

SUPREMECHEF

For model MWP 338 and MWP 339

Gebrauchsanweisung	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual De Instruções
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по експлуатации
Інструкція з експлуатації	مادخت سال تاميل عت
	Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDEX

INSTALLATION

Installation	3
--------------	---

SÄKERHET

Viktiga Säkerhetsinstruktioner	4
Felsökning	5
Försiktighetsåtgärder	6

TILLBEHÖR OCH UNDERHÅLL

Tillbehör	7
Underhåll Och Rengöring	8

KONTROLLPANEL

Kontrollpanel	9
Displaybeskrivning	11

ALLMÄN ANVÄNDNING

Standby - Läge	12
Startskydd / Barnspärr	12
Avbryta Eller Stoppa Tillagningen	12
Lägg Till / Rör Om / Vänd Mat	12
Stoppa Roterande Tallriken	13
Clock (Klocka)	14

TILLAGNINGSSINSTRUKTIONER

Jet Start (Snabbstart)	15
Microwave (Mikrovågor)	16
Grill	17
Forced Air (Varmluft)	18
Dual Crisp (Dubbel Crisp)	19
Jet Defrost (Snabbupptining)	23
Jet Reheat (Snabbuppvärmning)	24
Combi (Microwave + Grill) (Kombi (Mikrovågor + Grill))	25
Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (Mikrovågor + Varmluft))	26
Keep Warm (Varmhållning)	27
Dual Steam (Dubbel Ånga)	28
Dual Crisp Fry (Dubbel Crisp Fritering)	32
Chef Menu (Kockmeny)	34
6th Sense Chef Menu (Sjätte Sinnets Kockmeny) (MWP 339)	39
Auto Clean (Automatisk Rengöring)	44
Special Menu (Specialmeny)	45

MILJÖTIPS

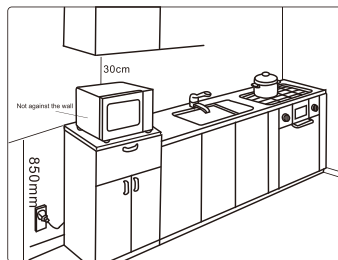
Miljötips	47
Tekniska Specifikationer	48

INSTALLATION

INNAN ANSLUTNING

Placera mikrovågsugnen på avstånd från andra värmekällor. Det skall vara minst 30 cm fritt utrymme ovanför mikrovågsugnen för att tillräcklig ventilation skall kunna garanteras.

Mikrovågsugnen får inte placeras i ett köksskåp. Denna mikrovågsugn är inte avsedd att placeras eller användas på en arbetsyta som är lägre än 850 mm ovanför golvet. Vänd **INTE** mikrovågsugnens vänstra sida (sedd framifrån) mot väggen!



- * Ta inte bort skyddsplattorna som sitter på ugnsutrymmets sidovägg. Skyddsplattorna hindrar fett och matsmutor att tränga in i mikrovågskanalerna.
- * Kontrollera att spänningen på typsskylten överensstämmer med spänningen i ditt hem.
- * Placera mikrovågsugnen på ett stabilt och plant underlag som håller för mikrovågsugnens vikt och de kokkärl du ställer in i den. Hantera ugnen varsamt.
- * Försäkra dig om att utrymmet under, ovanför och runt mikrovågsugnen är tomt så att luften kan cirkulera.
- * Kontrollera att mikrovågsugnen inte är skadad. Kontrollera att mikrovågsugnens lucka går att stänga ordentligt och att luckans kontaktytor mot ugnen är oskadade. Töm mikrovågsugnen och rengör insidan med en mjuk, fuktig trasa.
- * Använd inte denna apparat om elsladden eller stickproppen är skadad, om ugnen inte fungerar som den skall eller om den skadats eller tappats. Doppa aldrig elsladden eller stickproppen i vatten. Kontrollera att elsladden inte ligger mot heta ytor. Elektriska stötar, brand och andra tillbud kan annars bli följden.
- * Använd inte en förlängningssladd: Om elsladden är för kort låt en kvalificerad elektriker eller servicetekniker installera ett uttag i närheten av apparaten.

! VARNING:

- * **Felaktig användning av den jordade kontakten kan resultera i risk för elektriska stötar.**
- * **Rådfråga en kvalificerad elektriker eller servicetekniker om instruktionerna för jordning inte förstås fullständigt eller om det är osäkert om mikrovågsugnen är korrekt jordad.**

! NOTERA:

Innan mikrovågsugnen används för första gången rekommenderas det att ta bort skyddsfilm från kontrollpanelen och kabelklämman från elsladden.

EFTER ANSLUTNING

- * Mikrovågsugnen fungerar endast när luckan är ordentligt stängd.
- * Dålig TV-mottagning och radiostörningar kan uppstå om mikrovågsugnen är placerad i närheten av en TV, radio eller en antenn.
- * Jordning av denna apparat är obligatoriskt. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för personskador eller för skador på djur eller egendom som uppkommer på grund av att ugnen inte jordats på korrekt sätt.
- * Tillverkaren ansvarar inte för problem som orsakas av att användaren inte har följt dessa anvisningar.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Läs noga igenom och spara för framtida referens

- * Om det börjar brinna i eller utanpå mikrovågsugnen eller om det kommer rök från den, håll luckan öppen och stäng av mikrovågsugnen. Dra ur sladden eller stäng av strömmen vid säkringsskåpet.
- * Lämna inte mikrovågsugnen obevakad, speciellt inte om papper, plast eller andra brännbara material används under tillagningen. Papper kan förkolna eller börja brinna och vissa plaster kan smälta när mat värms.

VARNING:

- * Om luckan eller luckans tätningslist är skadad får inte ugnen användas innan den har reparerats av en kompetent person.

VARNING:

- * Att utföra service eller reparation som kräver att kåpor som skyddar mot mikrovågsenergi avlägsnas är farligt för alla obehöriga som saknar erforderlig utbildning.

VARNING:

- * Vätskor och andra livsmedel får inte värmas i förslutna behållare eftersom de kan explodera.

VARNING:

- * När apparaten används i kombinationsläge får barn endast använda ugnen under uppsyn av vuxna på grund av temperaturen som genereras.

VARNING:

- * Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Undvik att vidröra heta element inuti mikrovågsugnen.
- * Åtkomliga delar kan bli varma under användning. Barn under 8 år bör hållas borta såvida inte de övervakas hela tiden.
- * Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av dynor, tofflor, svamp, fuktiga kläder och liknande kan leda till risk för skador, gnistbildning eller brand.
- * Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer utan erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller har fått instruktioner för att använda produkten på ett säkert sätt och förstår farorna som kan uppstå.
- * Rengöring och användarunderhåll skall inte göras av barn såvida inte de är 8 år eller äldre och övervakas. Barn skall också övervakas för att se till att de inte leker med apparaten. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- * Använd inte mikrovågsugnen för att koka eller värma upp hela ägg, med eller utan skal, eftersom de kan explodera, även efter att uppvärmningen är avslutad.

VARNING:

- * Använd inte mikrovågsugnen för att värma mat eller vätskor i lufttäta behållare. Om det skapas övertryck i behållaren kan den explodera eller orsaka skador när den öppnas.

VARNING:

- * Kontrollera regelbundet att luckans tätningsskivor och området runt luckan inte är skadade. Om skador upptäcks i dessa områden skall ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig servicetekniker.

NOTERA:

Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

- * Lämna inte mikrovågsugnen utan tillsyn när du använder mycket fett eller olja som kan överhettas och fatta eld!
- * Brandfarligt material får inte värmas eller förvaras i eller nära mikrovågsugnen. Avgivna gaser och ångor kan medföra brand- eller explosionsrisk.
- * Använd inte mikrovågsugnen för att torka textilier, papper, kryddor, örter, trä, blommor, frukt eller andra brännbara material. Det kan börja brinna.
- * Använd inte frätande kemikalier eller sprayer i apparaten. Mikrovågsugnar av denna typ är endast avsedda för värmning och tillagning av mat. De är inte avsedda för industri- eller laboratorieändamål.
- * Tunga föremål får inte hängas eller läggas på ugnsluckan, då det kan skada mikrovågsugnens öppning och gångjärn. Luckhandtaget får inte användas till att hänga saker på.

FELSÖKNING

NOTERA:

Om mikrovågsugnen inte fungerar, kontrollera nedanstående punkter innan du tillkallar service:

- * Att glasplattan och rullstödet är på plats.
- * Att stickproppen sitter ordentligt i eluttaget.
- * Att luckan är ordentligt stängd.
- * Att säkringarna är hela och att det inte är strömavbrott.
- * Kontrollera att mikrovågsugnen har god ventilation.
- * Vänta tio minuter och prova sedan om mikrovågsugnen fungerar.
- * Öppna och stäng luckan innan du försöker igen.

Detta för att undvika onödiga samtal som du kommer att debiteras.

Uppge mikrovågsugnens typnummer och serienummer när du kontaktar service (se serviceetiketten).

Se garantisedel för ytterligare information.

Om elsladden måste bytas får den endast ersättas med en originalelsladd som kan beställas genom vår serviceorganisation. Elsladden får endast bytas ut av en behörig servicetekniker.

VARNING:

- * Avlägsna aldrig någon kåpa eller något hölje.
- * Service får endast utföras av en behörig servicetekniker. Att utföra service eller reparation

som kräver att kåpor som skyddar mot mikrovägsenergi avlägsnas är farligt för alla som saknar erforderlig utbildning.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

ALLMÄNNA ANVISNINGAR

Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande användningsområden såsom:

- * Personalkök i affärer, på kontor och andra arbetsmiljöer;
- * Bondgård;
- * Av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
- * Bed and breakfast miljöer.

Ingen annan användning är tillåten (t.ex. värma rum).

! NOTERA:

- * Apparaten får inte startas utan att det finns mat i mikrovägsugnen när mikrovägor används. Annars är risken stor att ugnen skadas.
- * Mikrovägsugnens ventilationsöppningar får inte täckas över. Att blockera luftintag och luftutlopp kan skada mikrovägsugnen och medföra dåliga resultat i matlagningen.
- * Ställ in ett glas vatten när du skall öva på mikrovägsugnen. Vattnet absorberar mikrovägsenergin så att mikrovägsugnen inte skadas.
- * Använd inte och förvara inte mikrovägsugnen utomhus.
- * Använd inte denna produkt nära diskhon i köket, i fuktiga källarutrymmen, nära simbassänger eller liknande.
- * Använd inte ugnsutrymmet för förvaring.
- * Tag bort förslutningsklämmor av metall från pappers- eller plastpåsar innan påsarna placeras i mikrovägsugnen.
- * Använd inte mikrovägsugnen för fritering, eftersom oljans temperatur inte kan kontrolleras.
- * Använd grytlappar eller grytvantar för mikrovägsugn för att undvika brännskador när du tar ut behållare, mikrovägsugnens delar och formar efter tillagning.

VÄTSKOR

• **T. ex. drycker eller vatten. Vätskan kan bli överhettad till en temperatur över kokpunkten utan att det syns att den kokar. Det finns då risk att den heta vätskan plötsligt kokar över.**

Följ anvisningarna nedan för att undvika detta:

- * Använd inte kärl med raka sidor och smala halsar.
- * Rör om vätskan innan du placerar kärlet i mikrovägsugnen.
- * Låt kärlet stå en kort stund efter uppvärmningen och rör igen innan du försiktigt tar ut kärlet ur mikrovägsugnen.

FÖRSIKTIGHET



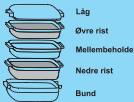



Efter uppvärmning av babymat eller vätskor i en nappflaska eller i barnmatsburkar måste du alltid röra om i maten och kontrollera temperaturen innan det serveras. Då fördelas värmen jämnt samtidigt som risken för skällning och brännskador undviks.

Ta av lock och nappar innan maten värms!

TILLBEHÖR OCH UNDERHÅLL

TILLBEHÖR

- * På marknaden finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpade för mikrovågsugnar innan du gör några inköp.
- * Se till att de kärl som du tänker använda för matlagning är mikrovågsugns säkra och låter mikrovågor passera genom den innan tillagning.
- * Kontrollera att den mat och de tillbehör som ställs in i ugnen inte kommer i direkt kontakt med mikrovågsugnens väggar eller tak.
- * Detta gäller speciellt tillbehör som helt eller delvis är tillverkade av metall. Om tillbehör som innehåller metall kommer i kontakt med mikrovågsugnens väggar eller tak när mikrovågsugnen används kan det bildas gnistor och mikrovågsugnen kan skadas.
- * Behållare i metall för mat eller dryck är inte tillåtna under mikrovågstillagning.
- * Kontrollera alltid att den roterande tallriken kan snurra fritt innan du startar ugnen. Om den roterande tallriken inte kan snurra fritt bör du använda en mindre skål eller funktionen Stop turntable (Stoppa rotering) (se Stora skålar).

Mattillbehör		Tips
	Rullstöd för roterande tallriken	Använd glastallriken stöd under glastallriken. Placera aldrig något annat tillbehör på rullstödet. Placera rullstödet i ugnen.
	Roterande glastallrik	Använd glastallriken med alla tillagningsmetoder. Den samlar upp droppande vätskor och matpartiklar som annars skulle fläcka och smutsa ned ugnens interiör. Placera roterande glastallriken på rullstödet för roterande glastallriken.
	Dubbel ångkokare (endast för modell MWP 339)	Dubbel ångkokare tillagar mat med sensor kontroll. Placera alltid ångkokaren på glastallriken.
	Hög ställning Låg ställning	Använd den höga ställningen vid tillagning med grillkombi (mikrovågor + grill). Använd den låga ställningen vid tillagning med varmluft eller kombi (mikrovågor + varmluft).
	Crisppanna	Lägg maten direkt i crisppannan. Crisppannan kan förvärmas innan den används (max. 3 min). Använd alltid glastallriken som underlag när du använder crisppannan. Placera inga tillbehör på crisppannan, eftersom den snabbt blir mycket het och det finns risk att tillbehöret skadas.
	Crisphandtag	Använd det medföljande crisphandtaget för att lyfta ut den heta crisppannan ur ugnen.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- * Om mikrovågsugnen inte hålls ren kan ugnsytorerna ta skada, vilket i sin tur kan reducera ugnens livslängd och orsaka farliga situationer.
- * Använd inte metallskurkuddar, slipande rengöringsmedel, stålull, grusiga trasor etc. vilka kan skada kontrollpanelen och mikrovågsugnens inre ytor. Använd en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller hushållspapper fuktat med fönsterputs. Spreja fönsterputsmedlet på hushållspapperet.
- * Vid regelbundna intervaller, särskilt om det spillts i ugnen, ta bort glastallriken, tallriksstödet och torka ren basen i ugnen.
- * Använd en mjuk och fuktig trasa med mildt rengöringsmedel för att göra rent de inre ytorna, fronten och baksidan av luckan och lucköppningen.
- * Använd inte ångrengörare för att rengöra mikrovågsugnen.
- * Ugnen bör rengöras regelbundet och matrester tas bort.
- * Rengöring av ugnen är normalt det enda underhåll som krävs. Dra alltid ut sladden ur eluttaget innan mikrovågsugnen rengörs.
- * Spraya inte direkt på mikrovågsugnens ytor.
- * Glasplattan skall alltid vara på plats när denna mikrovågsugn används.
- * Använd inte mikrovågsugnen när tallriken har tagits bort för rengöring.
- * Se till att det inte samlas fett och matpartiklar på runt dörren. Svåra fläckar går lättare att få bort om du ställer in en kopp med vatten och låter koka i 2-3 minuter. Steam (Ångan) mjukar upp fläckarna.
- * Obehaglig lukt i ugnsutrymmet kan motverkas genom att ett glas vatten med citronsaft ställs på glastallriken och får koka i ett par minuter.
- * Grillelementet behöver inte rengöras eftersom den höga värmen förbränner eventuella stänkfläckar, men taket ovanför elementet måste rengöras då och då. Rengör med en mjuk och fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.
- * Om grillen inte används regelbundet bör den köras i ungefär 10 minuter per månad för att bränna bort eventuella stänk för att minska risken för brand.

NOTERA:

- * Det kan hända att viss avdunstning/kondens uppstår vid matlagningen. Detta påverkar inte matlagningsresultatet.

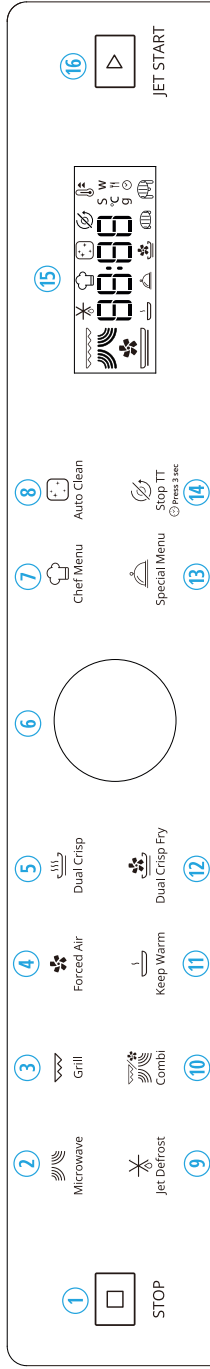
MILD RENGÖRING:

- * Crisppannan skall rengöras med vatten och ett mildt diskmedel. Kraftigt smutsiga områden kan rengöras med en skurtrasa och ett mildt rengöringsmedel.
- * Låt alltid crisppannan svalna innan du rengör den.
- * Doppa inte ned eller skölj crisppannan med vatten när den är het. Den skadas om den kyls för snabbt.
- * Använd inte stålull. Stålull repar crisppannans yta.

DISKMASKINSÅKER

- Rullstöd för roterande tallriken
- Ställning
- Crisphandtag
- Rotande glastallrik
- Ångtillbehör

CONTROL PANEL (KONTROLLPANEL) (MWP 338)



1 Knappen Stop (Stopp)

Tryck för att stoppa eller återställa någon av mikrovågsugnens funktioner.

2 Knappen Microwave (Mikrovågor)

Använd för att välja mikrovågsfunktion.

3 Knappen Grill

Använd för att välja grillfunktionen.

4 Knappen Forced Air (Varmluft)

Använd för att välja varmluftsfunktionen (med förvärmning).

5 Knappen Dual Crisp (Dubbel crisp)

Använd för att välja dubbel crisp-funktion.

6 Knappen / Knob (Ratten) Confirmation (Bekräfta)

Använd för att bekräfta valet/Använd för att justera värdet.

7 Knappen Chef Menu (Kockmeny)

Använd för åtkomst till de automatiska recepten.

8 Knappen Auto Clean (Automatisk rengöring)

Använd för att välja automatisk rengöringsfunktion.

9 Knappen Jet Defrost (Snabbupptining)

Använd för att välja automatisk avfrostningsfunktion.

10 Combi (Mikrowave + Grill) (Kombi (mikrovågor + grill) / Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (mikrovågor + varmluft))

Använd för att välja funktionen kombi-funktionen (mikrovågor + grill) eller kombi-funktionen (mikrovågor + varmluft).

11 Knappen Keep Warm (Varmhållning)

Använd för att välja varmhållningsfunktionen.

12 Knappen Dual Crisp (Dubbel crisp)

Använd för att välja funktionen dubbel crisp fritering.

13 Knappen Special Menu (Specialmeny)

Använd för att öppna den praktiska funktionen specialfunktioner.

14 Stopknapp för roterande tallriken

* Använd denna funktion när du behöver använda mycket stora kärl som inte kan rotera fritt i mikrovågsugnen. Den fungerar med följande tillagningsfunktioner:

- Forced Air (Varmluft)

- Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (mikrovågor + varmluft))

- * Tryck på knappen och håll den intryckt i 3 sekunder för att öppna klockinställningsläget.

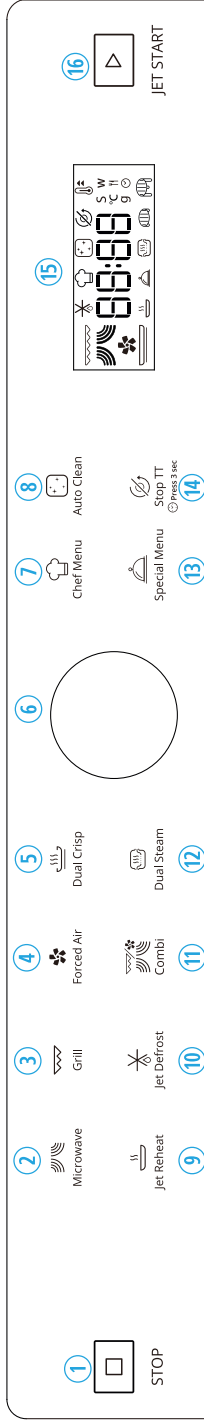
15 Display

Displayen kommer att visa funktionsinformationen.

16 Knappen Jet start (Snabbstart)

Använd för att välja mikrovågsfunktion med max effekt snabbt.

CONTROL PANEL (KONTROLLPANEL) (MWP 339)



1 Knappen Stop (Stopp)
Tryck för att stoppa eller återställa någon av mikrovågsugnens funktioner.

2 Knappen Microwave (Mikrovågor)
Använd för att välja mikrovågsfunktion.

3 Knappen Grill
Använd för att välja grillfunktionen.

4 Knappen Forced Air (Varmluft)
Använd för att välja varmluftsfunktionen (med förvärmning).

5 Knappen Dual Crisp (Dubbel crisp)
Använd för att välja automatisk crisp fritering.

6 Knappen / Knob (Ratten) Confirmation (Bekräfta)
Använd för att bekräfta valet/Använd för att justera värdet.

7 Knappen Chef menu (Kockmeny)
Använd för åtkomst till de automatiska recepten.

8 Knappen Auto Clean (Automatisk rengöring)
Använd för att välja automatisk rengöringsfunktion.

9 Knappen Jet Reheat (Snabbuppvärmning)
Använd för att välja sensoruppvärmningsfunktion.

10 Knappen Jet Defrost (Snabbupptining)
Använd för att välja automatisk avfrostningsfunktion.

11 Combi (Microwave + Grill) (Kombi (mikrovågor + grill) / Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (mikrovågor + varmluft))
Använd för att välja funktionen kombi (mikrovågor + grill) eller kombi (mikrovågor + varmluft).

12 Knappen Dual Steam (Dubbel ånga)
Använd för att välja funktionen dubbel ånga.

13 Knappen Special Menu (Specialmeny)
Använd för att öppna den praktiska funktionen specialfunktioner.

14 Stoppknapp för roterande tallriken
* Använd denna funktion när du behöver använda mycket stora kärl som inte kan rotera fritt i mikrovågsugnen. Den fungerar med följande tillagningsfunktioner:
• Forced Air (Varmluft)
• Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (mikrovågor + varmluft))

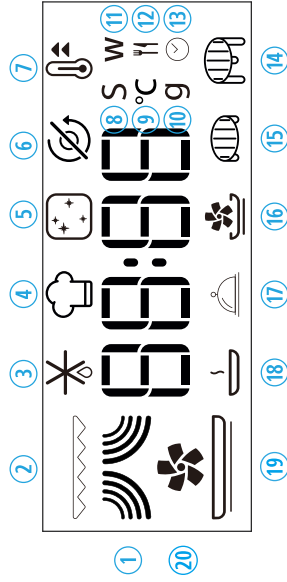
* Tryck på knappen och håll den intryckt i 3 sekunder för att öppna klockinställningsläget.

15 Display
Displayen kommer att visa funktionsinformationen.

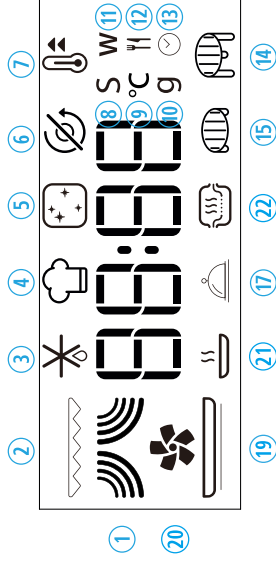
16 Knappen Jet start (Snabbstart)
Använd för att välja mikrovågsfunktion med max-effekt snabbt.

DISPLAYBESKRIVNING

MWP 338



MWP 339



- | | | | |
|---------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| 1 Mikrobølgefunktion | 7 Forvarm-funktion | 13 Tilberedningstid | 19 Dobbelt sprød-funktion |
| 2 Grill-funktion | 8 Sekunder-ikon | 14 Øvre rist-ikon | 20 Varmluft-funktion |
| 3 Jet-optøning-funktion | 9 Celsius-ikon | 15 Nedre rist-ikon | 21 Jet-genopvarmning-funktion |
| 4 Kokkens menu-funktion | 10 Gram-ikon | 16 Dobbelt sprød-stegning-funktion | 22 Dobbelt dampkogning-funktion |
| 5 Automatisk rengøring-funktion | 11 Watt-ikon | 17 Særlig menu-funktion | |
| 6 Stop drejetallerken-funktion | 12 Ikon til valgt madkategori | 18 Hold varm-funktion | |

STANDBY - LÄGE

- * När du har tryckt på knappen Stop (Stopp) eller om du inte interagerar med produkten inom 2 minuter, kommer mikrovågsugnen att övergå till standby-läge. Vrid ratten eller tryck på valfri knapp för att avsluta.

STARTSKYDD/BARNSPÄRR

- * Denna automatiska säkerhetsfunktion är aktiverad en minut efter att ugnen återgått till "Standby-läge".
- * När säkerhetsfunktionen är aktiv måste luckan öppnas och stängas för att starta tillagningen, i annat fall kommer displayen att visa:

door

AVBRYTA ELLER STOPPA TILLAGNINGEN

Avbryt tillagningen så här:

- Tillagningen kan pausas för att kontrollera, lägga till, vända eller röra om i maten genom att luckan öppnas. Inställda funktioner bibehålls i 5 minuter.

Gör så här om du vill fortsätta tillagningen:

- Stäng luckan och tryck på knappen Jet start (Snabbstart). Tillagningen fortsätter då från den punkt där programmet avbröts.

Om du inte vill fortsätta tillagningen kan du:

- Ta bort maten, stäng luckan och tryck på knappen Stop (Stopp).

När tillagningen är klar:

- En ljudsignal hörs en gång i minuten i 10 minuter när tillagningen är klar, vilket är normalt och är avsett för att produkten ska svalna.
- Beroende på produkten, kan något eller allt av följande fortsätta under avkylningsprogrammet: fläkt, innerlampa, glastallrikens rotation. Om så önskas, trycka bara på knappen STOP (STOPP) eller öppna luckan för att avbryta signalen och stopp avkylningstiden.
- Notera att reducering eller stopp av denna programmerade avkylningscykel inte har någon negativ påverkan på produktens funktion.

LÄGG TILL / RÖR OM / VÄND MAT

- Beroende på vilken funktion som valts kan det behövas lägga till/röra om/vända maten under tillagningen. I dessa fall kommer ugnen att pausa tillagningen och be dig utföra den nödvändiga handlingen.
- När så krävs bör du:
 - * Öppna luckan.
 - * Lägg till, rör om eller vänd maten (beroende på nödvändig åtgärd).
 - * Stäng ugnsluckan och starta om genom att trycka på knappen Jet Start (Snabbstart).

NOTERA:

- * Om luckan inte öppnas inom 2 minuter vid begäran om att röra om i eller vända maten, kommer mikrovågsugnen att fortsätta tillagningsprocessen (i detta fall kommer inte slutresultatet att bli optimalt).
- * Om luckan inte öppnas inom 2 minuter vid begäran om att lägga till någon mat, kommer ugnen att gå in i Stand-by.

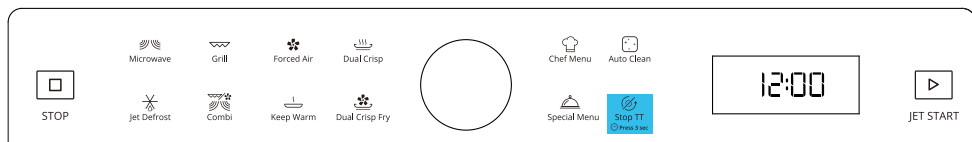


STOPPA ROTERANDE TALLRIKEN

- För att få bästa tänkbara resultat ska den roterande glastallriken rotera under tillagningen.
- Om du behöver använda mycket stora skålar som inte kan rotera fritt i ugnen är det möjligt att stoppa rotationen av glastallriken med funktionen Stoppa rotationen.
- Denna funktion fungerar med följande tillagningsfunktioner:
 - * Forced Air (Varmluft)
 - * Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (mikrovågor + varmluft))



CLOCK (KLOCKA)



Första gången som ugnen kopplas in (eller efter ett strömavbrott) eller tryck på knappen Stop TT (Stoppa TT) och håll den intryckt i 3 sekunder, öppnar produkten klockinställningsläget.

- ① Vrid på ratten för att ställa in timmar.
- ② Tryck på knappen Jetstart (Snabbstart). Minutsiffrorna börjar blinka.
- ③ Vrid på ratten för att ställa in minuter.
- ④ Tryck på knappen Jetstart (Snabbstart). Klockan är inställd.

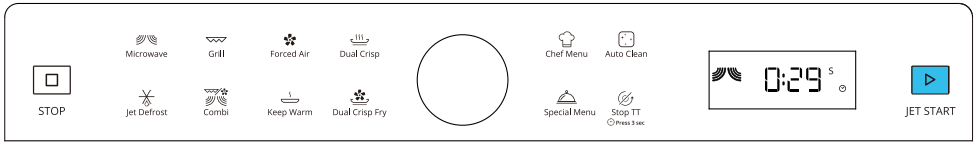
Tips och förslag:

- Om du trycker på knappen Stop (Stopp) under inställningen av klockan eller om inställningen inte fullföljs under en längre tid kommer ugnen att lämna inställningsläget och inställningen blir ogiltig, displayen kommer att visa “.”.



JET START (SNABBSTART)

Använd denna funktion för snabb uppvärmning av mat med hög vattenhalt såsom klara soppor, kaffe eller te.



① Tryck på knappen Jet Start (Snabbstart).

- * Tryck på knappen Jet Start (Snabbstart) mikrovågsfunktionen startar på maximal effekt i 30 sekunder och ytterligare tryckning på knappen Jet Start (Snabbstart) kommer att öka tillagningstiden med 30 sekunder.
- * När funktionen har startat kan du också använda ratten för att öka eller minska tillagningstiden.

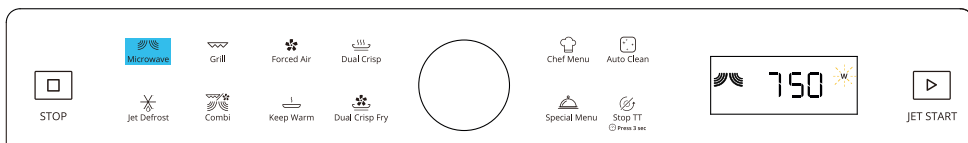
Tips och förslag:

- När ugnen är i standby-läge är det möjligt att använda Jet Start-funktionen genom att vrida på ratten för att ställa in Jet Start-tiden, och trycka på knappen Confirmation (Bekräfta) för att starta funktionen.



MICROWAVE (MIKROVÅGOR)

Mikrovågsfunktionen möjliggör snabb tillagning eller uppvärmning av mat och dryck.



- 1 Tryck på knappen Microwave (Mikrovågs). 750 W kommer att visas på displayen och watt-ikonen börjar blinka.
- 2 Vrid ratten för att justera effektvärdet, och tryck på knappen Confirmation (Bekräfta).
- 3 Displayen visar standardtiden för tillagning (30 sekunder). Vrid ratten för att ställa in tillagningstiden.
- 4 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

EFFEKT	FÖRESLAGEN ANVÄNDNING
900 W	Uppvärmning av drycker, vatten, klara soppor, kaffe, te eller annan mat med högt vatteninnehåll. Om rätten innehåller ägg eller grädde bör ett lägre effektläge väljas.
750 W	Tillagning av fisk, kött, grönsaker etc.
650 W	Tillagning av rätter som det inte går att röra om i.
500 W	Mer försiktig tillagning t.ex. sås med hög proteinhalt, ost- och äggrätter samt för att avsluta tillagningen av gryrätter.
350 W	Sjuda stuvningar, smälta smör.
160 W	Upptining.
90 W	Göra glass, smör och ost mjuk.

Tips och förslag:

- För att använda mikrovågsfunktion på maximal effekt, är produkten utrustad med snabbstartfunktionen. Du kan enkelt starta mikrovågsugnen på högsta effekt genom att trycka på knappen Jet Start (Snabbstart). Varje ytterligare tryck på knappen Jet Start (Snabbstart) kommer att öka tidslängden på funktionen med 30 sekunder. För mer information, se snabbstartfunktionen på sidan 15.
- Det går att ändra effektnivån och tidslängden även efter att tillagningen har påbörjats. För att justera effektnivån trycker du helt enkelt på mikrovågs knappen och vrid vredet för att justera värdet. Om du vill ändra tidslängd, vrid på ratten eller tryck på knappen Ok / Jet Start (snabbstart) för att öka tidslängden med 30 sekunder.



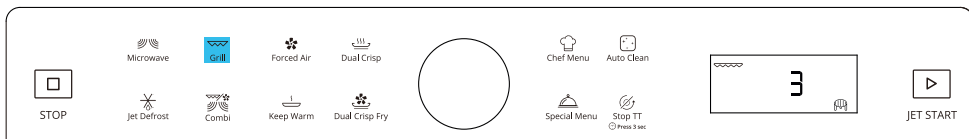
GRILL

Denna funktion använder ett kraftfullt metallrör för att bryna mat, skapa en grill- eller gratineringsseffekt. Grillfunktionen används för att bryna mat såsom ostsmörgåsar, varma smörgåsar, potatiskroketter, korvar, grönsaker.

Avsedda tillbehör:



Hög ställning



- 1 Tryck på knappen Grill.
- 2 Vrid ratten för att välja effektnivå (se nedanstående tabell), och tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 3 Vrid ratten för att ställa in vikten, och tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

	EFFEKTIVÅ
1	Låg
2	Medium
3	Hög

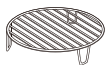
i Tips och förslag:

- För mat som ost, rostat bröd, kött och korvar, placera maten på den höga ställningen.
- Se till att redskapen som används är värmetåliga när du använder denna funktion.
- Använd inte plastredskap när du grillar. De kommer att smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.
- Var försiktig och vidrör inte ugnstaket ovanför grillelementet.
- Det går att ändra tidslängden även efter att tillagningen har påbörjats.
- Om du vill ändra tidslängd, vrid på ratten eller tryck på knappen Jet Start (Snabbstart) för att öka tidslängden med 30 sekunder.

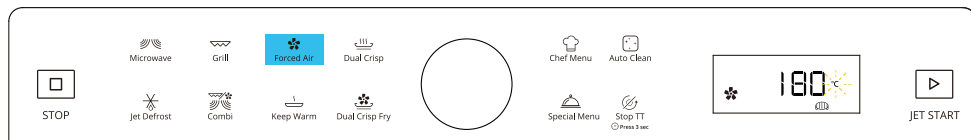
FORCED AIR (VARMLUFT)

Med denna funktion kan du få ugnsbakade rätter. Med användning av ett kraftfullt värmeelement och fläkt är tillagningscykeln precis som i en traditionell ugn. Använd denna funktion för mat såsom grönsaker, fisk, ris och pasta. Tillagningen föregås av förvärmning av ugnen för att uppnå bästa möjliga tillagning.

Särskilda tillbehör:



Låg ställning



- 1 Tryck på knappen forcerad Varmluft.
- 2 Vrid vredet för att ställa in temperaturen för förvärmning, tryck på bekräftelseknappen för att bekräfta. Innan temperaturen har uppnåtts kan förvärmningen justeras mellan 40 till 200 °C genom att trycka på FC-knappen och vrida vredet. När temperaturen har uppnåtts kommer ett pip att signalera och be om att sätta in mat för nästa matlagingscykel.
- 3 När du lagt till maten, vrid ratten för att ställa in tiden.
- 4 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet. .

NOTERA:

När tillagningen har börjat:

* För att öka eller minska tillagningstiden: Vrid på ratten eller tryck på knappen Jet Start (Snabbstart) för att öka tillagningstiden med 30 sekunder.

Tips och förslag:

- Använd den låga ställningen för att placera maten på för att luften ska kunna cirkulera ordentligt runt maten.
- Se till att redskapen som används är ugnståligen när du använder denna funktion.
- Du kan använd crisp pannan som bakplåt när du bakar mindre poster, såsom kakor eller muffins. Placera pannan på den låga ställning.



DUAL CRISP (DUBBEL CRISP) (FÖR MODELL MWP 338)

Denna exklusiva Whirlpool-funktion ger perfekt gyllenbrunt resultat både på ovan- och undersidan av maten. Användning av både mikrovågor och grilltillagning gör att crisppannan snabbt når rätt temperatur och börjar bryna och göra maten krispig.

Följande tillbehör måste användas med dubbel crisp-funktionen:

* Crisppannan

* Crisphandtaget för att hantera den heta crisppannan

Använd denna funktion för att värma och tillaga pizza och annan degbaserad mat. Den är också bra till att steka bacon och ägg, korvar, potatis, pommes frites, hamburgare och annat kött etc. utan att lägga till olja (eller genom att tillföra mycket lite olja).

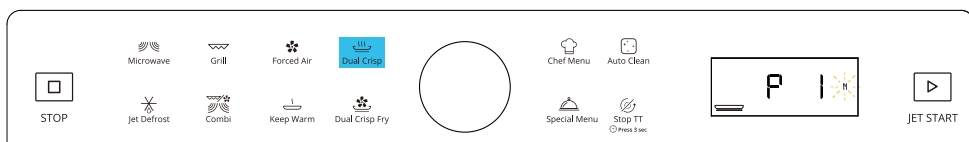
Särskilda tillbehör:



Crisppanna



Crisphandtag



För dubbel crisp-funktion:

- 1 Tryck på knappen Dual Crisp (Dubbel crisp), tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 2 Vrid ratten för att ställa in tillagningstiden.
- 3 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

För dubbel crisp brödupptining:

- 1 Tryck på knappen Dual Crisp (Dubbel crisp).
- 2 Vrid ratten för att välja P2 för dubbel crisp brödupptining, och tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 3 Vrid på ratten för att ställa in viktvärdet.
- 4 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

! NOTERA:

Använd den avsedda crisppannan. Andra crisppannor som finns på marknaden ger inte korrekta resultat med denna funktion.

i Tips och förslag:

- Se till att crisppannan är korrekt placerad i mitten på glastallriken.
- Ugnen och crisppannan blir mycket heta när denna funktion används.
- Placera aldrig den heta crisppannan på värmekänsliga underlag.
- Var försiktig och vidrör inte ugnstaket ovanför grillelementet.
- Använd grillvantar eller crisphandtaget när crisppannan tas bort.
- Före tillagning av mat som inte kräver lång tillagningstid (pizza, kakor...), rekommenderar vi att crisppannan förvärms 2-3 minuter i förväg.



DUAL CRISP (DUBBEL CRISP) (FÖR MODELL MWP 339)

Denna exklusiva Whirlpool-funktion ger perfekt gyllenbrunt resultat både på ovan- och undersidan av maten. Användning av både mikrovågor och grilltillagning gör att crispspannan snabbt når rätt temperatur och börjar bryna och göra maten krispig.

Följande tillbehör måste användas med dubbel crisp-funktionen:

* Crispspannan

* Crisphandtaget för att hantera den heta crispspannan

* den höga ställningen (när man tillagar med dubbel crisp fritering)

Använd denna funktion för att värma och tillaga pizza och annan degbaserad mat. Den är också bra till att steka bacon och ägg, korvar, potatis, pommes frites, hamburgare och annat kött etc. utan att lägga till olja (eller genom att tillföra mycket lite olja).

Särskilda tillbehör:



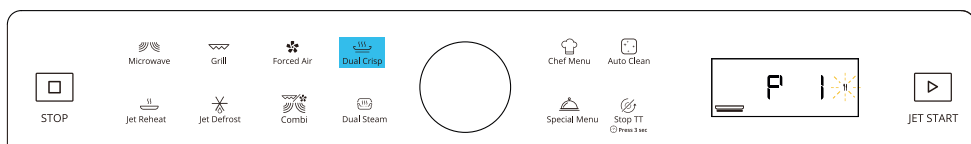
Crispspanna



Crisphandtag



Hög ställning (endast tillgänglig för dubbel crisp friteringsrecept)



För dubbel crisp-funktion:

- 1 Tryck på knappen Dual Crisp (Dubbel crisp), tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 2 Vrid ratten för att ställa in tillagningstiden.
- 3 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

För dubbel crisp brödupptining:

- 1 Tryck på knappen Dual Crisp (Dubbel crisp).
- 2 Vrid ratten för att välja P2 för dubbel crisp brödupptining, och tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 3 Vrid på ratten för att ställa in viktvärdet.
- 4 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

För dubbel crisp fritering-funktion:

- 1 Tryck på knappen Dual Crisp (Dubbel crisp).
- 2 Vrid ratten för att välja dubbel crisp friteringsrecept (P3-P9), tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 3 Vrid på ratten för att ställa in viktvärdet.
- 4 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.








! NOTERA:

Använd den avsedda crispspannan. Andra crisppannor som finns på marknaden ger inte korrekta resultat med denna funktion.

Tips och förslag:



- Se till att crisppannan är korrekt placerad i mitten på glastallriken eller höga ställningen.
- Ugnen och crisppannan blir mycket heta när denna funktion används.
- Placera aldrig den heta crisppannan på värmekänsliga underlag.
- Var försiktig och vidrör inte ugnstaket ovanför grillelementet.
- Använd grillvantar eller crisphandtaget när crisppannan tas bort.
- Före tillagning av mat som inte kräver lång tillagningstid (pizza, kakor...), rekommenderar vi att crisppannan förvärms 2-3 minuter i förväg.

Guider till P1-P9:

MATKATEGORI	TILLAGNINGSMETOD	VIKT ELLER TID	TIPS
<i>P1</i>  Manuell dubbel crisp	Dubbel crisp	Ställ in tid	Värm och tillaga mat som pizza, quiche lorraine och andra degbaserade rätter.
<i>P2</i>  Dubbel crisp brödupptining	Dubbel crisp	50 - 500g	Tina upp och värm frusna bullar, baguetter och croissanter. Ugnen väljer automatiskt vilken tillagningssmetod, tid och effekt om behövs.
<i>P3</i>  Pommes frites	Friterad dubbel crisp	300 - 600g	Smörj crisppannan lätt. Strö över salt före tillagningen. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
<i>P4</i>  Kycklingnuggets	Friterad dubbel crisp	200 - 600g	Smörj crisppannan lätt. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
<i>P5</i>  Panerad fisk	Friterad dubbel crisp	250 - 600g	Smörj crisppannan lätt. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
<i>P6</i>  Kycklingvingar	Friterad dubbel crisp	200 - 600g	Krydda kycklingvingarna. Smörj crisppannan. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
<i>P7</i>  Potatisklyftor	Friterad dubbel crisp	300 - 800g	Skala och skär potatisen med en tjocklek på ca 1,5 cm och krydda med salt och olja. Smörj krisplåten och lägg ut potatisklyftorna Rör om när ugnen uppmanar dig att göra det.



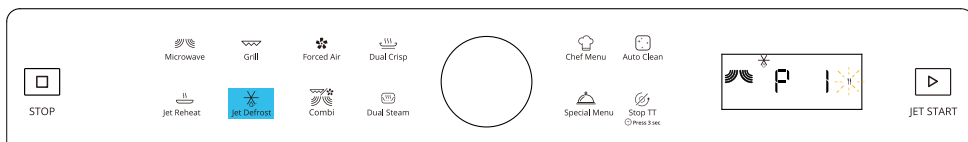
DUAL CRISP (DUBBEL CRISP)

MATKATEGORI		TILLAGNINGSMETOD	VIKT ELLER TID	TIPS
P8	 Falafel	Friterad dubbel crisp	4 portioner	Blanda kikärter med persilja, salt, peppar, malen kummin och korianderfrön. Låt via i kylan i ca 30 min. Blanda mjöl med vatten för att få en blandning som är som en smet, forma burgare och doppa först i mjölsmeten och därefter i skorpmjöl. Lägg på crisppannan som smorts med extra virgin olivolja (2 matskedar).
P9	 Kryddig pane-rad torsk	Friterad dubbel crisp	4 portioner	Blanda skorpmjöl, paprika, vitlökspulver, gurkmeja, salt och peppar med äggvita i en skål, täck torskfiléerna med det smaksatta skorpmjölet och tryck till dem med händerna, lägg filéerna på crisppannan.






JET DEFROST (SNABBUPPTING)

Denna funktion låter dig snabbt tina mat automatiskt.

Använd denna funktion för upptining av kött, kyckling, fisk, grönsaker och bröd.



- ① Tryck på knappen Jet Defrost (Snabbupptining).
- ② Vrid ratten för att välja matkategori (se nedanstående tabell).
- ③ Tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta, och vrid ratten för att justera viktvärdet.
- ④ Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

MATKLASSER		VIKT	TIPS
P1	 Kött	100 - 2000g	Köttfärs, kotletter, köttskivor, stekar. Efter tillagningen, låt maten stå i minst fem minuter för bättre resultat.
P2	 Kyckling	100 - 2000g	Kyckling, hel, delar eller filéer. Efter tillagningen, låt kycklingen stå i 5-10 min.
P3	 Fisk	100 - 1500g	Fisk, hel, delar eller filéer. Efter tillagningen, låt stå i 5 min.
P4	 Grönsaker	100 - 1500g	Blandade grönsaker, blomkål, morötter. Efter tillagningen, låt stå i 5 min.
P5	 Bröd	50 - 550g	Frysta småbröd, baguetter och giffar. Efter tillagningen, låt stå i 3 min.

Tips och förslag:

- För bästa resultat rekommenderar vi Upptining direkt på glastallriken. Om så behövs, använd en behållare av lätt plast som är lämplig för mikrovågsugnar.
- Kokt mat, stuvningar och köttfärsåsar tinar bättre om du rör om i dem under upptiningen.
- Separera delarna när de börjar tina. Enskilda skivor tinar snabbare.
- Vänd/rör om stora matportioner efter halva upptiningstiden.

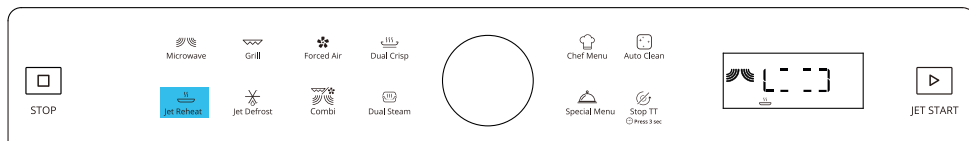


JET REHEAT (SNABBUPPVÄRMNING) (ENDAST TILLGÄNGLIG PÅ MWP 339)

Denna funktion möjliggör automatisk uppvärmning av maträtterna. Mikrovågsugnen kommer automatiskt att beräkna den mikrovågseffekt och tid som behövs för att få bästa möjliga resultat på kortast tid.

Använd denna funktion för uppvärmning av tillagad mat som är antingen fryst, kyld eller rumstempererad.

Placera maten på en mikrovågs- och ugnssäker tallrik eller skål.



- 1 Tryck på knappen Jet Defrost (Snabbuppvärmnings).
- 2 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

Tips och förslag:

- Nettovikten får vara 250 - 600g när denna funktion används.
- Se till att ugnen har rumstemperatur innan denna funktion används för att få bästa resultat.
- Lägg de tjockare, kompaktare delarna av maten i ytterkant av pannan och de tunnare eller mindre kompakta delarna i mitten.
- Placera tunna köttskivor ovanpå varandra eller "fläta" dem.
- Tjockare matstycken, såsom köttfärslimpor och korvar, ska placeras nära varandra.
- Genom att vänta 1-2 minuter innan servering förbättras resultatet, särskilt när det gäller fryst mat.
- Gör hål i plastfolie med en gaffel eller liknande så att trycket kan utjämnas när ånga bildas i behållaren under tillagningen.



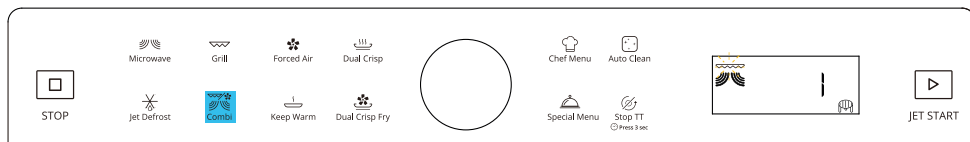
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (KOMBI (MIKROVÅGOR + GRILL))

Denna funktion kombinerar mikrovågor och Grill-uppvärmning, vilket gör att du kan tillaga gratänger på kortare tid.

Avsedda tillbehör:



Hög ställning



- 1 Tryck på knappen Combi (Kombi):
- 2 Displayen visar: "1", tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att öppna inställningsläget kombi grill.
- 3 Vrid ratten för att välja effektnivån (se nedanstående tabell), och tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 4 Vrid ratten för att ställa in tillagningstiden.
- 5 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

! NOTERA:

När tillagningen har börjat:

för att öka eller minska tillagningstiden: vrid på ratten eller tryck på knappen Jet Start (Snabbstart) för att öka tiden med 30 sekunder.

EFFEKTIVÅ	FÖRESLAGEN ANVÄNDNIG
650 W	Grönsaker
500 W	Lasagne
350 W	Fågel och fisk
160 W	Kött
90 W	Gratinerad frukt

i Tips och förslag:

- Lämna inte ugnsluckan öppen under längre perioder när grill används eftersom temperaturen kommer att sjunka.
- Om du tillagar stora gratänger som kräver att glastallrikens rotation stoppas, vänd på maträtten efter ungefär halva tiden. Detta är nödvändigt för att få färg på hela övre ytan.
- Se till att redskapen som används är mikrovågssäkra och ugnssäkra när du använder denna funktion.
- Använd inte plastredskap när du grillar. De kommer att smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.
- Var försiktig och vidrör inte ugnstaket ovanför grillelementet.



COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (KOMBI (MIKROVÅGOR + VARMLUFT))

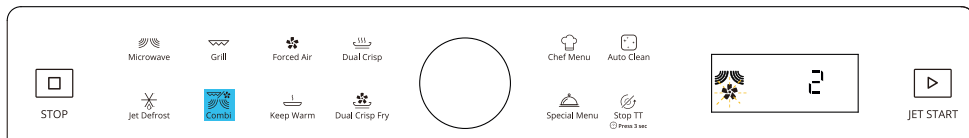
Denna funktion kombinerar mikrovågor och varmluftstillagning vilket gör att du kan bereda ugnsbakade maträtter på kortare tid.

Kombi (mikrovågor + varmluft) ger dig möjlighet att tillaga maträtter som stekt kött, fågel, bakad potatis, tillagad fryst mat, fisk, kakor och bakverk.

Avsedda tillbehör:



Låg ställning



- 1 Tryck på knappen Combi (Kombi):
- 2 Vrid ratten för att visa siffran "2", och tryck på nappen Confirmation (Bekräfta) för att öppna inställningsläget kombi varmluft.
- 3 Vrid på ratten för att visa temperaturen, tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 4 Vrid ratten för att välja effektnivån (se nedanstående tabell), och tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 5 Vrid ratten för att ställa in tiden.
- 6 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

! NOTERA:

När tillagningen har börjat:

för att öka eller minska tillagningstiden: vrid på ratten eller tryck på knappen Jet Start (Snabbstart) för att öka tiden med 30 sekunder.

EFFEKTIVÅ	FÖRESLAGEN ANVÄNDNIG
350 W	Fågel, bakad potatis, lasasagne, fisk och stekt kött
160 W	Fruktkakor
90 W	Kakor och bakverk

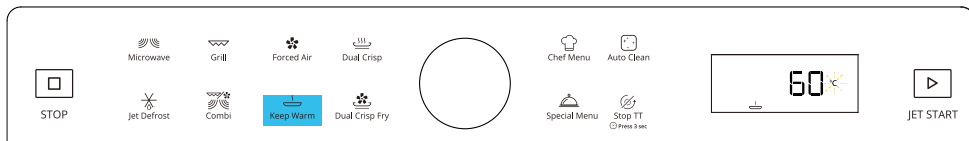
i Tips och förslag:

- Använd den låga ställningen för att placera maten på för att luften ska kunna cirkulera ordentligt runt maten.
- Se till att redskapen som används är mikrovågssäkra och ugnsssäkra när du använder denna funktion.



KEEP WARM (VARMHÅLLNING) (AVSEDD KNAPP PÅ MWP 338)

Denna funktion gör det möjligt att varmhålla nytillagad mat.



- ① Tryck på knappen Keep Warm (varmhållnings) (För modell MWP 339, tryck på knappen Special Menu (Specialmeny) för att välja varmhållningsfunktionen, se kapitlet "Specialmeny" för detaljer).
- ② Vrid ratten för att justera temperaturintervallet från 60°C till 80°C, och tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta (se nedanstående tabell för rekommenderade recept).
- ③ Tillagningsprogrammet startar med 30 min. nedräkning, och tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

! NOTERA:

När varmhållningen har börjat:

- * Öppna luckan för att pausa varmhållningsprogrammet, och stäng luckan för att fortsätta programmet med den återstående tiden.
- * Tryck på knappen Stop (Stopp) för att stoppa hela varmhållningsprogrammet.

MATKATEGORI	VIKT	TEMP	TID (Den maximala tiden är 30 min.)	KÄRL
Pizza	300 - 800g	80°C	tiden kan justeras	Cripspanna
Stekt kött	800 - 1500g	80°C	tiden kan justeras	ugnssäker form
Bröd	100 - 500g	60°C	tiden kan justeras	Cripspanna
Muffins	336g (28g*12 st.)	60°C	tiden kan justeras	Cripspanna
Pannor	220-620g	70°C	tiden kan justeras	ugnssäker form
Porslinsfat	250-850g	70°C	tiden kan justeras	ugnssäker form



DUAL STEAM (DUBBEL ÅNGA) (ENDAST TILLGÄNGLIG PÅ MWP 339)

Denna funktion möjliggör att få hälsosam och naturlig smak på maträtter genom tillagning med ånga. Använd denna funktion för att ångtillaga mat såsom grönsaker och fisk.

Denna funktion arbetar i 2 steg.

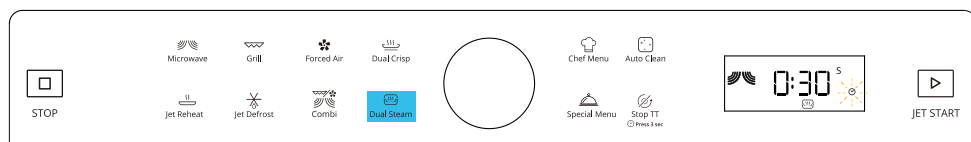
* Den första fasen får snabbt vatten till kokningstemperatur, tillagningstiden beräknas av en sensor.

* Under det andra steget justeras sjudningstemperaturen automatiskt så att maten inte kokar över. Displayen visar ångtiden som ställdes in före användning och räknar ned i detta steg.

Särskilda tillbehör:



Dubbel ångkokare
(ångare i dubbla lager)



- 1 Tryck på knappen Dual Steam (Dubbel ånga).
- 2 Vrid ratten för att ställa in tillagningstiden.
- 3 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

Tips och förslag:

- Ångkokaren är avsedd att användas enbart med mikrovågor!
- Det avsedda ångtillbehöret måste alltid användas med denna funktion.
- Dubbel ångkokare kan användas vid automatisk rengöring, mikrovågor och dubbel ångkokare. Om ångkokaren används med någon annan funktion kan skador uppstå.
- Placera alltid ångkokaren på glastallriken.
- Starttemperaturen för vattnet ligger mellan 3-27°C, lägg alltid till minst 5 minuters väntetid före servering.

Dual Steamer (Dubbel ångkokare) (ångkokare i två lager) Bruksanvisning:

! NOTERA:

* Använda dubbel ångkokare (ångkokare i dubbla lager), kan tillaga två rätter samtidigt. För bättre resultat, välj mat som har liknande tillagningstid.

* Alla nedanstående recept tillagas med den dubbla ångkokaren, alltid täckta med lock.

ÖVRE STÄLLNING	MELLANBEHÅLLARE	NEDRE STÄLLNING	NEDERST	TILLAGNINGSTID OCH STEG	BESKRIVNING
Kotliffisk (170 g)	Vatten (100 ml)	Ärtor och körsbärstomater (350 g)	Vatten (100 ml)	Steg 1: Mikrovågor 900 W i 4 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 2min.	Ångad kotliffisk med ärtor, färska tomater och basilika.
Havsabborre (250 g)	Vatten (100 ml)	Skivade potatis och squash (200 g)	Vatten (100 ml)	Steg 1: Mikrovågor 900 W i 4 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 10min.	Serveras med citronette (blandning av citronsaft, olivolja, salt och peppar).
Kycklingbröst (120 g)	Vatten (100 ml)	Gröna bönor (220 g)	Vatten (100 ml)	Steg 1: Mikrovågor 900 W i 4 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 4min.	Kycklingsallad i Caesar-stil (tillsätt brödkrutonger).
Squash (400 g) och paprika	Vatten (100 ml)	NA	Spelt (100 g) och vatten (200 ml)	Steg 1: Mikrovågor 900 W i 2 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 18min.	Speltsallad med pestosås dressing.
NA	Frusna blandade grönsaker (200 g) och vatten (30 ml)	NA	Quinoa (100 g) och vatten (200 ml)	Steg 1: Mikrovågor 900 W i 2 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 15 min.	Quinoa i ratatouille-dressing med olja och fänkålsfrön.

ÖVRE STÄLLNING	MELLANBEHÅLLARE	NEDRE STÄLLNING	NEDERST	TILLAGNINGSTID	BESKRIVNING
Kycklingår (250 g)	Vatten (100 ml)	NA	Basmatiris (200 g) med citrongräs med bitar av ingefära och vatten (400 ml)	Steg 1: Mikrovågor 900 W i 4 min; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 30min.	När det är klart, blanda yoghurt och tajine-krydda och håll över.
Tärnade morötter och lamm (200 g)	Vatten (100 ml)	NA	Bovete (100 g) och vatten (200 ml)	Steg 1: Mikrovågor 900 W i 2 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 15 min.	När det är klart, smaksätt med tomat-sås och pudra kurminpulver över.
Köttfärsfyllda paprikor (500 g)	Vatten (100 ml)	NA	Långkornigt ris (200 g) och vatten (300 ml)	Steg 1: Mikrovågor 900 W i 4 min; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 30min.	Servera med olja.
Laxfileér (200 g)	Vatten (100 ml)	Brysselkål (300 g)	Vatten (100 ml)	Steg 1: Mikrovågor 900 W i 4 min 30 s; Steg 2: Mikrovågseffekt 350 W i 6min.	Servera med olja och färsk dill.
Råkor (skalade) (250 g)	Vatten (100 ml)	NA	Bulgur (100 g) och vatten (200 ml)	Steg 1: Mikrovågor 900 W i 2 min 30 s; Steg 2: Mikrovågseffekt 350 W i 15min.	Servera med olja och färsk koriander.
Köttbullar (250 g)	Vatten (100 ml)	NA	Vitt ris (200 g) och vatten (300 ml)	Steg 1: Mikrovågseffekt 900 W i 4 min. Steg 2: Mikrovågseffekt 350 W i 30min.	Servera med tomatsås eller en sås du tycker om.
Fiskbullar (200 g)	Vatten (100 ml)	Riven potatis (300 g)	Vatten (100 ml)	Steg 1: Mikrovågseffekt 900 W i 4 min. 30 sek. Steg 2: Mikrovågseffekt 350 W i 8min.	Mosa den färdiga potatisen med en gaffel, tillsätt mjölk och riven ost.

ÖVRE STÄLLNING	MELLANBEHÅLLARE	NEDRE STÄLLNING	NEDERST	TILLAGNINGSTID	BESKRIVNING
Fiskspett (350 g)	Vatten (100 ml)	Svamp (champinjon) (350 g)	Vatten (100 ml)	Steg 1: Mikrovågor 900 W i 4 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 8min.	Servera med olja, salt och peppar.
Musslor (170 g)	Vatten (100 ml)	Sparris (300 g)	Vatten (100 ml)	Steg 1: Mikrovågor 900 W i 4 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 1 min 15 s.	Servera med olja- och vinägerdressing.
Skivade morötter (250 g)	Vatten (100 ml)	NA	Hirs (100 g) och tofu-kuber (100 g) och vatten (200 ml)	Steg 1: Mikrovågor 900 W i 2 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 15 min.	Servera med olja- och sojasås.



DUAL CRISP FRY (DUBBEL CRISP FRITERING) (AVSEDD KNAPP PÅ MWP 338)

Denna funktion ger perfekt krispiga resultat både på ovan- och undersidan av maten. på inre delar av maten. När du använder mikrovågor, grill och FC-tillagning, placera samtidigt alltid crisppannan på den höga ställningen.

Följande tillbehör måste användas med denna funktion:

- * Crisppannan
- * Crisphandtaget för att hantera den heta crisppannan
- * den höga ställningen

Särskilda tillbehör:



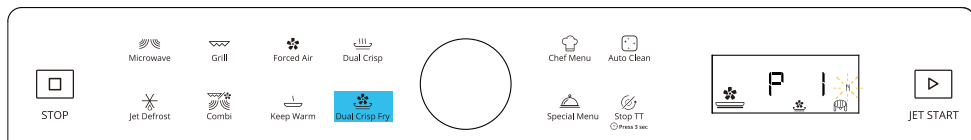
Crisppanna



Crisphandtag



Hög ställning



Placera den tomma crisppannan på den höga ställningen i ugnen.

- 1 Tryck på knappen Dual Crisp Fry (dubbel crisp fritering).
- 2 Vrid på ratten för att välja matkategori, tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 3 Vrid på ratten för att ställa in viktvärdet.
- 4 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.








Tips och förslag:

- Se till att crisppannan är korrekt placerad på den höga ställningen i ugnen.
- Den höga ställningen och crisppannan blir mycket heta när denna funktion används.
- Placera aldrig den heta crisppannan på värmekänsliga underlag.
- Använd grillvantar eller crisphandtaget när crisppannan tas bort.
- Använd endast den avsedda crisppannan tillsammans med denna funktion. Andra crisppannor som finns på marknaden ger inte korrekta resultat med denna funktion.
- För detaljer om att lägga till / röra om / vända maten, se tabell på sidan 12.



DUAL CRISP FRY (FRITERAD DUBBEL CRISP)

Guide till matkategori:

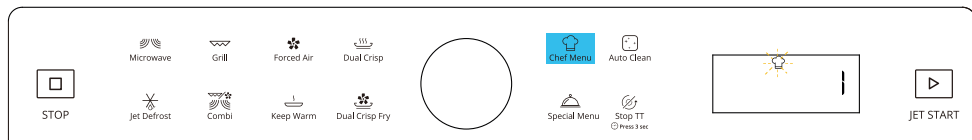
MATKATEGORI	VIKT	TIPS
<i>P1</i>  Pommes frites	300-600g	Smörj crispspannan lätt. Strö över salt före tillagningen. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
<i>P2</i>  Kycklingnuggets	200-600g	Smörj crispspannan lätt. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
<i>P3</i>  Panerad fisk	250-600g	Smörj crispspannan lätt. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
<i>P4</i>  Kycklingvingar	200-600g	Krydda kycklingvingarna. Smörj crispspannan. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
<i>P5</i>  Potatisklyftor	300-800g	Skala och skär potatisen med en tjocklek på ca 1,5 cm och krydda med salt och olja. Smörj krispplåten och lägg ut potatisklyftorna Rör om när ugnen uppmanar dig att göra det.
<i>P6</i>  Falafel	4 portioner	Blanda kikärter med persilja, salt, peppar, malen kummin och korianderfrön. Låt vila i kylan i ca 30 min. Blanda mjöl med vatten för att få en blandning som är som en smet, forma burgare och doppa först i mjölsmeten och därefter i skorp mjöl. Lägg på crispspannan som smorts med extra virgin olivolja (2 matskedar).
<i>P7</i>  Kryddig panerad torsk	4 portioner	Blanda skorp mjöl, paprika, vitlökspulver, gurkmeja, salt och peppar med äggvita i en skål, täck torskfiléerna med det smaksatta skorp mjölet och tryck till dem med händerna, lägg filéerna på crispspannan.



CHEF MENU (KOCKMENY)

Kockmenyn är en enkel och intuitiv guide som erbjuder automatiska recept som garanterar perfekt resultat var gång.

Använd denna meny för att förbereda maträtterna som listas i följande tabell. Välj helt enkelt ett recept och följ instruktionerna på displayen: Kockmenyn kommer automatiskt att justera tillagningsparametrarna för att få det bästa resultatet.








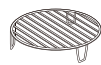

- 1 Tryck på knappen Chef Menu (Kockmeny).
- 2 Vrid ratten för att välja matkategori (se nedanstående tabell).
- 3 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att bekräfta.
- 4 Vrid ratten för att justera vikten, och tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

i Tips och förslag:

- På grund av variationer hos maten ställs tillagningstiden in på ett medelvärde. Vi rekommenderar alltid att kontrollera om maten är klar, i annat fall bör tillagningstiden förlängas till maten är helt tillagad.
- För detaljer om att lägga till / röra om / vända maten, se tabell på sidan 12.
- För ångrecept i kockmenyn, använd enkel ångkokare (lock, nedre ställning och botten). För ris, pasta, spelt och quinoa används ångkokare enbart med lock och på botten).

















NOTERA:

- Det kan hända att viss avdunstning/kondensering uppstår vid matlagningscyklerna. Detta påverkar inte matlagningsresultatet, eftersom det inte beror på kvalitet/hantverksfrågor.

TILLBEHÖR				
 Mikrovågssäkra karotter	 Mikrovågs- och ugssäkra karotter	 Crisppanna och crisphandtag	 Ångkokare (nederst med nedre galler och lock)	 Ångkokare (botten och lock)
 Låg ställning	 Hög ställning			



CHEF MENU (KOCKMENY) (MWP 338)

TILLAGNINGSPRECEPT	MÄNGD	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR	GÖR SÅ HÄR
1-GRÖNSAKER				
P1	 Fyllda potatisar	200 g - 1 000 g	5,5 - 21,5min 	Skär potatisen i halvor längs med. Tillsätt ost på potatisytan när ugnen uppmanar till det.
P2	 Potatis	200 g - 1 000 g	6,5 - 18,5min 	Passande för potatis: 200 - 300 g vardera. Tvätta och stick hål. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
P3	 Tomater	300 g - 800 g	12 - 16min 	Skär i halvor, krydda och strö över ost
2-KYCKLING				
P1	 Kycklingfiléer	200 g - 1 000 g	14,1 - 24,6min 	Smörj crisppannan lätt. Krydda och lägg i filéerna när förvärmningen av crisppannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
P2	 Kycklinglår	400 g - 1 000 g	16 - 29,6min 	Krydda kycklingbenen. Smörj crisppannan. Lägg i benen när förvärmningen av crisppannan är klar och vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
P3	 Crispig tunn panerad kyckling	4 portioner	15min. 	Förbered 4 kycklingbröst (100 g för varje), 100 g skorpmjöl, 20 g mjöl, 1 ägg, 3 mask. extra virgin olivolja, salt och peppar. Doppa kycklingen i mjölet så det täcker båda bröstsidorna, doppa sedan de mjölade brösten i ägget och täck dem med skorpmjöl, lägg brösten på crisppannan.
P4	 Äggröra	1 - 4 st	1 - 5min 	Skala ägget/äggan, stick hål på äggulan med en tandpetare och håll i en mikrovågsugnsäker skål.
3-KÖTT				
P1	 Biff	800 g - 1 500 g	24,9 - 41min 	Ta ut köttet från kylskåpet 30 min före tillagning, krydda med olja, salt och peppar och placera i en mikrovågsugns- och ugnssäker behållare och sätt i en kall ugn. Vrid på steken när ugnen förfrågar detta. När tillagningen är färdig, låt köttet ligga i aluminiumfolie i minst 15 minuter före servering.



Mikrovågsäkra
karotter



Mikrovågs- och
ugnsäkra karotter



Crisppanna och
crisphandtag



Ängkokare
(nederst med nedre
galler och lock)



Ängkokare
(botten och lock)



















Låg ställning



Hög ställning



CHEF MENU (KOCKMENY) (MWP 338)

TILLAGNINGSR- CEPT	MÄNGD	TILLAG- NINGSTID	TILLBEHÖR	GÖR SÅ HÄR	
3-KÖTT					
P2	 Lamm	1 000 g - 1 500 g	32 - 40min		Ta ut köttet från kylskåpet 30 min före tillagning, krydda med olja, salt och peppar och placera i en mikrovågsugns- och ugnssäker behållare och sätt i en kall ugn. Vrid på steken när ugnen förfrågar detta. När tillagningen är färdig, låt köttet ligga i aluminiumfolie i minst 15 minuter före servering.
P3	 Entrecote	150 g - 600 g	14,9 - 25min		Krydda entrecoten, vänd när ugnen så uppmanar.
P4	 Bacon	50 g - 150 g	7 - 10,5min		Lägg i köttet när förvärmningen av crispspannan är klar, vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
P5	 Köttbullar	200 g - 400 g	13 - 19min		Mikrovågssäker form på låg ställning. Använd färska färdigköpta köttbullar eller använd dina favoritrecept, 15 g för varje, vänd när ugnen uppmanar.
4-Fisk/Skaldjur					
P1	 Frysad panerad filé	200 g - 600 g	13 - 23min		Smörj crispspannan lätt. Lägg i maten när förvärmningen av crispspannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
P2	 Panerade räkor	200 g - 600 g	10,5 - 22,1min		Använd stora, panerade räkor. Smörj crispspannan lätt. Lägg i maten när förvärmningen av crispspannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
5-PIZZA/QUICHE					
P1	 Hemmagjord pizza	850 g	18min.		Gör en deg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, salt och olja. Låt den jäsa övertäckt med en duk i minst en timme i rumstemperatur. Dra ut den på den smorda krispplåten och stick hål på den. Förbered toppningen med 150 g tomatås, 10 g olivolja och 1,5 g salt och sprid ut den över degen. Tillsätt 100 g hackad mozzarellaost.
P2	 Quiche Lorraine	900 g	20min.		Rulla ut den färdiga smördegen på krispplåten tillsammans med dess bakpapper och stick hål på den. Blanda 4 ägg, 150 ml matlagningsgrädde, 130 g riven ost (typ gruyèreost). Tillsätt 100 g tärnad bacon på smördegen och täck över med grädde. Säsong med svartpeppar och muskotnöt.



Mikrovågssäker
karotte



Mikrovågs- och
ugnsäker karotte



Crispplåt och
crispplåttag



Ångkokare
(nederst med nedre
galler och lock)



Ångkokare
(botten och lock)

















Låg ställning



Hög ställning



CHEF MENU (KOCKMENY) (MWP 338)

TILLAGNINGSCREPT	MÄNGD	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR	GÖR SÅ HÄR
5-PIZZA/QUICHE				
P3	 Pan pizza	300 g - 700 g	10 - 14,1min	 Ta ut från förpackningen och placera på krispplåten
P4	 Tunn pizza	250 g - 400 g	10 - 13min	 Ta ut från förpackningen och placera på krispplåten
P5	 Färsk pizza	900 g	21min.	 Gör en deg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200 - 225 g mjöl och salt och olja. Låt den jäsa övertäckt med en duk i minst en timme i rumstemperatur. Dra ut den på den smorda krispplåten och stick hål på den. Förbered toppningen med 150 g tomatssås, 10 g olivolja och 1,5 g salt och sprid ut den över degen. Tillsätt 100 g hackad mozzarellaost. När förvärmningen av ugnen är klar, stoppa in den mikrovågsugns- och ugnssäkra tallriken i mikrovågsugnen på det låga gallret.
6-PASTA/LASAGNE				
P1	 Färsk lasagne	1 200 g	28min.	 Tillaga enligt ditt favoritrecept. Börja med att sprida ut lite bechamelsås över skålens botten och lägg sedan ett lager av lasagneplattor. Täck med bechamelsås och med köttfärsås. Upprepa detta tre gånger. Täck det sista lagret med bechamelsås och strö över riven ost för att få en perfekt gyllenbrun yta.
P2	 Fryst lasagne	300 g - 1 000 g	19 - 34min	 Ta bort ev. aluminiumfolie.
7-DESSERT/BAKVERK				
P1	 Hemgjord frukt-paj	1 200 g	29min.	 Lägg ut mördegen på krispplåten, stick hål på den och strö brödsmulor på botten för att absorbera saften från frukten. Fyll med hackade äpplen som blandats med socker och kanel.
P2	 Scones	560 g	15min.	 275 till 300 g starkt mjöl, 10 g bakpulver, 4 g salt, 50 g smält margarin, 200 ml mjölk blandas väl. Forma till ett stycke med 20 cm diameter i smord crispspanna.



Mikrovågssäkra
karotter



Mikrovågs- och
ugnsäkra karotter



Crispspanna och
crisphandtag



Ångkokare
(nederst med nedre
galler och lock)



Ångkokare
(botten och lock)



Låg ställning



Hög ställning



CHEF MENU (KOCKMENY) (MWP 338)

TILLAGNINGSCHEPT	MÄNGD	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR	GÖR SÅ HÄR	
7-DESSERT/BAKVERK					
P3	 Kaka	600 g	10,5min.		Tillsätt i en skål 170 g socker och 2 stora ägg och mixa i hög hastighet, minska hastigheten och tillsätt 50 g smält margarin, 170 g vitt mjöl, 10 g bakpulver och 100 g mjölk. Smörj krispplåten och strö över brödsmlur. Häll smeten på krispplåten.
P4	 Rostade nötter	50 g - 200 g	5,7 - 7,5min		Tillsätt nötter när Crisppannan är förvärmd. Rör om när ugnen uppvärms att göra det.
P5	 Sockerkaka (lätt)	900 g	46min.		250 g mjöl, 15 g bakpulver, 250 g socker, 50 g smält margarin, 100 ml mjölk blandas väl. Häll i en form med bakpapper.
P6	 Muffins	350 g	23min.		Vispa samman 170 g margarin och 170 g socker tills det blir mjukt och nästan vitt. Vispa 3 ägg, ett åt gången. Vänd försiktigt ner 225 g siktat mjöl med 7 g bakpulver och 0,25 g salt. Väg upp 28 g av blandningen i pappersformar och placera dem jämnt över bakplåten. När förvärmningen av ugnen är klar, sätt in crisppannan i mikrovågsugnen på den låga ställningen
P7	 Småkakor	250 g	18,5min.		Blanda 250 g mjöl, 100 g socker och 1,5 g salt. Gnid in 125 g margarin. Vispa 1 ägg och tillsätt till blandning. Blanda alla ingredienser, väg upp 20 g för varje, rulla till en boll, och använd en gaffel för att trycka två gånger i kors över bollarna När förvärmningen av ugnen är klar, sätt in den mikrovågs- och ugnssäkra formen i mikrovågsugnen på den låga ställningen
P8	 Marängar	100 g	39,5min.		Vispa 2 äggvitor och 80 g socker. Smaksätt med vanilj och mandelessens. Forma till 10 - 12 stycken på crisppannan. När förvärmningen av ugnen är klar, sätt in den mikrovågs- och ugnssäkra formen i mikrovågsugnen på den låga ställningen
P9	 Yoghurt	600 g (150 g*4)	6 tim.		Lägg 62 g yoghurt i 4 porslinskoppar (15,5 g i varje), tillsätt 125 ml mjölk i varje kopp (använd mjölk med lång hållbarhet, i rumstemperatur, fet 3,5 %), täck skålen med plastfilm och placera i en cirkel på glastallriken.



Mikrovågssäkra karotter



Mikrovågs- och ugnssäkra karotter



Crisppanna och crisp handtag



Ängkokare (nederst med nedre gallar och lock)



Ängkokare (botten och lock)
























Låg ställning



Hög ställning



6TH SENSE CHEF MENU (SJÄTTE SINNETS KOCKMENY) (MWP 339)

TILLAGNINGRE- CEPT	MÄNGD	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR	GÖR SÅ HÄR
1-GRÖNSAKER				
P1	 Potatis	200 g - 1 000 g	6,5 - 18,5min	 Passande för potatis: 200 - 300 vardera. Tvätta och stick hål. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
P2	 Tomater	300 g - 800 g	12 - 16min	 Skär i halvor, krydda och strö över ost
P3	 Morötter	150 g - 500 g	sensor	 Lägg på ångkokarens galler och tillsätt 100 ml vatten i botten. Täck med locket.
P4	 Broccoli	150 g - 500 g	sensor	 Lägg på ångkokarens galler och tillsätt 100 ml vatten i botten. Täck med locket.
P5	 Potatis	150 g - 500 g	sensor	 Lägg på ångkokarens galler och tillsätt 100 ml vatten i botten. Täck med locket.
P6	 Frysa grönsaker	150 g - 500 g	sensor	 Lägg på ångkokarens galler och tillsätt 100 ml vatten i botten. Täck med locket.
2-KYCKLING				
P1	 Kycklingfiléer	200 g - 1 000g	14,1 - 24,6min	 Smörj den mikrovågsäkra och ugnsfasta formen lätt. Krydda filéerna och lägg i dem när den mikrovågsäkra och ugnsfasta formen är förvärm. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
P2	 Kycklinglår	400 g - 1 000 g	16 - 29,6min	 Krydda kycklingbenen. Smörj den mikrovågsäkra och ugnsfasta formen. Tillsätt benen när den mikrovågsäkra formen är förvärm, vänd när ungen uppmanar.
P3	 Kycklingfiléer	150 g - 500 g	sensor	 Krydda och placera på ånggallret. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
3-KÖTT				
P1	 Biff	800 g - 1 500 g	25 - 41min	  Ta ut köttet från kylskåpet 30 min före tillagning, krydda med olja, salt och peppar och placera i en mikrovågsugns- och ugnssäker behållare och sätt i en kall ugn. Vrid på steken när ugnen förfrågar detta. När tillagningen är färdig, låt köttet ligga i aluminiumfolie i minst 15 minuter före servering.



Mikrovågsäkra
karotter



Mikrovågs- och
ugnsäkra karotter



Crisppanna och
crisphandtag



Ångkokare
(nederst med nedre
galler och lock)



Ångkokare
(botten och lock)





















Låg ställning



Hög ställning



6TH SENSE CHEF MENU (SJÄTTE SINNETS KOCKMENY) (MWP 339)

TILLAGNINGSCHEPT	MÄNGD	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR	GÖR SÅ HÄR
3-KÖTT				
P2	 Lamm	1 000 g - 1 500 g	32 - 40min	 Ta ut köttet från kylskåpet 30 min före tillagning, krydda med olja, salt och peppar och placera i en mikrovågsugns- och ugnssäker behållare och sätt i en kall ugn. Vrid på steken när ugnen förfrågar detta. När tillagningen är färdig, låt köttet ligga i aluminiumfolie i minst 15 minuter före servering.
P3	 Entrecote	150 g - 600 g	14,9 - 25min	 Krydda entrecoten, vänd när ugnen så uppmanar.
P4	 Bacon	50 g - 150 g	7 - 10,5min	 Tillsätt kött när krispplåten förvärms och vänd när ugnen förfrågar detta.
4-Fisk/Skaldjur				
P1	 Fiskfiléer	150 g - 500 g	sensor	 Krydda och placera på ånggallret. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
P2	 Frysad panerad filé	200 g - 600 g	13 - 23min	 Smörj crisppannan lätt. Lägg i maten när förvärmningen av crisppannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
P3	 Räkor	150 g - 500 g	sensor	 Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
P4	 Panerade räkor	200 g - 600 g	10,5 - 22,1min	 Använd stora räkor. Smörj crisppannan lätt. Tillsätt mat när krispplåten är förvärmad. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
P5	 Fiskkotletter	150 g - 500 g	sensor	 Krydda och placera på ånggallret. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
P6	 Musslor	150 g - 500 g	sensor	 Lägg på ånggallret. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.



Mikrovågssäkra
karotter



Mikrovågs- och
ugnsäkra karotter



Crisppanna och
crisphandtag



Ångkokare
(nederst med nedre
galler och lock)



Ångkokare
(botten och lock)

















Låg ställning



Hög ställning



6TH SENSE CHEF MENU (SJÄTTE SINNETS KOCKMENY) (MWP 339)

TILLAGNINGSCHEPT	MÄNGD	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR	GÖR SÅ HÄR	
5-PIZZA/QUICHE					
P1	 Hemmagjord pizza	850 g	18min.		Gör en deg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200 - 225 g mjöl och salt och olja. Låt den jäsa övertäckt med en duk i minst en timme i rumstemperatur. Dra ut den på den smorda krispplåten och stick hål på den. Förbered toppningen med 150 g tomatås, 10 g olivolja och 1,5 g salt och sprid ut den över degen. Tillsätt 100 g hackad mozzarellaost.
P2	 Quiche Lorraine	900 g	20min.		Rulla ut den färdiga smördegen på krispplåten tillsammans med dess bakpapper och stick hål på den. Blanda 4 ägg, 150 ml matlagingsgrädde, 130 g riven ost (typ gruyèreost). Tillsätt 100 g tärnad bacon på smördegen och täck över med grädde. Säsong med svartpeppar och muskotnöt.
P3	 Pan pizza	300 g - 700 g	10 - 14,1min		Ta bort förpackningen.
P4	 Fryst tunn pizza	250 g - 400 g	10 - 13min		Ta bort förpackningen.
P5	 Färsk pizza	900 g	21min.		Gör en deg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200 - 225 g mjöl och salt och olja. Låt den jäsa övertäckt med en duk i minst en timme i rumstemperatur. Dra ut den på den smorda krispplåten och stick hål på den. Förbered toppningen med 150 g tomatås, 10 g olivolja och 1,5 g salt och sprid ut den över degen. Tillsätt 100 g hackad mozzarellaost. När förvärmningen av ugnen är klar, stoppa in den mikrovågsugns- och ugnssäkra tallriken i mikrovågsugnen på det låga gallret.
6-PASTA/LASAGNE					
P1	 Färsk lasagne	1 200 g	28min.		Tillaga enligt ditt favoritrecept. Börja med att sprida ut lite bechamelsås över skålens botten och lägg sedan ett lager av lasagneplattor. Täck med bechamelsås och med köttfärsås. Upprepa detta tre gånger. Täck det sista lagret med bechamelsås och strö över riven ost för att få en perfekt gyllenbrun yta.
P2	 Fryst lasagne	300 g - 1 000 g	19 - 34min		Ta bort ev. aluminiumfolie.



Mikrovågssäkra karotter



Mikrovågs- och ugnssäkra karotter



Crispplåt och crispplåttag



Ångkokare (nedst med nedre galler och lock)



Ångkokare (botten och lock)















Låg ställning



Hög ställning



6TH SENSE CHEF MENU (SJÄTTE SINNETS KOCKMENY) (MWP 339)

TILLAGNINGSPRECEPT	MÄNGD	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR	GÖR SÅ HÄR
6-PASTA/LASAGNE				
P3	 Pasta	1 - 3 portioner	4 - 9min + klockinställning	 Placera 1 till 3 portioner med pasta på underdelen (basen) på ångaren, beräkna varje portion till 70g. Tillsätt vatten upp till lämplig nivå som visas i ångkokaren, under texten "Pasta +Water" (Pasta+Vatten) (1 = 1 portion, 2 = 2 portioner osv.). Täck med ångarens lock. Använd inte mellangallret till ångaren. Såsom uppmanas på displayen, välj antal portioner som skall tillagas (L1 = 1 portion, L2 = 2 portioner etc.). Välj tillagningstid manuellt beroende på förpackningen.
7-RIS/SPANNMÅL				
P1	 Ris	1 - 4 portioner	2,5 - 7min + klockinställning	 Placera 1 till 4 portioner med ris på underdelen (basen) på ångaren, beräkna varje portion till 100 g. Tillsätt vatten upp till passande nivå som visas i ångkokaren, under texten "Rice+ Water" (Ris+Vatten) (1 = 1 portion, 2 = 2 portioner osv.). Använd inte mellangallret till ångaren. Såsom uppmanas på displayen, välj antal portioner som skall tillagas (L1 = 1 portion, L2 = 2 portioner etc.). Välj tillagningstid manuellt beroende på förpackningen.
P2	 Spelt	100 - 400 g	20,5 - 50,5min	 Placera från 100g till 400g spelt på (basen) eller ångbåten, vardera 100g tillsätt 180ml vatten och 1ml salt, blanda väl och täck med ångburk. Använd inte mellangallret till ångaren.
P3	 Quinoa	1 - 4 portioner	22,5 - 42min	 Placera från 100g till 400g quinoa på botten (basen) av ångbåten, varje 100g tillsätt 200ml vatten, 0,2ml salt och 20g torkade tomater, blanda väl och täcka med ångburk. Använd inte mellangallret till ångaren.
8-DESSERT/BAKVERK				
P1	 Hemgjord frukt-paj	1 200 g	29min.	 Lägg ut mördegen på krispplåten, stick hål på den och strö brödsmlur på botten för att absorbera saften från frukten. Fyll med hackade äpplen som blandats med socker och kanel.
P2	 Scones	560 g	15min.	 Blanda 275 - 300 g starkt mjöl, 10 g bakpulver, 4 g salt, 50 g smält margarin, 200 ml mjölk väl, forma till ett stycke på 20 cm diameter på en smord mikrovågs säker och ugnsfast form.



Mikrovågssäkra karotter



Mikrovågs- och uggsäkra karotter



Crisppanna och crisphandtag



Ångkokare (nederst med nedre galler och lock)



Ångkokare (botten och lock)



















Låg ställning



Hög ställning



6TH SENSE CHEF MENU (SJÄTTE SINNETS KOCKMENY) (MWP 339)

TILLAGNINGSCREPT		MÄNGD	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR	GÖR SÅ HÄR
8-DESSERT/BAKVERK					
P3	 Krispig kaka	600 g	10,5min.		Tillsätt i en skål 170 g socker och 2 stora ägg och mixa i hög hastighet, minska hastigheten och tillsätt 50 g smält margarin, 170 g vitt mjöl, 10 g bakpulver och 100 g mjölk Smörj krispplåten och strö över brödsmlur. Häll smeten på krispplåten.
P4	 Rostade nötter	50 g - 200 g	5,7 - 7,5min		Tillsätt nötter när den mikrovågssäkra och ugnfasta formen är förvärmad. Rör om när ugnen uppmanar dig att göra det.
P5	 Frukt	150 g - 500 g	sensor		Skala och skär i klyftor, placera på ånggallret. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
P6	 Sockerkaka	900 g	46min.		250 g mjöl, 15 g bakpulver, 250 g socker, 50 g smält margarin, 100 ml mjölk blandas väl. Häll i en form med bakpapper.
P7	 Muffins	350 g	23min.		Vispa samman 170 g margarin och 170 g socker tills det blir mjukt och nästan vitt. Vispa 3 ägg, ett åt gången. Vänd försiktigt ner 225 g siktat mjöl med 7 g bakpulver och 0,25 g salt. Väg upp 28 g av blandningen i pappersformar och placera dem jämnt över bakplåten. När förvärmningen av ugnen är klar, sätt in den mikrovägs- och ugnssäkra formen i mikrovågsgugnen på den låga ställningen
P8	 Småkakor	250 g	18,5min.		Blanda 250 g mjöl, 100 g socker och 1,5 g salt. Gnid in 125 g margarin. Vispa 1 ägg och tillsätt till blandning. Blanda alla ingredienser, väg upp 20 g för varje, rulla till en boll, och använd en gaffel för att trycka två gånger i kors över bollarna När förvärmningen av ugnen är klar, sätt in den mikrovägs- och ugnssäkra formen i mikrovågsgugnen på den låga ställningen
P9	 Maräng	100 g	39,5min.		Vispa 2 äggvitor och 80 g socker. Smaksätt med vanilj och mandelessens. Forma till 10 - 12 bitar på den mikrovågssäkra och ugnfasta formen. När förvärmningen av ugnen är klar, sätt in crispspannan i mikrovågsgugnen med hjälp av den låga ställningen.
P10	 Yoghurt	600 g (150 g*4)	6 tim.		Lägg 62 g yoghurt i 4 porslinskoppar (15,5 g i varje), tillsätt 125 ml mjölk i varje kopp (använd mjölk med lång hållbarhet, i rumstemperatur, fet 3,5 %), täck skålen med plastfilm och placera i en cirkel på glastallriken.



Mikrovågssäkar karott



Mikrovägs- och ugnssäkar karott



Crisppanna och crispshandtag



Ångkokare (nederst med nedre galler och lock)



Ångkokare (botten och lock)



Låg ställning

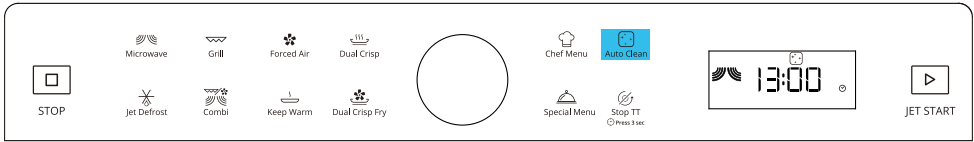


Hög ställning



AUTO CLEAN (AUTOMATISK RENGÖRING)

Detta automatiska rengöringsprogram kommer att hjälpa dig att rengöra mikrovågsugnens insida och ta bort obehagliga lukter.



INNAN DU STARTAR CYKELN:

- 1 Håll 235 ml vatten i rumstemperatur i en behållare (se våra rekommendationer i det nedanstående avsnittet "Tips och förslag").
- 2 Placera behållaren direkt på glastallriken.

FÖR ATT STARTA CYKELN:

- 1 Tryck på knappen Auto Clean (Automatisk rengöring), rengöringscykelns varaktighet kommer vara synlig på displayen.
- 2 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta funktionen.

NÄR CYKELN ÄR KLAR:

- 1 Tryck på knappen Stop (Stopp).
- 2 Ta bort behållaren.
- 3 Använd en mjuk trasa eller en pappershandduk med mildt rengöringsmedel för att rengöra de inre ytorna.



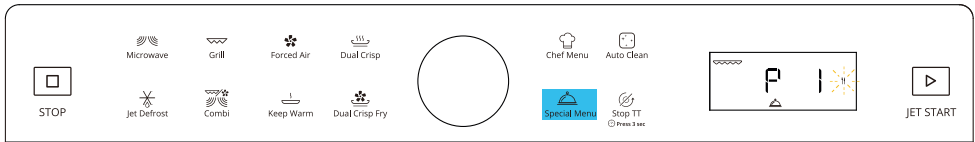
Tips och förslag:

- För bättre rengöringsresultat rekommenderas att använda en behållare med en diameter på 17-20 cm och en höjd som är lägre än 6,5 cm. För modeller som har ångkokare som tillbehör använder du bara ångkokarens botten för att starta funktionen.
- När behållaren blir varm efter rengöringscykeln är klar, rekommenderas du att använda en grytvante när du tar ut behållaren från mikrovågsugnen.
- För en bättre rengörande effekt och avlägsnande av obehagliga lukter, tillsätt lite citronsaft i vattnet.
- Grillelementet behöver inte rengöras eftersom den höga värmen förbränner eventuella stänkfläckar, men taket ovanför elementet måste rengöras då och då. Rengör med en mjuk och fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.













SPECIAL MENU (SPECIALMENY)

Specialmenyn är en praktisk knapp som har flera funktioner till hjälp i tillagningsproceduren. Ger dig möjlighet att tillaga ris, mjuka upp och smälta smör, göra glass, mjukost osv.



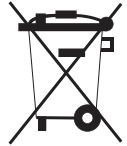
- 1 Tryck på knappen Special Menu (Specialmeny).
- 2 Vrid ratten för att välja typ av mat (se nedanstående tabell), och tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 3 Vrid på ratten för att ställa in viktvärdet.
- 4 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

TILLAGNINGSCHEPT	METOD	VIKT	TIPS
P 1  Degjäsning	Degjäsning	250 - 500 g	För pizza deg: mät upp 37 ° C vatten direkt i behållaren och lös jästen i vattnet. Tillsätt 250 g mjöl, 2 msk. vegetabilisk olja, 2 tsk. salt. Knåda tills du får en deg. Det går att göra med andra favoritdegrecept. Använd inte plastbehållare.
P 2  Varmhållning	Varmhållning	se varmhållningstabellen	Använd denna funktion genom att trycka på den avsedda knappen på modell MWP 338; genom att trycka på knappen Special menu (Specialmeny) på modell MWP 339. Se kapitlet "Varmhållning" för mer information.
P 3  Smör	Mjukgöra	50 - 500g	Från kylskåpet, packa upp och placera i en mikrovågssäker skål
P 4  Glass	Mjukgöra	100-1 000 g	Från frysen, placera glassbehållaren på glastallriken.
P 5  Bredbar ost	Mjukgöra	50 - 500 g	Från kylskåpet, packa upp och placera i en mikrovågssäker skål
P 6  Fryst juice	Mjukgöra	250-1 000 g (här är 1 ml lika med 1 g)	Från frysen, ta bort locket från behållaren,
P 7  Smör	Smälta	50 - 500 g	Från kylskåpet, packa upp och placera i en mikrovågssäker skål. Rör om vid signalen.

TILLAGNINGSPRECEPT		METOD	VIKT	TIPS
P 8	 Chokladdroppar	Smälta	100-500 g	Från rumstemperatur, placera i en mikrovågssäker skål. Rör om vid signalen.
P 9	 Ost	Smälta	50 - 500 g	Från kylskåpet, placera i en mikrovågssäker skål. Rör om vid signalen.
P 10	 Marshmallows	Smälta	100 - 500 g	Från rumstemperatur, placera i en mikrovågssäker skål. Skålen skall vara minst dubbelt så stor som volymen på marshmallowsarna, eftersom de expanderar under tillagningen.

MILJÖTIPS

- * Förpackningsmaterialet kan återvinnas, vilket framgår av återvinningssymbolen. Följ lokala bestämmelser om avfallshantering. Förvara material som kan innebära risker för barn (plastpåsar, polystyren och dylikt) utom räckhåll för barn.
- * Denna apparat är märkt i enlighet med Europadirektiv 2012/19/EU om Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE/Elektriskt- och elektroniskt utrustningsavfall). Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, vilket däremot kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.
- * Symbolen på produkten eller i dokument som medföljer den, visar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Den skall istället lämnas in vid en återvinningscentral för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.
- * Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser om avfallshantering.
- * För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sop-
hanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.
- * Gör ugnen obrukbar genom att klippa av elsladden innan den skrotas.



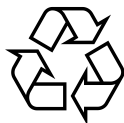
I enlighet med IEC 60705, utgåva 4, 2010-04.

• IEC, International Electrotechnical Commission har utvecklat en standard för jämförande provning av uppvärmningsprestanda hos olika mikrovågsugnar. Vi rekommenderar följande för denna mikrovågsugn:

TEST	MÄNGD	CIRKA TID	EFFEKTIVÅ	KÄRL
12.3.1 (kräm)	750 g	13min.	750W	Pyrex 3 222-R
12.3.2 (Sockerkaka)	475 g	7 min. 30 s.	750W	Pyrex 3.827
12.3.3 (Köttfärslimpa)	900 g	16min.	750W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Potatisgratäng)	1200 g	26min.	Grill + 500 W	Pyrex 3.827
12.3.5 (Kyckling)	1200 g	45min.	Varmluft 200 °C + 90W	Pyrex 3.827
12.3.6 (Citronkaka)	800 g	38min.	Varmluft 200 °C + 350W	Glasskål från Schott
13.3 (Snabbupptining)	500 g	5 min. 13 s.	SNABBUPPTINING	Placera på glastallriken med 3 mm tjock plasttallrik

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Databeskrivning	MWP 338	MWP 339
Nätspänning	220-230V~50Hz	220-230V~50Hz
Ineffekt mikrovågor	1650 W	1650 W
Effektförbrukning	2000 W	2000 W
Grill	1250 W	1250 W
Varmluft	1750 W	1750 W
Utvändiga mått (HXWXD)	373 x 490 x 540	373 x 490 x 540
Inre mått (HXWXD)	225 x 395 x 370	225 x 395 x 370



432E15A004258

