE)

Mikrobølgefunksjonen lar deg raskt tilberede eller varme opp mat og drikke.



- 1 Trykk på Microwave (mikrobølge)-knappen. 750 W vises på skjermen, og watt-ikonet begynner å blinke.
- 2 Drei bryteren for å justere effektverdien, og trykk deretter på Confirmation (Bekreftelses)-knappen.
- 3 Skjermen viser standard tilberedningstid (30 sekunder). Drei på bryteren for å justere tilberedningstiden.
- 4 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberednings-syklusen.

| EFFEKT | FORESLÅTT BRUK |
|--------|---|
| JET | Oppvarming av drikke, vann, klare supper, kaffe, te eller andre matvarer med høyt vanninnhold. Hvis maten inneholder egg eller fløte, velg lavere effekt. |
| 750 W | Tilberedning av fisk, grønnsaker, kjøtt osv. |
| 650 W | Tilberedning av matretter som det ikke skal røres i. |
| 500 W | Mer forsiktig tilberedning av sauser med høyt proteininnhold, ost- og eggeretter og for ferdiggjøring av gryteretter. |
| 350 W | Surre stuinger, smelte smør. |
| 160 W | Tining. |
| 90 W | Mykning av is krem, smør og ost. |

Tips og forslag:

- For å bruke mikrobølgefunksjonen med maksimal effekt er produktet utstyrt med en Jet Start-funksjon. Du kan enkel starte mikrobølgefunksjonen ved maksimal effekt ved å bare trykke på Jet Start (Hurtigstart)-knappen. Hvert gjentatte trykk på Jet Start (Hurtigstart)-knappen vil øke tilberedningstiden med 30 sekunder. Se delen Jet Start-funksjon på side 14 for mer informasjon.
- Det er mulig å endre effektnivået og varigheten selv etter at tilberedningsprosessen er startet. For å justere effekten trykker du Mikrobølge-knappen og dreier knotten for å justere verdien. Vri på bryteren eller trykk på Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å øke varigheten med 30 sekunder.



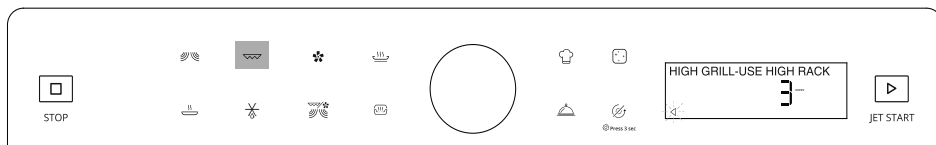
GRILL

Denne funksjonen bruker et kraftig metallrør til å brune maten, noe som skaper en grill- eller gratineringseffekt. Grill-funksjonen lar deg brune mat som ostesmørbrød, varme smørbrød, potetkroketter, pølser, grønnsaker.

Dedikert tilbehør:



Høy rist



- 1 Trykk på Grill-knappen.
- 2 Drei knotten for å stille inn effektnivå for mikrobølge (se skjema under), og trykk på Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte.
- 3 Drei på bryteren for å stille inn tilberedningstiden.
- 4 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedning.

| | EFFEKTNIVÅ |
|---|------------|
| 1 | Lav |
| 2 | Medium |
| 3 | Høy |

Tips og forslag:

- Sett mat som ost, toast, stek og pølser på den høye risten.
- Sørg for at redskapene som brukes ved denne funksjonen, tåler varme.
- Ikke bruk plastredskaper når du griller. De smelter. Gjenstander av tre eller papir kan heller ikke brukes.
- Du må ikke ta på taket i ovnen under grillelementet.
- Det er mulig å endre varigheten selv etter at tilberedningsprosessen er startet.
- Vri på bryteren eller trykk på Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å øke varigheten med 30 sekunder.



FORCED AIR (VARMLUFT)

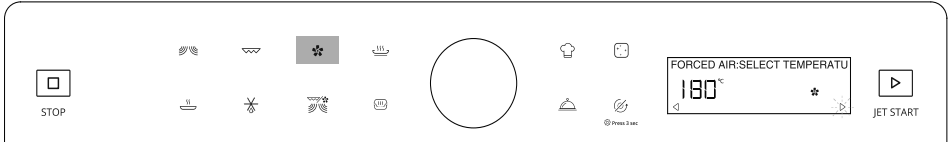
Denne funksjonen lar deg oppnå ovnsbakte retter. Ved bruk av et kraftig varmeelement og vifte, er tilberednings-syklusen akkurat som i en tradisjonell ovn. Bruk denne funksjonen til å tilberede marengs, paier, kaker, suffleer, fjærkre og stekt kjøtt.

Du bør forvarme ovnen før tilberedning for best resultat.

Dedikert tilbe-
hør:



Lav rist



- 1 Trykk på Varmluft-knappen.
- 2 Drei knotten for å stille inn forvarmingstemperatur, og trykk på bekreftelsesknappen for å bekrefte. Før temperaturen nås, kan forvarmen justeres mellom 40 og 200°C ved å trykke Varmluft-knappen og dreie knotten. Når temperaturen er nådd, høres et pip som ber deg om å legge til mat for neste tilberedningsyklus.
- 3 Når maten er lagt inn, dreier du knotten for å stille inn tiden.
- 4 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningsyklusen.

! Merknader:

Etter at tilberedningen har startet:

* Øke eller redusere tilberedningstiden: Drei knotten eller trykk Jet Start (Hurtigstart)-knappen / Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å øke tilberedningstiden med 30 sekunder.

i Tips og forslag:

- Sett maten på den nedre risten for å la luften sirkulere fritt rundt maten.
- Sørg for at du bruker ovns sikre redskaper med denne funksjonen.
- Du kan bruke crisp-pannen som stekeplate når du steker små stykker som småkaker eller muffins. Plasser platen på den nedre risten.



DUAL CRISP (DOBBEL CRISP)

DOBBEL CRISP-FUNKSJON:

Denne eksklusive Whirpool-funksjonen gir deg en perfekt gyllenbrun overflate både på toppen og bunnen av maten. Ved å bruke både mikrobølge og grill-tilberedning, vil crisppannen raskt nå riktig temperatur og begynne å brunne og crispe maten.

Følgende tilbehør må brukes med Dobbelt crisp-funksjonen:

- Crisp-pannen
- Crisp-håndtaket for å håndtere den varme crisplaten.

Bruk denne funksjonen når du skal varme opp og steke pizza, paier og annen deigbasert mat. Den er også egnet for å steke bacon og egg, pølser, poteter, pommes frites, hamburgere og annet kjøtt osv. uten å bruke olje (eller ved å bruke kun en veldig liten mengde olje).

Dedikert tilbehør:



Crisp-panne

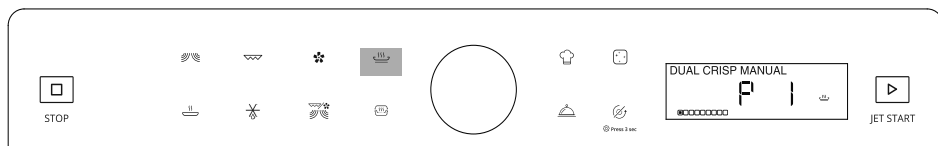


Crisp-håndtak



Høy rist

(Kun tilgjengelig på Dobbelt crisp-friteringsoppskrifter)



DOBBEL CRISP BRØDTINING:

Bruk denne menyen for raskt å tine og varme frosne rundstykker, baguetter og croissanter.

Følgende tilbehør må brukes med denne funksjonen:

- Crisplaten
- Crisp-håndtaket for å håndtere den varme crisplaten.

DOBBEL CRISP-FRITERING:

Dobbelt crisp-fritering lager mat med perfekt sprøhet, bruning og mørk innside via lavfettfritering. Varmen fra mikrobølgeovn, grill og FC-varmeapparat gir raskere og sunnere mat.

Følgende tilbehør må brukes med Dobbelt crisp-friteringsfunksjonen:

- Crisp-pannen
- Crisp-håndtaket for å håndtere den varme crisplaten
- Høy rist

- ① Trykk Dual Crisp (Dobbelt crisp)-knappen.
- ② Drei knotten for å velge matkategori (se tabellen nedenfor).
- ③ Trykk på Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte.
- ④ Drei knotten for å angi tilberedningstiden når du velger P1 manuell Dobbelt crisp-menyen for tilberedning, og trykk Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningscyklusen.
- ⑤ Drei knotten for å justere vekten når du velger P2 (Dobbelt crisp brødtining) og P3–P9 (Dobbelt crisp-friteringsoppskrifter), og trykk Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningscyklusen.



DUAL CRISP (DOBBEL CRISP)







! Merknader:

Bruk den medfølgende Crisp-pannen. Andre crisppanner på markedet vil ikke gi korrekt resultat når du bruker denne funksjonen.

i Tips og forslag:




- Kontroller at crisp-pannen er riktig plassert midt på glassdreieplaten eller på den øvre risten.
- Ovnen og crisp-pannen blir meget varme når denne funksjonen brukes.
- Du må ikke sette den varme crisp-pannen oppå noe som ikke tåler varme.
- Du må ikke ta på taket i ovnen under grillelementet.
- Bruk stekeovnsvotter eller håndtaket når du fjerner den varme crisp-pannen.
- Før du tilbereder mat som ikke trenger lang tilberedningstid (pizza, kaker osv...), anbefaler vi å forvarme crisp-pannen i 2–3 minutter på forhånd.

Veiledning for P1–P9:

| MATKATEGORI | | TILBEREDNINGSMETODE | VEKT ELLER TID | TIPS |
|-------------|--|-------------------------|----------------|--|
| P1 |  Manuell dobbel crisp | Dobbel crisp | Angi varighet | Varm opp og tilbered ønsket mat som pizza, quiches og annen deigbasert mat. |
| P2 |  Dobbel crisp brødtining | Dobbel crisp | 50 – 500g | Avrim og varm opp frosne rundstykker, baguetter og croissanter. Når forvarming er fullført, ber ovnen deg om å legge til mat. Vend når ovnen ber om det. |
| P3 |  Pommes frites | Dobbel crisp-fri-tering | 300 – 600g | Smør crispplaten lett. Strø på salt før tilberedning. Snu når ovnen ber om det. |
| P4 |  Kyllingnuggets | Dobbel crisp-fri-tering | 200 – 600g | Smør crispplaten lett. Snu når ovnen ber om det. |
| P5 |  Panert fisk | Dobbel crisp-fri-tering | 250 – 600g | Smør crispplaten lett. Snu maten når ovnen ber om det. |
| P6 |  Kyllingvinger | Dobbel crisp-fri-tering | 200 – 600g | Krydre kyllingvingene. Smør crispplaten. Snu når ovnen ber om det. |



DUAL CRISP (DOBBEL CRISP)

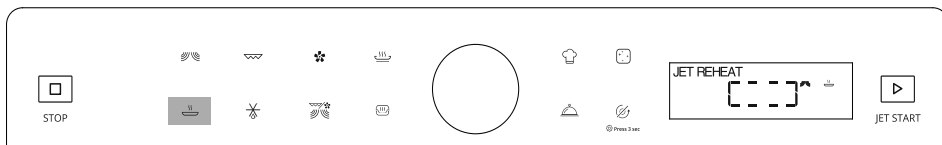
| MATKATEGORI | | TILBEREDNINGSMETODE | VEKT ELLER TID | TIPS |
|-------------|---|-------------------------|----------------|--|
| <i>P7</i> |  Potetbåter | Dobbel crisp-fri-tering | 300 – 800g | Skrell og skjær opp potetene med en tykkelse på ca. 1,5 cm, og krydre med salt og olje. Smør crisp-pannen lett, og legg til potetbåter. Rør om når ovnen ber om det. |
| <i>P8</i> |  Falafel | Dobbel crisp-fri-tering | 4 porsjoner | Bland kikerter med persille, salt, pepper, cumin og korianderfrø, la hvile i kjøleska-pet i ca. 30 minutter, bland melet med litt ferskvann for å lage en smørlignende kon-sistens, form til karbonader, og dypp dem først i deigen og deretter i brødsmulene. Smør crisp-pannen med ekstra jomfruolje (2 ss), og legg på. |
| <i>P9</i> |  Krydret panert torsk | Dobbel crisp-fri-tering | 4 porsjoner | Bland paprika, hvitløkspulver, gurkemeie, salt og pepper i en bolle med eggehviten, dekk til torskefiletene med de krydrede brødsmulene og press dem med hendene, og legg filetene pent på Crisp-pannen. |



6TH SENSE JET REHEAT (JET-OPPVARMING)

Denne funksjonen lar deg varme opp rettene automatisk. Mikrobølgeovnen vil automatisk kalkulere nødvendig mikrobølgeeffekt og tid for å oppnå best mulig resultat på kortest tid.

Bruk denne funksjonen for å varme opp igjen ferdiglaget mat som enten er frossen, avkjølt eller romtemperert. Sett maten på en mikrobølgesikker og varmebestandig middagstallerken eller fat.



- 1 Trykk på 6th Sense Jet Reheat (Jet-oppvarming)-knappen.
- 2 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningssyklusen.

Tips og forslag:

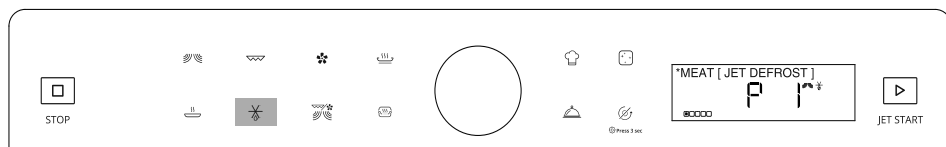
- Nettovekten må være mellom 250 - 600g når du bruker denne funksjonen.
- Påse at ovnen holder romtemperatur før du bruker denne funksjonen for å oppnå de beste resultatene.
- Fordel tykkere, mer kompakt mat mot utsiden av tallerkenen og tynnere eller mindre kompakt mat i midten.
- Plasser tynne skiver av kjøtt oppå hverandre, eller bland dem sammen.
- Tykkere skiver, som kjøttpudding eller pølser, bør legges inntil hverandre.
- Oppvarmet mat blir bedre av å vente et par minutter før servering, særlig frossen mat.
- Hvis du bruker plastfolie, bør du stikke hull i den med en gaffel for å lette trykket slik at den ikke sprekker av dampen som dannes under tilberedningen.








JET DEFROST (JET TINING)

Denne funksjonen lar deg tine mat raskt.

Bruk denne funksjonen til å tine kjøtt, fjærkre, fisk, grønnsaker eller brød.



- 1 Trykk på Jet Defrost (Jet-Tining)-knappen.
- 2 Drei knotten for å velge matkategori (se tabellen nedenfor).
- 3 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte, og drei knotten for å justere vekten.
- 4 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningssyklusen.

| MATKATEGORI | VEKT | TIPS |
|---|-------------|--|
| P1  Kjøtt | 100 – 2000g | Kjøttdeig, koteletter, steker og biffer. La kjøttet hvile i minst 5 minutter etter tilberedning for best resultat. |
| P2  Kylling | 100 – 2000g | Kylling: hel, i deler eller fileter. La fuglen hvile i 5–10 minutter etter tilberedning. |
| P3  Fisk | 100 – 1500g | Fisk: hel, i deler eller fileter. La fisken hvile i 5 minutter etter tilberedning. |
| P4  Grønnsaker | 100 – 1500g | Blandede grønnsaker, blomkål, gulrøtter. La grønnsakene hvile i 5 minutter etter tilberedning. |
| P5  Brød | 50 – 550g | Frosne rundstykker, baguetter og croissanter. La brødet hvile i 3 minutter etter tilberedning. |

Tips og forslag:

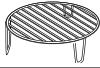
- Det oppnås best resultat ved å tine maten direkte på ovnsbunnen. Om nødvendig kan det brukes en lett plastbeholder som egner seg for mikrobølgeovn.
- Kokt mat, stuinger og kjøttsauser tiner raskere hvis du rører i dem i løpet av tintiden.
- Skill stykkene fra hverandre når de begynner å tine. Individuelle skiver tiner lettere.
- Snu/rør i store matporsjoner midtveis i opptiningsprosessen.



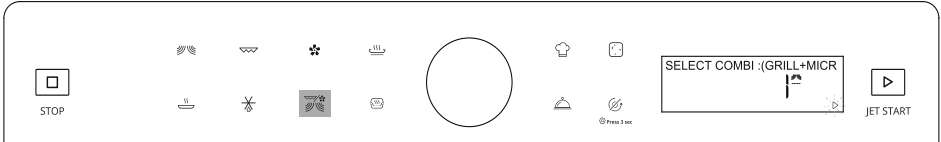
COMBI (KOMBI) (MIKROBØLGER + GRILL)

Denne funksjonen kombinerer mikrobølger og varmeelement, noe som lar deg tilberede grateng på kortere tid.

Dedikert tilbehør:



Høy rist



- 1 Trykk på Combi (Kombi)-knappen.
- 2 Displayet vil vise: «1». Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å gå inn i Kombi-grillinnstillingmodus.
- 3 Drei knotten for å justere effektnivå (se skjema under), og trykk på Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte.
- 4 Drei på bryteren for å stille inn tilberedningstiden.
- 5 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningssyklusen.

! Merknader:

Etter at tilberedningen har startet:

Øke/reducere tid: Drei knotten, eller trykk Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å øke tilberedningstiden med 30 sekunder.

| EFFEKTIVÅ | FORESLÅTT BRUK |
|-----------|-----------------|
| 650 W | Grønnsaker |
| 500 W | Lasagne |
| 350 W | Fjærkre og fisk |
| 160 W | Kjøtt |
| 90 W | Gratinert frukt |

i Tips og forslag:

- Ikke la ovnsdøren stå oppe i lengre perioder når grillen er i bruk, ettersom dette vil føre til at temperaturen synker.
- Hvis du tilbereder store gratenger som trenger stanset tallerkenrotasjon, snu retten etter omtrent halve tilberedningstiden. Dette er nødvendig for å få farge på hele toppoverflaten.
- Sørg for at redskapene som brukes med denne funksjonen, er mikrobølgeovn- og ovnsikre og tåler varme.
- Ikke bruk plastredskaper når du griller. De smelter. Gjenstander av tre eller papir kan heller ikke brukes.
- Du må ikke ta på taket i ovnen under grillelementet.



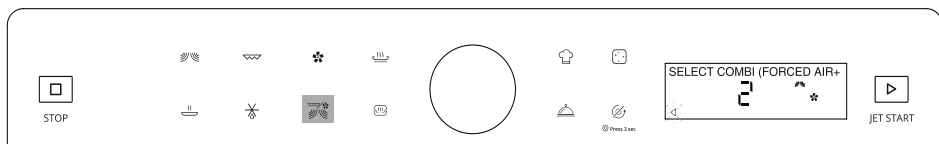
COMBI (KOMBI) (MIKROBØLGEOVN + VARMLUFT)

Denne funksjonen kombinerer mikrobølge og varmluft, som lar deg tilberede ovnsbakte retter på kortere tid. Kombi (mikrobølger + varmluft) lar deg tilberede retter som stek, fjærkre, bakt potet, frossenmat, fisk, kaker og paier.

Dedikert tilbehør:



Lav rist



- 1 Trykk på Combi (Kombi)-knappen.
- 2 Drei knotten til du ser nummer «2», og trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å gå inn i innstillingsmodus for Kombi-varmluft.
- 3 Drei knotten for å stille inn temperatur, og trykk på Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte.
- 4 Drei knotten for å justere effektnivå (se skjema under), og trykk på Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte.
- 5 Drei knotten for å stille inn tiden.
- 6 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningsprosessen.

! Merknader:

Etter at tilberedningen har startet:

Øke/reducere tilberedningstid: Drei på bryteren eller trykk på Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å øke varighet med 30 sekunder.

| EFFEKTIVÅ | FORESLÅTT BRUK |
|-----------|---|
| 350 W | Fjærkre, bakte poteter, lasagne, fisk og stek |
| 160 W | Fruktkaker |
| 90 W | Kaker og bakverk |

i Tips og forslag:

- Sett maten på den nedre risten for å la luften sirkulere fritt rundt maten.
- Sørg for at redskapene som brukes med denne funksjonen, er mikrobølgeovns- og ovnsikre.



6TH SENSE DUAL STEAM (DOBBEL DAMP)

Denne funksjonen lar deg servere sunne retter med naturlig smak ved å tilberede dem med damp. Bruk denne funksjonen til å dampkoke matvarer som grønnsaker og fisk.

Denne funksjonen arbeider i to faser.

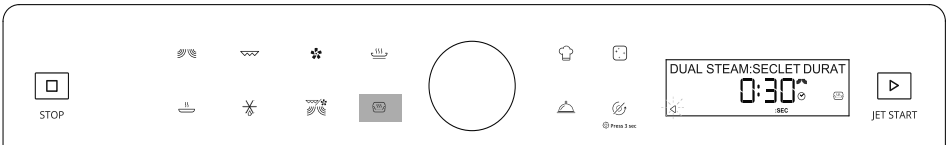
- Den første fasen bringer vannet raskt opp til koketemperatur. tilberedningstid beregnes av sensoren.
- Den neste fasen justerer temperaturen automatisk til småkoking, slik at det ikke koker over.

Skjermen viser damptiden du har stilt inn og teller nedover i dette trinnet.

Dedikert tilbe-
hør:



Dobbel dampkoker
(dobbeltlagsdampkoker)



- 1 Trykk 6th Sense Dual Steam (Dobbel damp)-knappen.
- 2 Roter knotten for å stille inn tilberedningstiden. Den faktiske nedtellingen starter med valgt steketid etter kokepunktet.
- 3 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningssyklusen.

Tips og forslag:

- Dampkokeren er laget kun for bruk i mikrobølgeovn!
- Det medfølgende dampkoker-tilbehøret må alltid brukes med denne funksjonen.
- Den doble dampkokeren kan brukes med automatisk rengjøring, mikrobølgeovn og dobbel damp. Bruk av dampkokeren med andre funksjoner kan medføre skade.
- Plasser alltid dampkokeren på den roterende glasstallerkenen.



6TH SENSE DUAL STEAM (DOBBEL DAMP)

Dobbel dampkoker (dampkoker med to lag) Bruksanvisning:

! Merknader:

- * Ved å bruke dobbel dampkoker (dampkoker med to lag) kan du tilberede to retter samtidig. For best ytelse bør du velge mat med samme tilberedningstid.
- * Alle oppskriftene under bruker den doble dampkokeren. Dekk alltid til med lokket.

| ØVRE RIST | MIDTBEHOLDER | NEDRE RIST | Bunn | TILBEREDNINGSTID | BESKRIVELSE |
|--------------------------|--|----------------------------------|-------------------------------|--|--|
| Akkar (170g) | Vann (100ml) | Erter og cherrifromater (350g) | Vann (100ml) | Trinn 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 2 min. | Dampet akkar med erter, friske tomater og basilikum. |
| Abbor (250g) | Vann (100ml) | Skivede poteter og squash (200g) | Vann (100ml) | Trinn 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 10 min. | Servert med citronette (blanding av sitronsaft, olivenolje, salt og pepper). |
| Kyllingbryst (120g) | Vann (100ml) | Grønne bønner (220g) | Vann (100ml) | Trinn 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 4 min. | Caesarkyllingsalat (legg til kru-tonger). |
| Squash (400g) og paprika | Vann (100ml) | Nei | Spelt (100g) og vann (200ml) | Trinn 1: Mikrobølgeovn JET i 2 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 18 min. | Speltsalat med pestodressing. |
| Nei | Frosne blandede grønnsaker (200g) og vann (30ml) | Nei | Quinoa (100g) og vann (200ml) | Trinn 1: Mikrobølgeovn JET i 2 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 15 min. | Quinoa i ratatouilledressing med olje og fennikelfrø. |



6TH SENSE DUAL STEAM (DOBBEL DAMP)

| ØVRE RIST | MIDTBEHOLDER | NEDRE RIST | Bunn | TILBEREDNINGSTID | BESKRIVELSE |
|--------------------------------------|--------------|-----------------------------|--|--|--|
| Kyllinglår (250g) | Vann (100ml) | Nei | Basmatiris (200g) med sitrongress, inførfærbitar og vann (400ml) | Trinn 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 30 min. | Når ferdig, blander du sammen og drysser med yoghurt og tåj- nekrydder. |
| Hermetiserte gulrøtter og lam (200g) | Vann (100ml) | Nei | Bokhvete (100g) og vann (200ml) | Trinn 1: Mikrobølgeovn JET i 2 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 15 min. | Når klart, tilsetter du med to- matsaus og drysser med kokos- pulver. |
| Paprika fylt med kjøtt (500g) | Vann (100ml) | Nei | Langkornet ris (200g) og vann (300ml) | Trinn 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 30 min. | Server med olje. |
| Laksfileter (200g) | Vann (100ml) | Rosenkål (300g) | Vann (100ml) | Trinn 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 6 min. | Server med olje og fersk dill. |
| Reker (uten skall) (250g) | Vann (100ml) | Nei | Bulgurhvete (100g) og vann (200ml) | Trinn 1: Mikrobølgeovn JET i 2 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 15 min. | Server med olje og fersk kori- ander. |
| Kjøttboller (250g) | Vann (100ml) | Nei | Hvit ris (200g) og vann (300ml) | Trinn 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 30 min. | Server med tomat saus eller an- nen ønsket saus. |
| Fiskeboller (200g) | Vann (100ml) | Raspede po- teter (300g) | Vann (100ml) | Trinn 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 8 min. | Når ferdig, moser du potetene med en gaffel, så legger du til melk og revet ost. |



6TH SENSE DUAL STEAM (DOBBEL DAMP)

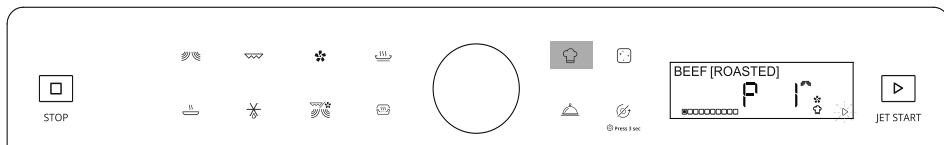
| ØVRE RIST | MIDTBEHOLDER | NEDRE RIST | Bunn | TILBEREDNINGSTID | BESKRIVELSE |
|--------------------------|--------------|---------------------------|--|---|-----------------------------------|
| Fiskespyd (350g) | Vann (100ml) | Sopp (sjampinjong) (350g) | Vann (100ml) | Trinn 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 8 min. | Server med olje, salt og pepper. |
| Kamskjell (170g) | Vann (100ml) | Asparges (300g) | Vann (100ml) | Trinn 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 1 min. 15 s. | Server med olje og eddikdressing. |
| Skivede gulrøtter (250g) | Vann (100ml) | Nei | Hirse (100g), tofuterninger (100g) og vann (200ml) | Trinn 1: Mikrobølgeovn JET i 2 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 15 min. | Server med olje og soyasaus. |



6TH SENSE CHEF MENU (KOKKEMENY)

6th Sense Kokkemeny er en enkel og intuitiv guide som tilbyr automatiske oppskrifter som garanterer perfekt resultat hver gang.

Bruk denne menyen for å tilberede rettene som er oppført i de følgende skjemaene. Bare velg en oppskrift og følg instruksjonene på displayet: 6th Sense Kokkemenyen vil automatisk justere tilberedningsparameterne for å få best resultat.



- 1 Trykk på 6th Sense Chef Menu (Kokkemeny)-knappen.
- 2 Drei knotten for å velge matkategori (se tabellen nedenfor).
- 3 Trykk på Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte.
- 4 Drei knotten for å velge oppskrift, og trykk bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 5 Drei knotten for å justere vekt, og trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningssyklusen.

Tips og forslag:

- Matens beskaffenhet kan variere, så tilberedningstiden er beregnet for en gjennomsnittlig fasong. Vi anbefaler at du alltid sjekker at maten er helt gjennomstekt og at du øker tilberedningstiden hvis den ikke er det.
- Du finner mer informasjon å legge til / røre / snu maten i tabellen på side 11.
- For dampoppskrifter i kokkemenyen bruker du enkeltdampkokeren (dekslet, nedre rist og bunnen). For ris, pasta, spelt og quinoa bruker du kun dampkokeren med deksel og bunn).






















Merknader:

- Det kan hende at det forekommer fordamping/kondensering under tilberedning. Dette vil ikke påvirke resultatet, da det ikke har med kvalitet/håndverk å gjøre.

| TILBEHØR | | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|--|
| Mikrobølgesikker beholder | Mikrobølge- og ovnsikker beholder | Crisp-håndtak og Crispplaten | Damper (bunn med nedre rist og lokk) |
| Damper (bunn og lokk) | Lav rist | Høy rist | |



6TH SENSE CHEF MENU (KOKKEMENY)

| OPPSKRIFTER | VEKT | TILBEREDNINGSTID | TILBEHØR | KLARGJØRING |
|---------------------|--|------------------|---------------|--|
| 1-GRØNNSAKER | | | | |
| P1 |  Poteter | 200g - 1000g | 6,5–18,5min. |  Passer til poteter: 200-300 g hver. Vask og stikk hull. Snu når ovnen ber om det. |
| P2 |  Tomater | 300g - 800g | 12–16 min. |  Skjær i to, krydre og strø ost på toppen. |
| P3 |  Gulrøtter | 150g - 500g | sensor |  Legg i dampristen, og tilsett 100 ml vann i bunnen. Dekk til med lokket. |
| P4 |  Brokkoli | 150g - 500g | sensor |  Legg i dampristen, og tilsett 100 ml vann i bunnen. Dekk til med lokket. |
| P5 |  Poteter | 150g - 500g | sensor |  Legg i dampristen, og tilsett 100 ml vann i bunnen. Dekk til med lokket. |
| P6 |  Frosne grønnsaker | 150g - 500g | sensor |  Legg i dampristen, og tilsett 100 ml vann i bunnen. Dekk til med lokket. |
| 2-KYLING | | | | |
| P1 |  Kyllingfileter | 200g - 1000g | 14,1–24,6min. |  Smør det mikrobølgeovn- og ovnssikre fatet lett. Krydre og legg til filetene når det mikrobølgeovn- og ovnssikre fatet er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det. |
| P2 |  Kyllinglår | 400g - 1000g | 14,5–26,5min. |  Krydre kyllingvingene. Smør det mikrobølgeovn- og ovnssikre fatet. Tilsett lårene når det mikrobølgeovn- og ovnssikre fatet er forvarmet, og snu når ovnen ber om det. |
| P3 |  Kyllingfileter | 150 - 500g | sensor |  Krydre og plasser på damprikstiltett. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk. |
| 3-KJØTT | | | | |
| P1 |  Biff | 800g - 1500g | 24,9–41min. |   Ta kjøttet ut av kjøleskapet 30 minutter før tilberedning. Krydre med olje, salt og pepper, legg i mikrobølgeovnen i en ovnsfast beholder, og sett inn i ovnen mens kald. Snu steken når ovnen ber om det. Når tilberedningen er ferdig, lar du maten hvile tildekket med aluminiumsfolie i minst 15 minutter før servering. |



Mikrobølgeovnsikker beholder



Mikrobølgeovnsikker og ovnssikker beholder



Crisp-håndtak og Crispplaten



Damprikstiltett beholder (bunn med nedre rist og lokk)



Damprikstiltett beholder (bunn og lokk)





















Lav rist



Høy rist



6TH SENSE CHEF MENU (KOKKEMENY)

| OPPSKRIFTER | VEKT | TILBEREDNINGSTID | TILBEHØR | KLARGJØRING |
|----------------------|---|------------------|--------------|---|
| 3-KJØTT | | | | |
| P2 |  Lam | 1000g - 1500g | 32–40min. |  Ta kjøttet ut av kjøleskapet 30 minutter før tilberedning. Krydre med olje, salt og pepper, legg i mikrobølgeovnen i en ovnsfast beholder, og sett inn i ovnen mens kald. Snu steken når ovnen ber om det. Når tilberedningen er ferdig, lar du maten hvile tildekket med aluminiumsfolie i minst 15 minutter før servering. |
| P3 |  Entrecote | 150g - 600g | 14,9–25min. |  Krydre kjøttet, og dreii når ovnen ber om det. |
| P4 |  Bacon | 50g - 150g | 7–10,5min. |  Legg på kjøtt når crispplaten er forvarmet, og snu når ovnen ber om det. |
| 4-FISK/SJØMAT | | | | |
| P1 |  Fiskefileter | 150 – 500g | sensor |  Krydre og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk. |
| P2 |  Frosne panerte fileter | 200g - 600g | 13–23min. |  Smør crispplaten lett. Sett inn maten når crispplaten er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det. |
| P3 |  Reker | 150g - 500g | sensor |  Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk. |
| P4 |  Panerte reker | 200g - 600g | 9,5–18,5min. |  Bruk panerte kongereker. Smør crispplaten lett. Sett inn maten når crisp-pannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det. |
| P5 |  Fisk Cutlets | 150g - 500g | sensor |  Krydre og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk. |
| P6 |  Kamskjell | 150g - 500g | sensor |  Plasser på dampristen. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk. |



Mikrobølgesikker beholder



Mikrobølge- og ovnsikker beholder



Crisp-håndtak og Crispplaten



Damper (bunn med nedre rist og lokk)



Damper (bunn og lokk)

















Lav rist



Høy rist



6TH SENSE CHEF MENU (KOKKEMENY)

| OPPSKRIFTER | VEKT | TILBEREDNINGSTID | TILBEHØR | KLARGJØRING | |
|------------------------|--|------------------|------------|---|--|
| 5-PIZZA/PAI | | | | | |
| P1 |  Hjemmelaget pizza | 850g | 14min |  | Forbered deigen basert på 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200-225 g hvetemel, 1 st salt og 10 ml olje. La heve i 2 timer ved romtemperatur, tildekket med en klut. Kjevl ut, legg på den smurte crisp-pannen, og prikk til. Gjør ferdig pålegg med 150 g tomat saus, 10 ml olivenolje og salt, og spre det over deigen. Tilsett 100 g hakket mozzarellaost. |
| P2 |  Quiche Lorraine | 900g | 16min |  | Rull ut den ferdige deigen på crisp-pannen sammen med bakepapir, og prikk til. Bland sammen 4 egg, 150 ml matfløte og 130 g revet ost (Gruyere-type). Legg 100 g bacon i terninger på deigen, og dekk til med krem. Krydre med svart pepper og muskatnøtt. |
| P3 |  Dyp pizza | 300g - 700g | 9-12,5min. |  | Ta ut av pakken, og sett på crisp-pannen. |
| P4 |  Frossen pizza tynn bunn | 250g - 400g | 9-11min. |  | Ta ut av pakken, og sett på crisp-pannen. |
| P5 |  Fersk pizza | 900g | 19min |  | Forbered deigen basert på 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200-225 g hvetemel, 1 st salt og 10 ml olje. La heve i 2 timer ved romtemperatur, tildekket med en klut. Kjevl ut, legg på den smurte crisp-pannen, og prikk til. Gjør ferdig pålegg med 150 g tomat saus, 10 ml olivenolje og salt, og spre det over deigen. Tilsett 100 g hakket mozzarellaost. Når ovnen er forvarmet, setter du det mikrobølgeovn- og ovnsikre fatet i den nedre risten. |
| 6-PASTA/LASAGNE | | | | | |
| P1 |  Fersk lasagne | 1200g | 28min |  | Tilbered etter ønsket oppskrift. Start med å legge litt béchamelsaus over bunnen av pannen, og legg på et lag med lasagneplater. Dekk til med béchamelsaus og kjøtt saus. Gjenta dette tre ganger. Dekk til med siste laget med béchamelsaus, og strø på med raspet ost for å få god brunng. |
| P2 |  Frossen lasagne | 300g - 1000g | 22-44min. |  | Fjern all aluminiumsfolie. |



Mikrobølgesikker beholder



Mikrobølge- og ovnsikker beholder



Crisp-håndtak og Crisplaten



Damper (bunn med nedre rist og lokk)



Damper (bunn og lokk)















Lav rist



Høy rist



6TH SENSE CHEF MENU (KOKKEMENY)

| OPPSKRIFTER | VEKT | TILBEREDNINGSTID | TILBEHØR | KLARGJØRING |
|----------------------------|---|------------------|-----------------------------|---|
| 6-PASTA/LASAGNE | | | | |
| P3 |  Pasta | 1 - 3 porsjoner | 4-9min. + innstillingstid |  Plasser fra 1 til 3 porsjoner med pasta på bunnen (basen) av dampkokeren, med tanke på at hver porsjon tilsvarer 70g. Tilsett vann opp til passende nivå i dampkokeren, under teksten "Pasta + vann" (1 = 1 porsjon, 2 = 2 porsjoner, osv.). Dekk til med dampkokerens lokk. Ikke bruk dampkokerens midtre rist. Som anvist på displayet, velg antall porsjoner som skal tilberedes (L1 = 1 porsjon, L2 = 2 porsjoner, osv.). Velg tilberedningstid manuelt i henhold til pakken. |
| 7-RIS/KORN | | | | |
| P1 |  Ris | 1 - 4 porsjoner | 2,5-7min. + innstillingstid |  Plasser fra 1 til 4 porsjoner med ris på bunnen (basen) av dampkokeren, med tanke på at hver porsjon tilsvarer 100g. Tilsett vann opp til passende nivå som vist i dampkokeren under teksten «Ris + vann» (1 = 1 porsjon, 2 = 2 porsjoner osv.). Dekk til med dampkokerens lokk. Ikke bruk dampkokerens midtre rist. Som anvist på displayet, velg antall porsjoner som skal tilberedes (L1 = 1 porsjon, L2 = 2 porsjoner, osv.). Velg tilberedningstid manuelt i henhold til pakken. |
| P2 |  Spelt | 1 - 4 porsjoner | 20,5–50,5min. |  Legg mellom 100 g og 400 g spelt på (bunnen) av damperen. For hvert 100 g tilsetter du 180 ml vann og en klype salt. Blant godt, og dekk til med damplokket. Ikke bruk dampristen. |
| P3 |  Quinoa | 1 - 4 porsjoner | 22,5–42min. |  Legg mellom 100 g og 400 g quinoa på bunnen (basen) av damperen. For hvert 100 g tilsetter du 200 ml vann, en klype salt og 20 g tomater. Blant godt, og dekk til med damplokket. Ikke bruk dampristen. |
| 8-DESSERTER/BAKVERK | | | | |
| P1 |  Hjemmelaget fruktpai | 1200g | 24min |  Legg kakedeigen over hele crisp-pannen, lag hull og strø brødsuler på bunnen for å suge til seg saften fra frukten. Fyll med hakkede epler blandet med sukker og kanel. |
| P2 |  Boller | 560g | 13,5min |  Bland godt 275 til 300 g sterk mel, 10 g bakepulver, 4 g salt, 50 g smeltet margarin, 200 ml melk, og form i ett stykke med diameter på 20 cm på smurt mikrobølgeovn- og stekeovnsfast fat. |



Mikrobølgesikker beholder



Mikrobølge- og ovnsikker beholder



Crisp-håndtak og Crispplaten



Damper (bunn med nedre rist og lokk)



Damper (bunn og lokk)



















Lav rist



Høy rist



6TH SENSE CHEF MENU (KOKKEMENY)

| OPPSKRIFTER | VEKT | TILBEREDNINGSTID | TILBEHØR | KLARGJØRING | |
|----------------------------|---|------------------|-------------|---|---|
| 8-DESSERTER/BAKVERK | | | | | |
| P3 |  Crisp-kake | 600g | 10min |  | I en miksebolle blander du 170 g sukker og 2 store egg og mikser ved høy hastighet. Reduser hastigheten og tilsett 50 g smeltet margarin, 170 g hvitt mel, 10 g bakepulver og 100 ml melk. Smør crisp-pannen, og legg på litt brødsmler. Hell røren på crisp-pannen. |
| P4 |  Ristede nøtter | 50g - 200g | 5,7–7,5min. |  | Sett inn nøttene når crisp-pannen er forvarmet. Rør om når ovnen ber om det. |
| P5 |  Frukt | 150 – 500g | sensor |  | Skrell og skjær i båter, og plasser på dampristen. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk. |
| P6 |  Sukkerbrød | 900g | 46min |  | Bland godt 250 g mel, 15 g bakepulver, 250 g sukker, 75 g smeltet margarin og 150 ml kaldt vann, 185 g egg uten skall, og hell inn en beholder med bakeark. |
| P7 |  Muffins | 350g | 23min |  | Pisk sammen 170 g margarin og 170 g sukker til det blir mykt og hvitt i fargen. Pisk inn 3 egg, ett om gangen. Vend forsiktig inn 225 g siktet mel blandet med 7 g bakepulver og 0,25 g salt. Hell 28 g av blandingen i papirformer, og fordel dem jevnt på stekeplaten. Når ovnen er forvarmet, setter du det mikrobølgeovn- og ovnsikre fatet i den nedre risten. |
| P8 |  Kjeks | 250g | 18,5min |  | Bland sammen 250 g mel, 100 g sukker og 1,5 g salt. Bland inn 125 g margarin. Visp 1 egg, og legg til blandingen. Bland alle ingrediensene, lag baller på 20 g, og bruk en gaffel to ganger for å lage kryssmønster. Når ovnen er forvarmet, setter du det mikrobølgeovn- og ovnsikre fatet i den nedre risten. |
| P9 |  Marengs | 100g | 39,5min |  | Pisk 2 eggehviter og 80 g sukker. Smak til med vanilje og mandelessens. Lag 10-12 stykker, og legg på det mikrobølgeovn- og ovnsikre fatet. Når ovnen er forvarmet, setter du crisp-pannen i på den lave risten i mikrobølgeovnen. |
| P10 |  Yoghurt | 600g (150g*4) | 6 timer |  | Legg 62 g yoghurt i 4 keramiske kopper (15,5 g i hver), tilsett 125 ml romtemperert helmelk i hver kopp, dekk til bollen med mikrobølgefilm, og legg dem i en sirkel på den roterende platen. |



Mikrobølgesikker beholder



Mikrobølge- og ovnsikker beholder



Crisp-håndtak og Crispplaten



Damprikk (bunn med nedre rist og lokk)



Damprikk (bunn og lokk)



Lav rist

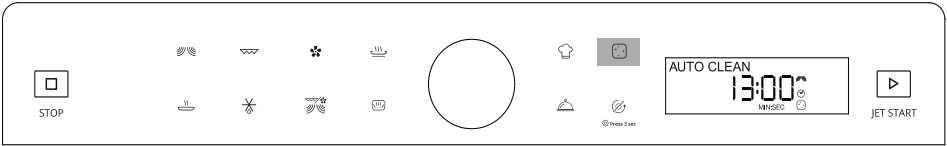


Høy rist



AUTO CLEAN (AUTORENGJØRING)

Denne automatiske rengjøringszyklusen hjelper deg å rengjøre ovnsrommet og fjerne ubehagelig lukt.



FØR SYKLUSEN STARTES:

- 1 Hell 250ml romtemperert vann i en mikrobølgeovnsikker beholder. (Se våre anbefalinger i delen «Tips og forslag».)
- 2 Plasser beholderen direkte på glassdreieplaten.

FOR Å STARTE SYKLUSEN:

- 1 Trykk på Auto Clean (Autorengjørings)-knappen, rengjøringszyklusen vises på skjermen.
- 2 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte funksjonen.

NÅR SYKLUSEN ER FERDIG:

- 1 Trykk på Stop (Stopp)-knappen.
- 2 Ta ut beholderen.
- 3 Bruk en myk klut eller papir med et mildt vaskemiddel til å rengjøre de innvendige overflatene.

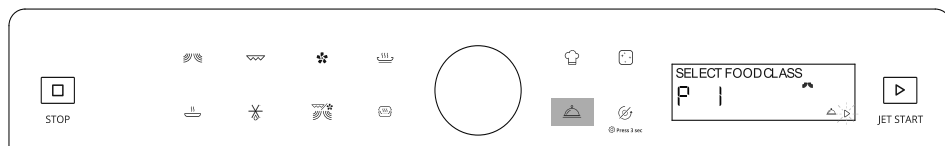
Tips og forslag:

- For bedre resultat anbefales det å bruke en beholder med diameter på 17–20 cm og høyde under 6,5 cm. For modellene med dampkokertilbehør bruker du bare dampbunnen for å starte denne funksjonen.
- Det anbefales å bruke en grytevott eller -klut når man tar ut beholderen etter at rengjøringszyklusen er fullført fordi beholderen da vil være varm.
- Tilsett litt sitronsaft i vannet for bedre rengjørings effekt og for å fjerne ubehagelig lukt.
- Det er ikke nødvendig å rengjøre grillelementet, fordi den intense heten brenner bort alt søl, men det er nødvendig å rengjøre overflaten innenfor. Dette gjøres med en myk og fuktig klut med et mildt vaskemiddel.











SPECIAL MENU (SPESIALMENY)

Spesialmenyen er en praktisk knapp som inneholder forskjellige funksjoner som hjelper til med matlaging. Bruk til å heve deig, eller mykne og smelte smør, iskrem, kremost osv.





- 1 Trykk Speical Menu (Spesialmeny)-knappen.
- 2 Drei knotten for å velge matkategori (se skjema under), og trykk på Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte.
- 3 Drei knotten for å angi vekt.
- 4 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningssekvensen.

| MATKATEGORI | METODE | VEKT | TIPS |
|-------------|---|--|--|
| P1 |  Heve deig | Heve deig 250 – 500g | Til pizzadeig måler du 37 °C vann direkte i beholderen og løser opp gjæren i vannet. Tilsett 250g mel, 2 ss vegetabilsk olje og 2 ts salt. Kna godt til du får en deig. Det er mulig å bruke andre ønskede deigoppskrifter. Ikke bruk plastbeholder. |
| P2 |  Holde varm | Holde varm se hold varm-tabellen | Temperaturen kan justeres fra 60–80 °C. Se tabellen under for anbefalte oppskrifter på side 38. |
| P3 |  Smør | Mykne 50 – 500g | Ta ut av kjøleskapet, pakk ut og sett på et mikrobølgeovnssikkert fat. |
| P4 |  Iskrem | Mykne 100 – 1000g | Legg beholderen med frossen iskrem på dreieplaten. |
| P5 |  Kremost | Mykne 50 – 500g | Ta ut av kjøleskapet, pakk ut og sett på et mikrobølgeovnssikkert fat. |
| P6 |  Frossen saft | Mykne 250 – 1000g (her tilsvarer 1ml 1g) | Ta lokket av beholderen når frossen. |
| P7 |  Smør | Smelte 50 – 500g | Ta ut av kjøleskapet, pakk ut og sett på et mikrobølgeovnssikkert fat. Rør ved signalet. |
| P8 |  Sjokoladebiter | Smelte 100 – 500g | Sett på mikrobølgeovnfast fat fra romtemperatur Rør ved signalet. |



SPECIAL MENU (SPESIALMENY)

| MATKATEGORI | | METODE | VEKT | TIPS |
|-------------|---|--------|------------|--|
| P9 |  Ost | Smelte | 50 – 500g | Ta ut av kjøleskapet, og sett på et mikrobølgeovnssikkert fat. Rør ved signalet. |
| P10 |  Marshmallows | Smelte | 100 – 500g | Sett på mikrobølgeovnfast fat fra romtemperatur. |

Hold varm-opskriftsveileding

| MATKATEGORI | VEKT | TEMP | TID (Den maksimale tiden er 90 min.) | Konteiner |
|---------------|----------------------|------|--|-----------------------|
| Pizza | 300 – 800g | 80°C | 30 min | Crisp-panne |
| Stekt kjøtt | 800 – 1500g | 80°C | 30 min | Mikrobølgeovnfast fat |
| Brød | 100 – 500g | 60°C | 30 min | Crisp-panne |
| Muffin | 336g (28g x 12 stk.) | 60°C | 30 min | Crisp-panne |
| Panner | 220-620g | 70°C | 30 min | Mikrobølgeovnfast fat |
| Keramiske fat | 250-850g | 70°C | 30 min | Mikrobølgeovnfast fat |

MILJØTIPS

- * Emballasjen kan resirkuleres som angitt med gjenvinningssymbolet. Følg lokale forskrifter. Oppbevar potensielt farlig emballasje (plastposer, polystyren etc.) utilgjengelig for barn.
- * Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om avfallsbehandling av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Ved å sørge for at dette produktet avhendes riktig, hjelper du til med å forhindre negative konsekvenser for miljøet og folkehelsen, som ellers kunne forårsakes av uriktig avhending av dette produktet.



- * Dette symbolet på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette apparatet ikke må behandles som husholdningsavfall. Derimot skal det leveres til et egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.
- * Apparatet må avfallsbehandles i overensstemmelse med gjeldende lokale bestemmelser for avfallsbehandling.



- * Du får nærmere informasjon om behandling, tilbakeføring og resirkulering av dette produktet ved å ta kontakt med kommuneadministrasjonen, avfallsselskapet eller butikken hvor du kjøpte produktet.
- * Før du kasserer apparatet, bør du kutte strømledningen, slik at apparatet ikke kan koples til strøm.

I samsvar med IEC 60705, utgave 4, 2010-04.

- Den internasjonale elektrotekniske kommisjonen har utviklet en standard for å sammenlikne testing av oppvarmingsresultater i forskjellige mikrobølgeovner. Vi anbefaler følgende for denne ovnen:

| Test | Mengde | Omtrentlig tid | Effektnivå | Konteiner |
|--------------------------|--------|----------------|-----------------------|--|
| 12.3.1 (Eggekrem) | 1000g | 15-16 min | 750 W | Pyrex 3. 222-R |
| 12.3.2 (Sukkerbrød) | 475g | 7 min. 30 s. | 750 W | Pyrex 3.827 |
| 12.3.3 (Kjøtt skive) | 900g | 13-14 min | 750 W | Pyrex 3.838 |
| 12.3.4 (Potetgrateng) | 1200g | 23-26 min | Grill + 500W | Pyrex 3.827 |
| 12.3.5 (Sukkerbrød) | 900g | 43-44 min | Varmluft 200°C + 90W | Pyrex 3.827 |
| 12.3.6 (Kylling) | 1200g | 37-38 min | Varmluft 200°C + 350W | Lav rist |
| 13,3 (Manuell Tining) | 500g | 15 min | 160W | Plasser på dreieplaten med en 3 mm tykk plasttallerken |

Teknisk spesifikasjon

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Databeskrivelse | MWSC 9133 |
| Inngangsspenning | 220–230 V, 50Hz |
| Mikrobølgeeffektinngang | 1650 W |
| Nominell inngangseffekt | 2000 W |
| Grill | 1150-1250 W |
| Varmluft | 1650-1750 W |
| Ytre mål (H×B×D) | 373 × 490 × 540 |
| Indre mål (H×B×D) | 225 × 395 × 370 |

