

说明书：MWP 3391 (丹麦)

技术要求

1. 印刷字体、图案应鲜明、亮丽，无漏印、错印、倾斜等缺陷。
2. 尺寸规格: A5版(长×宽=210mm×145mm)公差±5mm, 70 克/平方米。
3. 纸张页数:20张。
4. 印刷颜色:单墨黑白。
5. 符合惠而浦中国关于RoHS指令的《保证书》要求。

	④				说明书 (丹麦语)	惠而浦 (中国) 股份有限公司			
	③					图 样 标 记	重 量	比 例	
销 售 地	②	更改内容	张丽贞	20190823					1:1
欧 洲	①	标记处数	更改理由	签 字		日 期	共 1 张	第 1 张	
个 / 台	设计		标准化		双胶纸	部件编号 432E15A004281A			
1	校 核		审 批						
原使用机型	会 签		日 期						
MWP 3391 (丹麦)									

SUPREMECHEF

For model MWP 3391

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

Instrucțiuni de utilizare

Инструкция по эксплуатации

مادختس ال ا تامي لعت

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDHOLDSFORTEGNELSE

OPSTILLING

OPSTILLING	3
------------------	---

SIKKERHED

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER	4
VEJLEDNING TIL FEJLFINDING	5
FORHOLDSREGLER	6

TILBEHØR OG VEDLIGEHOJDELSE

TILBEHØR	7
RENGØRING OG VEDLIGEHOJDELSE	8

BETJENINGSPANEL

BETJENINGSPANEL	9
BESKRIVELSE AF SKÆRMEN	10

GENEREL BRUG

STANDBY	11
STARTLÅS/BØRNELÅS	11
SÅDAN AFBRYDES OG STANDSES TILBEREDNINGEN	11
SÅDAN OMRØRES/VENDES OG TILFØJES MADVARER	11
STOP TURNTABLE (SÅDAN STOPPES DREJETALLERKEN)	12
INDSTILLINGER	13

TILBEREDNINGSFUNKTIONERNE

JET START	14
MICROWAVE (MIKROBØLGE)	15
GRILL	16
FORCED AIR (VARMLUFT)	17
DUAL CRISP (DOBBELT SPRØD)	18
6TH SENSE JET REHEAT (JET-GENOPVARMNING)	21
JET DEFROST (JET-OPTØNING)	22
COMBI (KOMBI) (MICROWAVE + GRILL (MIKROBØLGE + GRILL))	23
COMBI (KOMBI) (MICROWAVE + FORCED AIR (MIKROBØLGE + VARMLUFT))	24
6TH SENSE DUAL STEAM (DOBBELT DAMPKOGNING)	25
6TH SENSE CHEF MENU (KOKKENS MENU)	29
AUTO CLEAN (AUTOMATISK RENGØRING)	35
SPECIAL MENU (SÆRLIG MENU)	36

MILJØMÆSSIGE TIPS

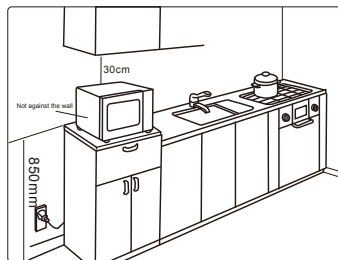
MILJØMÆSSIGE TIPS	38
TEKNISK SPECIFIKATION	39

OPSTILLING

INDEN APPARATET TILSLUTTES

Stil mikrobølgeovnen i passende afstand af andre varmekilder. For at sikre tilstrækkelig ventilation skal der være mindst 30 cm fri plads over mikrobølgeovnen.

Mikrobølgeovnen må ikke placeres i et køkkenskab. Denne mikrobølgeovn er ikke beregnet til at blive placeret eller brugt på en bordplade, der befinder sig mindre end 850 mm over gulvet. Mikrobølgeovnens venstre side (set forfra) må IKKE vende mod væggen!



- * Fjern ikke beskyttelsespladerne i siden af ovnrummet. De hindrer, at der kommer fedt og madpartikler ind i bølgelederne.
- * Sørg for, at spændingen på mærkepladen svarer til spændingen i hjemmet.
- * Stil mikrobølgeovnen på en stabil og plan overflade, der er solid nok til at bære mikrobølgeovnen og det tilbehør, der anvendes i den. Håndter ovnen med forsigtighed.
- * Sørg for, at der er plads nok under, over og omkring mikrobølgeovnen til at sikre tilstrækkelig luftventilation.
- * Sørg for, at apparatet ikke er beskadiget. Sørg for, at mikrobølgeovnens ovnlåge lukker tæt mod lågeholderen, og at den indvendige tætningsliste i lågen ikke er beskadiget. Tøm mikrobølgeovnen, og gør den ren indvendig med en blød, fugtig klud.
- * Anvend ikke dette apparat, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet. Dyp ikke ledningen eller stikproppen i vand. Hold ledningen væk fra varme overflader. Ellers er der risiko for elektrisk stød, brand eller anden fare.
- * Brug ikke en forlængerledning: Hvis strømforsyningsledningen er for kort, skal du få en autoriseret el-installatør eller servicetekniker, til at installere en kontakt tæt ved køkkenredskabet.

⚠ ADVARSEL:

- * Forkert brug af jordstikket kan resultere i risiko for elektrisk stød.
- * Kontakt en autoriseret el-installatør, hvis instruktionerne for jordforbindelse ikke er ordentlig forstået, eller hvis der er tvivl om hvorvidt mikrobølgeovnen er ordentlig jordforbundet.

❗ BEMÆRKNINGER:

Inden mikrobølgeovnen bruges for første gang, anbefales det at beskyttelsesfilmen tages af betjeningspanelet og spændebåndet tages af ledningen.

Efter tilslutning

- * Mikrobølgeovnen kan kun anvendes, hvis mikrobølgeovnens ovnlåge er lukket korrekt.
- * Dårlig tv-modtagelse og radioforstyrrelser kan forekomme, hvis mikrobølgeovnen installeres i nærheden af tv, radio eller antenne.
- * Jordforbindelse af dette apparat er obligatorisk. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skade på personer, dyr eller ting som følge af manglende overholdelse af lovgivningen.
- * Producenterne er ikke ansvarlige for eventuelle problemer, der skyldes manglende overholdelse af disse angivelser.

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

Læs disse regler omhyggeligt, og gem dem til senere reference

- * Hvis noget inden i/uden for mikrobølgeovnen begynder at brænde eller ryge, skal du holde mikrobølgeovnens ovnlåge lukket og slukke for mikrobølgeovnen. Tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd strømmen ved sikringen eller gruppeafbryderen.
- * Lad aldrig mikrobølgeovnen være uden opsyn, især hvis der anvendes papir, plast eller andre brændbare materialer i forbindelse med en tilberedning. Papir kan forkulle eller brænde, og nogle plasttyper kan smelte under opvarmning af madvarer.

ADVARSEL:

- * Hvis lågen eller lågetætningerne beskadiges, må ovnen ikke bruges før den er repareret af en servicetekniker.

ADVARSEL:

- * Det er farligt for alle andre end uddannede serviceteknikere, at udføre service eller reparationer, hvor der skal afmonteres et dæksel, der beskytter mod mikrobølgeenergien.

ADVARSEL:

- * Væsker og anden mad må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da det er muligt, at de kan eksplodere.

ADVARSEL:

- * Hvis apparatets kombinationsfunktion bruges, må det kun betjenes af børn, der overvåges af voksne, pga. de høje temperaturer, der dannes.

ADVARSEL:

- * Apparatet og dens tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Du skal være forsigtig med at røre ved varmeelementerne inden i ovnen.
- * De tilgængelige dele kan blive meget varme under brug. Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre de er under konstant opsyn.
- * Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af fødevarer og drikkevarer. Tørring af mad eller tøj, eller opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude eller lignende kan føre til personskader, antændelse eller brand.
- * Dette apparat må ikke bruges af børn under 8 år eller af personer med nedsatte fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner, eller med mangel på erfaring eller viden, hvis de ikke er under opsyn eller er blevet instrueret i, hvordan dette apparat bruges sikkert og forstår risikoen ved at bruge det.
- * Rengøring og vedligeholdelsesarbejde må ikke udføres af børn under 8 år, medmindre de er under konstant opsyn. Børn bør holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Hold apparatet og dets ledningen utilgængelig for børn under 8 år.
- * Anvend ikke mikrobølgeovnen til kogning eller opvarmning af hele æg med eller uden skal, da de kan eksplodere, selv når mikrobølgerne ikke varmer længere.

ADVARSEL:

- * Mikrobølgeovnen må ikke bruges til, at varme noget som helst, der er pakket ind i en lufttæt, lukket beholder. Trykket i beholderen stiger, så den kan forårsage skade, når den åbnes, eller den kan eksplodere.

ADVARSEL:

- * Lågetætningen og området omkring lågen skal jævnligt efterses for skader. Hvis der er skader i disse områder, må ovnen ikke bruges, før den er repareret af en servicetekniker.

BEMÆRK:

Ovnen er ikke beregnet til brug med et eksternt minutur eller med en separat fjernbetjening.

- * Lad aldrig mikrobølgeovnen være uden opsyn, hvis du tilbereder med meget fedtstof eller olie, da der kan gå ild i meget varm olie og fedtstof!
- * Opvarm eller anvend ikke brændbare materialer i eller tæt ved mikrobølgeovnen. Dampene kan starte en brand eller en eksplosion.
- * Anvend ikke mikrobølgeovnen til tørring af tekstiler, papir, krydderier, krydderurter, træ, blomster eller andre brændbare materialer. Det kan resultere i en brand.
- * Anvend ikke aggressive kemikalier eller dampe i ovnen. Denne type mikrobølgeovn er specielt konstrueret til opvarmning og tilberedning af madvarer. Den er ikke beregnet til industri- eller laboratoriebrug.
- * Tunge genstande må ikke hænges eller stilles på lågen, da de kan beskadige ovnrummet og hængslerne. Der må ikke hænges genstande på lågehåndtaget.

VEJLEDNING TIL FEJLFINDING

BEMÆRK:

Hvis mikrobølgeovnen ikke fungerer, skal du kontrollere nedenstående punkter, før du kontakter kundeservice:

- * Drejetallerken og drejekryds er anbragt korrekt.
- * Stikket sidder rigtigt i stikkontakten.
- * Lågen er helt lukket.
- * Kontroller sikringerne, og undersøg, om der er strømafbrydelse.
- * Kontrollér, at luften kan cirkulere omkring mikrobølgeovnen.
- * Vent 10 minutter, og prøv at bruge mikrobølgeovnen igen.
- * Åbn og luk lågen, før du prøver igen.

Ovenstående råd har til hensigt at hindre unødvendig rekvirering af service, som vil blive faktureret.

Hvis du skal ringe til kundeservice, bedes du venligst oplyse mikrobølgeovnens løbenummer og typenummer (se mærkepladen).

Se garantien angående yderligere vejledning.

Hvis ledningen skal skiftes, skal den skiftes med en original ledning, der kan leveres fra vore servicecentre. Ledningen må kun udskiftes af en uddannet servicetekniker.

ADVARSEL:

- * Fjern ikke noget dæksel.
- * Service må kun udføres af en uddannet servicetekniker. Det er farligt for alle andre end uddannede serviceteknikere, at udføre service eller reparationer, hvor der skal afmonteres et dæksel, der beskytter mod mikrobølgeenergien.

FORHOLDSREGLER

GENERELT

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende steder, som f.eks.:

- * Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdspladser.
- * stuehuse,
- * af gæster i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer,
- * private hjem (der udlejer).

Anden brug er ikke tilladt (f.eks. til opvarmning af rum).

BEMÆRK:

- * Apparatet må ikke bruges uden madvarer i mikrobølgeovnen, når der anvendes mikrobølger. Ellers kan det ødelægge ovnen.
- * Ventilationsåbningerne i mikrobølgeovnen må ikke tildækkes. Hvis luftindtag og ventilationsåbninger er blokeret, kan det skade mikrobølgeovnen og give dårlige madlavningsresultater.
- * Hvis du øver dig i brug af mikrobølgeovnen, skal der sættes et glas vand ind i den. Vandet optager mikrobølgeenergien, så mikrobølgeovnen ikke bliver beskadiget.
- * Opbevar eller anvend ikke ovnen udendørs.
- * Anvend ikke ovnen tæt på en køkkenvask, i en fugtig kælder, i nærheden af en swimmingpool eller lignende.
- * Anvend ikke ovnrummet til nogen form for opbevaring.
- * Fjern metalposelukkere fra papir- eller plastposer, inden de anvendes i mikrobølgeovnen.
- * Anvend ikke mikrobølgeovnen til friturestegning. Olietemperaturen kan ikke kontrolleres.
- * Brug grydelapper eller ovnhandsker til mikrobølgeovne for at undgå at brænde fingrene ved berøring af beholdere, mikrobølgeovnens ovndele eller pander efter tilberedning.

VÆSKER

• For eksempel drikkevarer eller vand. Overophedning af væsken op over kogepunktet kan ske, uden at der kommer bobler. Det kan medføre, at den varme væske pludselig koger over.

Tag følgende forholdsregler for at undgå dette:

- * Undgå anvendelse af cylindriske beholdere med smalle åbninger.
- * Rør i væsken, inden beholderen placeres i mikrobølgeovnen.
- * Efter opvarmningen skal beholderen hvile et øjeblik. Rør atter rundt, og tag beholderen forsigtigt ud af mikrobølgeovnen.

VÆR FORSIGTIG







Når du har opvarmet babymad eller væske i en sutteflaske eller beholder, skal du altid røre rundt og kontrollere temperaturen før servering. Så sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og du undgår risikoen for skoldning eller vabler.

Fjern altid låg og sut før opvarmning!

TILBEHØR OG VEDLIGEHOLDELSE

TILBEHØR

- * Der er et stort udvalg af tilbehør på markedet. Før indkøb skal du sikre dig, at det er velegnet til brug i mikrobølgeovn.
- * Sørg for at bruge tilbehør, der er ovnfast i en mikrobølgeovn og tillader mikrobølgerne at passere.
- * Når du placerer mad og tilbehør i mikrobølgeovnen, skal du sikre dig, at det ikke berører undersiderne af mikrobølgeovnen.
- * Dette er specielt vigtigt ved tilbehør af metal eller med metaldele. Hvis tilbehør, der indeholder metal, kommer i berøring med mikrobølgeovnens rum, mens mikrobølgeovnen er i brug, kan der opstå gnister, og mikrobølgeovnen kan beskadiges.
- * Metalbeholdere til mad og drikkevarer må ikke bruges i mikrobølgeovne.
- * Inden der tændes for mikrobølgeovnen, skal du altid sikre dig, at drejetallerkenen kan dreje frit. Hvis drejetallerkenen ikke kan dreje frit, skal du bruge en mindre beholder eller funktionen Stop drejetallerken (se Store beholdere).

	TILBEHØR	TIP
	DREJEKRYDYS	Anvend drejekrydset under drejetallerkenen. Sæt aldrig andet udstyr på drejekrydset. Sæt drejekrydset ind i ovnen.
	GLASDREJETALLERKEN	Brug drejetallerkenen ved alle former for tilberedning. Den opsamler dryppende safter og madrester, der ellers ville brænde fast på ovnbunden. Sæt glasdrejetallerkenen på drejekrydset.
	DUAL STEAMER (DOBBELT DAMPKOGER)	Dobbelt dampkogning med sensorstyring. Anbring altid dampkogerens på glasdrejetallerkenen.
	DEN ØVERSTE RIST DEN NEDERSTE RIST	Brug den øvre rist, når du tilbereder med funktionerne Grill eller Kombi (Mikrobølge + Grill). Brug den nederste rist, når du tilbereder med funktionerne Varmluft og Kombi (Mikrobølge- og varmluftkombination).
	BAGEPLADE	Stil maden direkte på bagepladen. Bagepladen kan forvarmes før brug (maks. 3 min). Brug altid glasdrejetallerkenen under bagepladen. Brug ikke noget tilbehør på bagepladen, da den hurtigt bliver meget varm og sandsynligvis vil beskadige redskabet.
	HÅNDTAG TIL BAGEPLADE	Brug det medfølgende håndtag til bagepladen, når den tages ud af ovnen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- * Hvis mikrobølgeovnen ikke holdes ren, kan overfladerne ødelægges. Det kan påvirke apparatets levetid, og det kan også medføre farlige situationer.
- * Anvend ikke metalskuresvampe, slibende rengøringsmidler, svampe af ståluld, skureklude o.l., da de kan beskadige betjeningspanelet samt mikrobølgeovnen indvendige og udvendige overflader. Brug en klud med mildt opvaskemiddel eller et stykke køkkenrulle med en glasrensespray. Sprøjt glasrensemiddel på et stykke køkkenrulle.
- * Med jævne mellemrum, og specielt efter overkogning, skal du fjerne drejetallerkenen og drejekrydset, så ovnbunden kan rengøres.
- * Brug en blød klud fugtet med et mildt opvaskemiddel til rengøring af ovnrummet, yder- og indersiden af ovnlågen samt lågefalsen.
- * Anvend ikke damprensere til rengøring af mikrobølgeovnen.
- * Ovnen skal rengøres regelmæssigt og alle madaflejringer fjernes.
- * Rengøring er den eneste form for vedligeholdelse, der normalt er brug for. Når ovnen skal rengøres, skal stikket tages ud af stikkontakten.
- * Sprøjt ikke direkte på mikrobølgeovnen.
- * Ovnen er beregnet til anvendelse med drejetallerkenen monteret.
- * Brug ikke mikrobølgeovnen, når drejetallerkenen er fjernet med henblik på rengøring.
- * Lad ikke fedt eller madrester blive siddende omkring lågen. Ved kraftig tilsmudsning skal du lade en kop med vand koge i ovnen i 2 eller 3 minutter. Dampen vil blødgøre snavset.
- * Hæld lidt citronsaft i en kop vand, sæt den på drejetallerkenen, og lad den koge nogle få minutter for at fjerne lugt fra ovnrummet.
- * Grillelementet har ikke behov for rengøring, da den stærke varme brænder alle rester. Derimod bør loftsbeklædningen under det rengøres regelmæssigt. Dette gøres med en blød klud fugtet med et mildt opvaskemiddel.
- * Hvis grillen ikke bruges ret tit, skal den startes i 10 minutter en gang om måneden, så alle stænk brændes af, og risikoen for brand mindskes.

BEMÆRK:

- * Fordampning/kondensation kan forekomme under kogeprogrammerne. Dette påvirker ikke resultaterne, da det ikke afhænger af kvalitet/din faglige dygtighed.

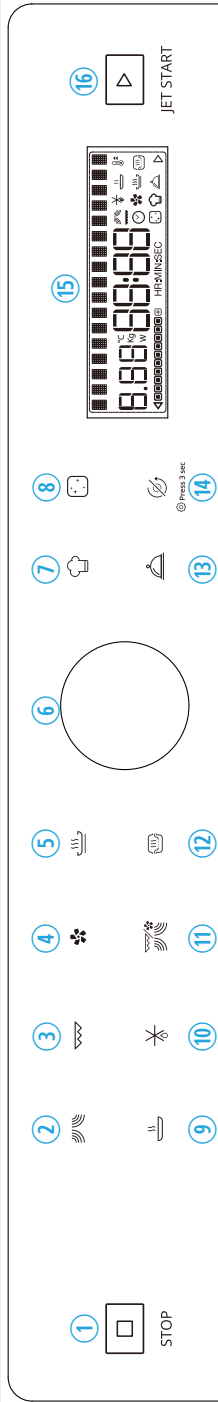
OMHYGGELIG RENGØRING:

- * Bagepladen skal rengøres i mild opvaskemiddel. Pletter med fastbrændte rester kan rengøres med en skuresvamp og et mildt opvaskemiddel.
- * Lad altid bagepladen køle af, før den rengøres.
- * Bagepladen må ikke komme i vand eller skylles, mens den stadig er varm. Hurtig afkøling kan skade den.
- * Brug ikke ståluldssvampe. Det vil ridse overfladen.

TÅLER OPVASKEMASKINE:

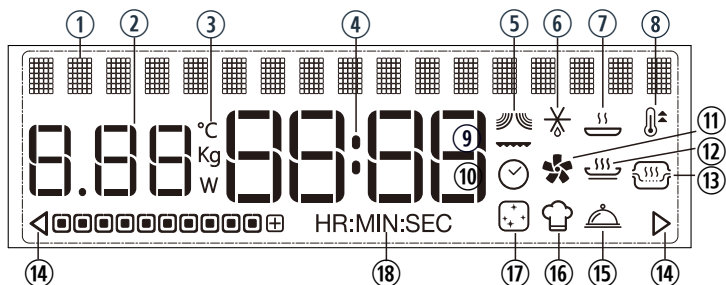
- Drejekryds
- Rist
- Håndtag til bageplade
- Glasdrejetallerken
- Dampkoger-tilbehør

BETJENINGSPANEL



- 1 **Stop-knap**
Bruges til, at stoppe eller nulstille en af mikrobølgefunktionerne.
- 2 **Microwave-knap (Mikrobølge)**
Bruges til, at vælge mikrobølge-funktionen.
- 3 **Grill-knap**
Bruges til, at vælge grill-funktionen.
- 4 **Forced Air-knap (Varmluft)**
Bruges til at vælge varmluft-funktionen (med forvarmning).
- 5 **Dual Crisp-knap (Dobbelt sprød)**
Bruges til, at vælge dobbelt sprød-funktionen.
- 6 **Confirmation-knap (Bekræft)/Drejeknap**
Bruges til, at bekræfte dit valg, og til at indstille værdien.
- 7 **Chef Menu-knap (Kokkens menu)**
Bruges til, at se de automatiske opskrifter.
- 8 **Auto Clean-knap (Automatisk rengøring)**
Bruges til, at vælge den automatisk rengøringsfunktion.
- 9 **Jet Reheat-knap (Jet-genopvarmning)**
Bruges til, at vælge sensor genopvarmning-funktionen.
- 10 **Jet Defrost-knap (Jet-optøining)**
Bruges til, at vælge Jet-optøining-funktionen.
- 11 **Combi (Kombi) (Microwave + Grill (Mikrobølge + Grill))/Combi (Kombi) (Microwave + Forced Air (Mikrobølge + Varmluft))-knap**
Brug til at vælge funktionen Combi (Kombi) (Microwave + Grill (Mikrobølge + Grill)) eller funktionen Combi (Kombi) (Microwave + Forced Air (Mikrobølge + Varmluft)).
- 12 **Dual Steam-knap (Dobbelt dampkogning)**
Bruges til, at vælge dobbelt dampkogning-funktionen.
- 13 **Special Menu-knap (Særlig menu)**
Bruges til, at åbne den særlige praktiske funktion.
- 14 **Stop Turntable-knap (Stop drejetallerken)**
* Brug denne funktion, hvis du skal bruge en større beholder, der ikke kan dreje frit rundt i mikrobølgeovnen. Dette virker kun på følgende funktioner:
 - Forced Air (Varmluft)
 - Combi (Kombi) (Microwave + Forced Air (Mikrobølge og Varmluft))
 - * Hold denne knap nede i 3 sekunder for, at indstille uret og sproget.
- 15 **Skærm**
Skærmen viser betjeningsoplysningerne.
- 16 **Jet Start-knap**
Bruges til hurtigt, at vælge mikrobølgefunktion med fuld styrke.

BESKRIVELSE AF SKÆRMEN



- | | | | |
|---|--|---|-------------------------------|
| ① | Teksoplysninger | ⑩ | Tilberedningstid |
| ② | Taloplysninger om temperatur/vægt/
mikrobølgestyrke | ⑪ | Varmluft-funktion |
| ③ | Celsius/Kilogram/Gram/Watt-ikon | ⑫ | Dobbelt sprød-funktion |
| ④ | Tidsoplysninger | ⑬ | Dobbelt dampkogning-funktion |
| ⑤ | Mikrobølgefunktion | ⑭ | Forøg eller reducer værdien |
| ⑥ | Jet-optøning-funktion | ⑮ | Særlig menu-funktion |
| ⑦ | Jet-genopvarmning-funktion | ⑯ | Kokkens menu-funktion |
| ⑧ | Forvarm-funktion | ⑰ | Automatisk rengøring-funktion |
| ⑨ | Grill-funktion | ⑱ | Time: Minut: Sekund: |



STANDBY

* Hvis brugeren ikke bruger mikrobølgeovnen i 15 minutter, går den på standby. Tryk på en knap, for at afslutte.



STARTLÅS/BØRNELÅS

- * Denne sikkerhedsfunktion aktiveres et minut efter, at mikrobølgeovnen er gået på "standby".
- * Når sikkerhedsfunktionen er slået til, skal lågen åbnes og lukkes igen, før du kan starte tilberedningen, ellers viser skærmen:

OPEN THE DOOR



SÅDAN AFBRYDES OG STANDSES TILBEREDNINGEN

Sådan sættes tilberedelsen på pause:

- Ved at åbne lågen kan du afbryde tilberedningen for at kontrollere, tilføje noget, vende eller røre i maden.
- Indstillingen huskes i 5 minutter.

Sådan sættes tilberedningen i gang igen:

- Luk lågen og tryk én gang på Jet Start-knappen. Tilberedningen genoptages, hvor den blev afbrudt.

Hvis tilberedningen ikke skal sættes i gang igen:

- Tag maden ud, luk lågen og tryk på stop-knappen.

Når maden er blevet tilberedt:

- Apparatet bipper en gang i minuttet i 10 minutter. Dette er normalt og er beregnet til at køle produktet.
- Afhængigt af produktet, vil en eller flere af følgende fortsætte under nedkølingen: Ventilator, intern lampe, drejetallerken. Hvis det ønskes kan du trykke på STOP-knappen eller åbne lågen for at annullere signalet og stoppe afkølingen.
- Bemærk, at reducere eller stoppe den programmerede afkølingscyklus ikke har en negativ virkning på produktets funktion.



SÅDAN OMRØRES/VENDES OG TILFØJES MADVARER

- Afhængigt af den valgte funktion, kan det være nødvendigt at røre i/vende maden, eller at tilføje madvarer under tilberedningen. I disse tilfælde sætter ovnen tilberedningen på pause, og beder dig om at gøre følgende.
- Når du bliver bedt om det, skal du:
 - * Åbn lågen.
 - * Rør i/vend maden, eller tilføj madvarer (afhængig af, hvad du laver).
 - * Luk lågen, og genstart ved at trykke på Jet Start-knappen.

BEMÆRK:

- Hvis lågen ikke åbnes inden for 2 minutter efter du bliver bedt om at tilføje, omrøre eller vende maden, fortsætter ovnen med at tilberede maden (i dette tilfælde, vil det endelige resultat muligvis ikke blive optimalt).
- Hvis lågen ikke åbnes inden for 2 minutter efter du er blevet anmodet om at røre og vende maden, fortsætter mikrobølgeovnen med tilberedningen (i dette tilfælde vil det endelige resultat muligvis ikke blive optimalt).



STOP TURNTABLE (SÅDAN STOPPES DREJETALLERKEN)

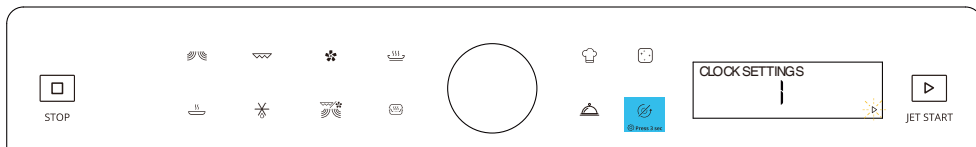
- For at opnå de bedste resultater, drejer glastallerkenen rundt under tilberedningen.
- Men, hvis du skal bruge en større beholder, der ikke kan dreje frit rundt i ovnen, er det muligt at tilberede maden, uden at glastallerkenen drejer rundt.

Denne funktion virker kun på følgende tilberedningsfunktioner:

- * Forced Air (Varmluft)
- * Combi (Kombi) (Microwave + Forced Air (Mikrobølge + Varmluft))

SETTING (INDSTILLING)

INDSTILLING AF URET



Du kunne stille uret ved at holde Stop TT-knappen nede i 3 sekunder, eller når apparatet først tilsluttes (eller, hvis der har været strømsvigt), hvorefter produktet automatisk åbner ur-indstillingen.

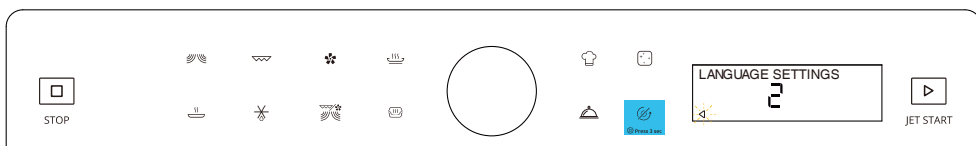
HVIS DU BRUGER STOP TT-KNAPPEN TIL AT STILLE URET:

- 1 Hold Stop TT-knappen nede i 3 sekunder. Standardnummeret er "1".
- 2 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft), for at gemme ur-indstillingen.

SÅDAN INDSTILLES URET:

- 1 Drej på drejeknappen, for at indstille timerne.
- 2 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft). Minutterne begynder at blinke.
- 3 Drej på drejeknappen, for at indstille minutterne.
- 4 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft), for at gemme indstillingen.

SPROGINDSTILLING



- 1 Hold Stop TT-knappen i 3 sekunder, og drej drejeknappen for at vælge nummer "2".
- 2 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft), for at åbne sproginstillingen.
- 3 Drej på drejeknappen, for at vælge det ønskede sprog (se tabellen nedenfor).
- 4 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft), for at gemme indstillingen.

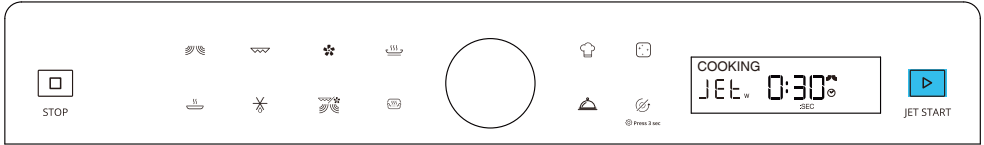
ELEMEN-TER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Sprog	Engelsk	Italiensk	Fransk	Tysk	Spansk	Svensk	Hollandsk	Ungarsk	Slovakisk	Polsk	Tjekkisk

Tips og forslag:

- Hvis der trykkes på stop-knappen, når uret indstilles, eller hvis uret ikke indstilles efter længere tid, afslutter ovenn ur-indstillingen uden at gemme noget, og skærmen viser "12:00".



JET START



① Tryk på Jet Start-knappen.

- * Hvis der trykkes på Jet Start-knappen, starter mikrobølgefunktionen på den højeste styrke i 30 sekunder, hvorefter tilberedningstiden øges med 30 sekunder, for hver gang der trykkes på Jet Start-knappen.
- * Når funktionen er startet, kan du også bruge drejeknappen til at ændre tilberedningstiden.



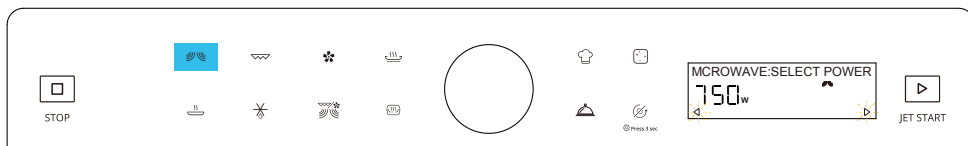
Tips og forslag:

- Når ovnen er på standby, er det muligt at bruge Jet Start-funktionen, ved at dreje på drejeknappen og indstille tiden. Tryk derefter på Confirmation-knappen (Bekræft), for at starte funktionen.



MICROWAVE (MIKROBØLGE)

Mikrobølgefunktionen gør det muligt at varme og genopvarme mad og drikkevarer hurtigt.



- 1 Tryk på Microwave-knappen (Mikrobølge). 750 W vises på skærmen, og watt-ikonet begynder at blinke.
- 2 Drej på drejknappen for at indstille styrken, og tryk derefter på Confirmation-knappen (Bekræft).
- 3 Skærmen viser standard-tilberedningstiden (30 sekunder). Drej på drejknappen for, at indstille tilberedningstiden.
- 4 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft)/Jet Start-knappen, for at starte tilberedelsen.

TÆND/SLUK	ANBEFALET BRUG
JET	Opvarmning af drikkevarer, vand, klar suppe, kaffe, te eller andre madvarer med højt vandindhold. Hvis fødevareren indeholder æg eller fløde, skal du vælge en lavere styrke.
750 W	Tilberedning af fisk, kød, grøntsager, osv.
650 W	Tilberedning af retter, der ikke kan omrøres.
500 W	Retter, der kræver påpasselighed, f.eks. saucer med højt proteinindhold, oste- og æggeretter, og tilberedning af sammenkogte retter.
350 W	Småkogning af gryderetter, smeltning af smør.
160 W	Optøning.
90 W	Blødgøring af is, smør og ost.

Tips og forslag:

- For at bruge Mikrobølge-funktionen på fuld styrke, er dit produkt udstyret med en Jet Start-funktion. Med denne funktion kan man starte Microwave-funktionen (Mikrobølge) på den højeste styrke, ved blot at trykke på Jet Start-knappen. For hvert tryk på Jet Start-knappen, forlænges tilberedningstiden med 30 sekunder. Du kan læse mere om dette i afsnittet Jet Start-funktion på side 14.
- Det er muligt at ændre styrken og tilberedningstiden, selv efter tilberedningen er blevet startet. For at indstille styrken, skal du blot tryk på Mikrobølge-knappen, og drej på Drejknappen, for at indstille værdien. For at ændre tilberedningstiden, kan du dreje på drejknappen, eller tryk på Jet Start-knappen for at forlænge tiden med 30 sekunder.



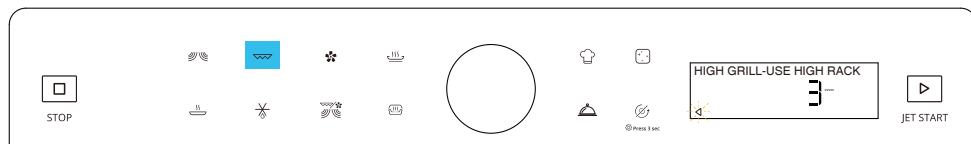
GRILL

Denne funktion bruger et kraftigt metalrør til bruning af maden, som danner en grill- eller gratinerings effekt. Grill-funktionen kan bruges til at brune mad, som ostetoast, varme sandwich, kartoffelkroetter, pølser og grøntsager.

Beregnet tilbehør:



Den øverste rist



- 1 Tryk på Grill-knappen.
- 2 Drej på drejeknappen, for at indstille styrken (se tabellen nedenfor), og tryk på Confirmation-knappen (Bekræft).
- 3 Drej på drejeknappen for, at indstille tilberedningstiden.
- 4 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft)/Jet Start-knappen, for at starte tilberedningen.

	STYRKE
1	Lav
2	Mellem
3	Høj

i Tips og forslag:

- Ved tilberedning af ost, toast, bøffer og pølser, skal maden lægges på den øvre rist.
- Sørg for, at de anvendte redskaber er varme- og ovnfaste, når du anvender denne funktion.
- Undgå, at bruge plastikredskaber, når du griller. De vil sandsynligvis smelte. Redskaber af træ eller keramik er heller ikke egnede.
- Pas på ikke at røre ved loftspladen i ovnrummet under grillelementet.
- Det er muligt at ændre tilberedningstiden, selv efter tilberedningen er blevet startet.
- For at ændre tilberedningstiden, kan du dreje på drejeknappen, eller tryk på Jet Start-knappen for at forlænge tiden med 30 sekunder.



FORCED AIR (VARMLUFT)

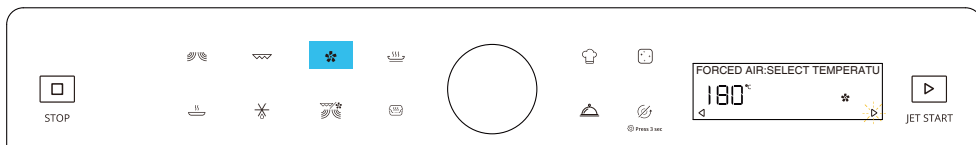
Denne funktion er beregnet til ovnbagte retter. Funktionen bruger et kraftigt varmeelement og en ventilator, og virker ligesom en almindelig ovn. Brug denne funktion til tilberedning af marengs, mør- og buttedejskager, kager, soufflé, fjerkræ og stegt kød.

Ovnen skal først forvarmes for at opnå de bedste resultater.

Beregnet til-
behør:



Den nederste rist



- 1 Tryk på Forced Air-knappen (Varmluft).
- 2 Drej på drejeknappen, for at vælge forvarmningstemperaturen, og tryk på Confirmation-knappen (Bekræft).
Inden temperaturen nås, kan forvarmningstemperaturen justeres til mellem 40°C og 200°C ved at trykke på FC-knappe og derefter dreje den. Når temperaturen er nået, siger apparatet et bip og beder dig om at tilføje maden til efterfølgende tilberedning.
- 3 Når maden er blevet tilføjet, skal du dreje på drejeknappen, for at indstille tiden.
- 4 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft) / Jet Start-knappen, for at starte tilberedelsen.

! BEMÆRK:

Når tilberedningen er startet:

*Sådan forøges og forkortes tilberedningstiden: Drej på drejeknappen, eller tryk på Jet Start-knappen/Confirmation-knappen (Bekræft), for at øge tilberedningstiden med 30 sekunder.

i Tips og forslag:

- Sæt maden på den lave rist, så luften kan cirkulere frit om den.
- Sørg for, at de anvendte redskaber er varme- og ovnfaste, når du anvender denne funktion.
- Du kan bruge bagepladen som bageplade, når du bager småting, som kiks og muffins. Stil tallerkenen på den lave rist.



DUAL CRISP (DOBBELT SPRØD)

DUAL CRISP-FUNKTION (DOBBELT SPRØD):

Denne eksklusive Whirlpool-funktion giver mulighed for, at få et perfekt gyldent brunt resultat, både på oversiden og undersiden af maden. Ved brug af både mikrobølger og grill-funktionen, når bagepladen hurtigt den rette temperatur, og begynder at brune maden og gør den sprød.

Følgende tilbehør skal bruges med den dobbelte sprød-funktionen:

- Bagepladen
- Håndtaget til at holde på bagepladen.

Brug denne funktion til at genopvarme og tilberede pizzaer og andre retter med bunde af dej. Funktionen er også god til stegning af bacon og æg, pølser, kartofler, pommes frites, hamburgere og andet kød, uden at tilføje olie (eller ved kun at tilføje en meget begrænset mængde olie).

Beregnet tilbehør:



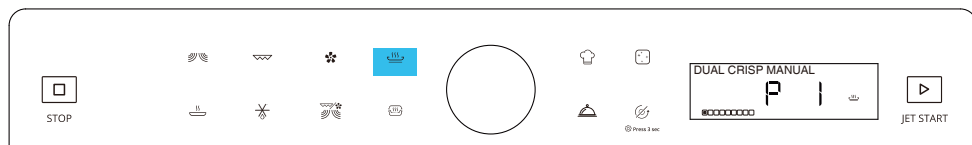
Bageplade



Håndtag til bageplade



Den øverste rist
(brug kun til opskrifter, der bruger dobbelt sprød-stegning)



DUAL CRISP BREAD DEFROST (BRØDOPTØNING MED DOBBELT SPRØD):

Brug denne funktion til hurtigt at optø og varme frosne rundstykker, baguetter & croissanter.

Følgende tilbehør skal bruges med sprød-funktionen:

- Bagepladen
- Håndtaget til at holde på bagepladen.

DUAL CRISP FRY (DOBBELT SPRØD-STEGNING):

Funktionen Dobbelt sprød-stegning gør maden sprød og brug på ydersiden, og mør indeni med fedtfattig stegning. Genereret varme fra funktionerne mikrobølge, grill og varmluft tilbereder maden hurtigere, og gør den sundere.

Følgende tilbehør skal bruges med funktionen Dobbelt sprød-stegning:

- Bagepladen
- Håndtaget til at holde på bagepladen.
- Den øverste rist.

- 1 Tryk på Dual Crisp-knappen (Dobbelt sprød).
- 2 Drej på drejeknappen, for at vælge den ønskede madkategori (se tabellen nedenfor).
- 3 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft).
- 4 Drej på drejeknappen for, at indstille tilberedningstiden, hvis du vælger menuen P1 manual dobbelt sprød til tilberedningen. Tryk derefter på Jet Start-knappen, for at starte tilberedningen.
- 5 Drej på drejeknappen for, at indstille vægten, hvis du vælger P2 (Brødoptøning med dobbelt sprød) eller P3-P9 (opskrifter, der bruger funktionen Dobbelt sprød-stegning). Tryk på Jet Start-knappen, for at starte tilberedningen.



DUAL CRISP (DOBBELT SPRØD)







! BEMÆRK:

Brug venligst bagepladen, der er egnet til dette. Hvis du bruger andre bageplader, der kan købes i almindelig handel, får du ikke det samme resultat med denne funktion.

i Tips og forslag:

- Sørg for, at bagepladen placeres korrekt midt på glasdrejetallerkenen eller den høje rist.
- Ovn og bageplade bliver meget varme, når denne funktion bruges.
- Sæt ikke den varme bageplade på varmfølsomme overflader.
- Pas på ikke at røre ved loftspladen i ovnrummet under grillelementet.
- Brug køkkenhandsker eller håndtaget til bagepladen, når du fjerner den.
- Inden tilberedning af mad, der ikke skal tilberedes i ret lang tid (pizza, kager...), anbefaler vi at bagepladen forvarmes i 2-3 minutter på forhånd.

P1-P9 vejledninger:

MADKATEGORI	TILBEREDNINGSMETODE	VÆGT ELLER TID	TIP
P1  Manuel dobbelt sprød	Dual Crisp (Dobbelt sprød)	Indstil varighed	Genopvarm og tilbered fødevarer, såsom pizza, quicher og andre dejbaseret mad.
P2  Brødoptøning med dobbelt sprød	Dual Crisp (Dobbelt sprød)	50 - 500 g	Optø og varm frosne rundstykker, flutes og croissanter.
P3  Pommes frites	Dobbelt sprød-stegning	300 - 600g	Smør bagepladen let. Kom altid salt på inden stegning. Vendes, når ovnen beder dig om det.
P4  Kyllingenuggets	Dobbelt sprød-stegning	200 - 600g	Smør bagepladen let. Vendes, når ovnen beder dig om det.
P5  Paneret fisk	Dobbelt sprød-stegning	250 - 600g	Smør bagepladen let. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
P6  Kyllingevinger	Dobbelt sprød-stegning	200 - 600g	Kyllingevinger krydres. Smør stegebakken. Vendes, når ovnen beder dig om det.



DUAL CRISP (DOBBELT SPRØD)

MADKATEGORI		TILBEREDNINGSMETODE	VÆGT ELLER TID	TIP
F7	 Kartoffelbåde	Dobbelt sprød-stegning	300 - 800g	Skræl og skær kartoflerne i ca. 1,5 cm tykke skiver og krydr dem med salt og olie. Smør bagepladen let, og læg kartoffelskiverne på. Rør rundt, når ovnen beder dig om det.
F8	 Falafel	Dobbelt sprød-stegning	4 portioner	Bland kikærter med persille, salt, peber, kværnet spidskommen og korianderfrø. Lad blandingen stå i køleskabet i ca. 30 minutter. Bland mel og frisk vand, og lav en blanding der ligner en dej. Form burgerne, og dyp dem først i mel-dej, derefter i rasp, og læg dem på bagepladen, som du spurte med ekstra jomfru olivenolie (2 spsk.).
F9	 Krydret paneret torsk	Dobbelt sprød-stegning	4 portioner	Bland rasp, paprika, hvidløgpulver, gurkemeje, salt og peber med æggeghvidestof i en skål. Drys den krydrede rasp på torskefileterne, og tryk dem med hænderne. Læg fileterne på bagepladen.

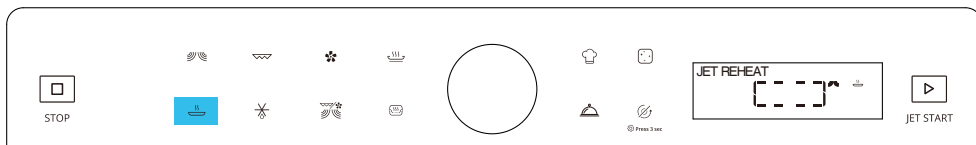


6TH SENSE JET REHEAT (JET-GENOPVARMNING)

Med denne funktion kan du automatisk genopvarme dine retter. Mikrobølgeovnen beregner automatisk mikrobølgestyrken og tilberedningstiden, for det bedst mulige resultat på den korteste tid

Brug denne funktion til opvarmning af færdigretter enten frosne, køleskabskolde eller med rumtemperatur.

Læg maden på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad.



- 1 Tryk på 6th Sense Jet Reheat-knappen (Jet-genopvarm).
- 2 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft)/Jet Start-knappen, for at starte tilberedelsen.

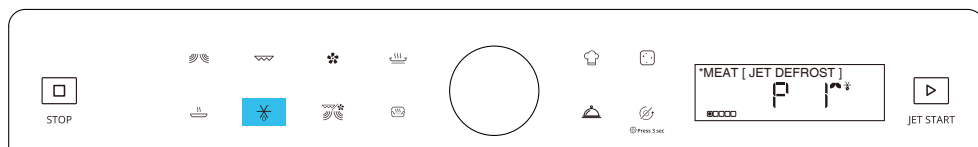
Tips og forslag:

- Nettovægten skal ligge mellem 250-600g, når denne funktion bruges.
- Sørg for, at ovnen har rumtemperatur, før funktionen tages i anvendelse, så der opnås det bedste resultat.
- Læg tykke og tunge madvarer på kanten af tallerkenen, og tynde og lette madvarer midt på tallerkenen.
- Læg tynde skiver af kød oven på hinanden eller taglagt.
- Tykkere stykker af f.eks. farsbrød eller pølser skal lægges tæt ved siden af hinanden.
- Vent i 1-2 minutter med at servere den genopvarmede mad, da dette giver et bedre resultat, specielt hvis maden har været frosset.
- Plastfilm skal snittes eller prikkes med en gaffel for at mindske trykket og hindre, at filmen springer, når der samler sig damp under tilberedningen.



JET DEFROST (JET-OPTØNING)

Med denne funktion kan du hurtigere tø fødevarerne op.
Brug denne funktion til optøning af kød, fjerkræ, fisk, grøntsager og brød.



- 1 Tryk på Jet Defrost-knappen (Jet-optøning).
- 2 Drej på drejeknappen, for at vælge den ønskede madkategori (se tabellen nedenfor).
- 3 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft), for at bekræfte dit valg, og drej på drejeknappen for at indstille vægtværdien.
- 4 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft)/Jet Start-knappen, for at starte tilberedelsen.

MADKATEGORI	VÆGT	TIP
P1 	100 - 2000g	Hakkekød, koteletter, bøffer eller stege. Efter tilberedningen, skal du lade kødet stå i mindst 5 minutter, for at få et bedre resultat.
P2 	100 - 2000g	Hel kylling, hele stykker eller fileter. Efter tilberedning af fjerkræ, skal du lade fjerkræet stå i 5-10 minutter.
P3 	100 - 1500g	Hel fisk, hele stykker eller fiskefileter. Efter tilberedning af fisken, skal du lade den stå i 5 minutter.
P4 	100 - 1500g	Blandet grøntsager, blomkål, gulerødder. Efter tilberedning af grøntsager, skal du lade dem stå i 5 minutter.
P5 	50 - 550g	Frosne rundstykker, flutes og croissanter. Efter tilberedning af brødet, skal du lade det stå i 3 minutter.

Tips og forslag:

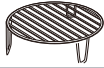
- For at opnå det bedste resultat, anbefaler vi maden optøs direkte på bunden i ovnen. Hvis nødvendigt, kan man bruge en plastikbeholder, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
- Kogte fødevarer, gryderetter og kødsovs tør lettere op, hvis der røres rundt i dem under optøningen.
- Adskil stykkerne, efterhånden som de tør op. Enkeltfrosne stykker tør hurtigere op.
- Vend/rør rundt i store stykker, når du er halvvejs gennem optøningen.



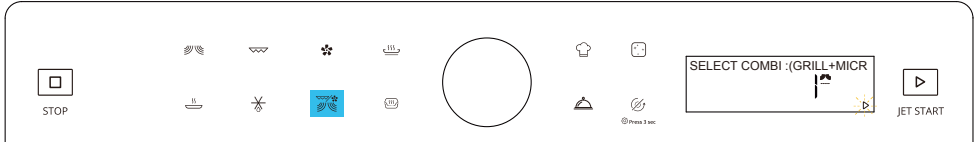
COMBI (KOMBI) (MICROWAVE + GRILL (MIKROBØLGE + GRILL))

Denne funktion kombinerer mikrobølger og grillen, så du kan tilberede gratinerede mad på kortere tid.

Beregnet tilbehør:



Den øverste rist



- 1 Tryk på Combi-knappen (Kombi).
- 2 Skærmen viser: " 1 ", tryk på Confirmation-knappen (Bekræft), for at indstille Kombi grill-funktionen.
- 3 Drej på drejeknappen, for at indstille styrken (se tabellen nedenfor), og tryk på Confirmation-knappen (Bekræft).
- 4 Drej på drejeknappen for, at indstille tilberedningstiden.
- 5 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft)/Jet Start-knappen, for at starte tilberedelsen.

! BEMÆRK:

Når tilberedningen er startet:

For at forkorte eller forlænge tilberedningstiden, kan du dreje på drejeknappen, eller tryk på Jet Start-knappen, for at forlænge tiden med 30 sekunder.

STYRKE	ANBEFALET BRUG
650 W	Grønsager
500 W	Lasagne
350 W	Fjerkræ og fisk
160 W	Kød
90 W	Gratineret frugt

i Tips og forslag:

- Lågen må ikke efterlades åben i for lang tid, når grillen er i brug, da temperaturen i så fald kan falde.
- Hvis du skal tilberede store gratinerede retter, hvor drejetallerkenen ikke skal dreje rundt, skal du dreje den en halv omgang halvvej gemmen tilberedningstiden. Dette er nødvendigt, for at få farve på hele oversiden.
- Sørg for, at de anvendte redskaber er velegnede til brug med mikrobølger, og at de er varme- og ovnfaste, når du bruger denne funktion.
- Undgå, at bruge plastikredskaber, når du griller. De vil sandsynligvis smelte. Redskaber af træ eller karton er heller ikke egnede.
- Pas på ikke at røre ved loftspladen i ovnrummet under grillelementet.



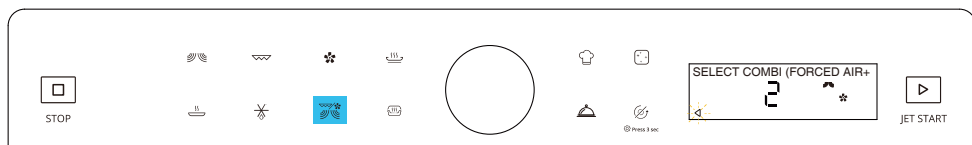
COMBI (KOMBI) (MICROWAVE + FORCED AIR (MIKROBØLGE + VARMLUFT))

Denne funktion kombinerer mikrobølger og varmluft, så du kan tilberede ovnbagte retter på kortere tid. Med Combi (Kombi) (Microwave + Forced Air (Mikrobølge + varmluft)) kan du tilberede mad såsom stegt kød, fjerkræ, bagte kartofler, forkogte frosne fødevarer, fisk, kager og wienerbrød.

Beregnet tilbehør:



Den nederste rist



- ① Tryk på Combi-knappen (Kombi).
- ② Drej på drejeknappen for, at se nummer "2", og tryk derefter på Confirmation-knappen (Bekræft) for, at indstille Kombi varmluft-funktionen.
- ③ Drej på drejeknappen, for at indstille temperaturen, og tryk på Confirmation-knappen (Bekræft).
- ④ Drej på drejeknappen, for at indstille styrken (se tabellen nedenfor), og tryk på Confirmation-knappen (Bekræft).
- ⑤ Drej på drejeknappen for, at indstille tiden.
- ⑥ Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft)/Jet Start-knappen, for at starte tilberedelsen.

! BEMÆRK:

Når tilberedningen er startet:

For at forkorte eller forlænge tilberedningstiden, kan du dreje på drejeknappen, eller tryk på Jet Start-knappen, for at forlænge tilden med 30 sekunder.

STYRKE	ANBEFALET BRUG
350 W	Fjerkræ, bagte kartofler, lasagne, fisk og stegt kød
160 W	Frugtkager
90 W	Kager

i Tips og forslag:

- Sæt maden på den lave rist, så luften kan cirkulere frit om den.
- Sørg for, at de anvendte redskaber er velegnede til brug med mikrobølger, og at de er varme- og ovnfaste, når du bruger denne funktion.



6TH SENSE DUAL STEAM (DOBBELT DAMPKOGNING)

Denne funktion giver dig mulighed for, at lave sunde og naturlige retter ved brug af dampkogning. Brug denne funktion til at dampkoge mad, som f.eks. grøntsager og fisk.

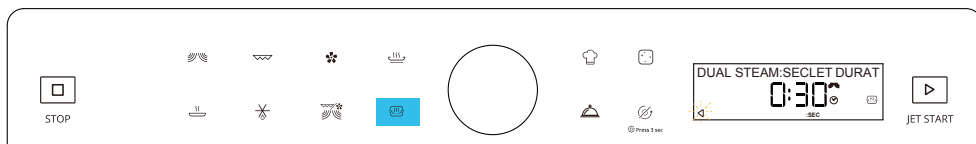
Denne funktionen har to trin.

- Det første trin, som hurtigt sætter vandet i kog. Tilberedningstiden beregnes af sensoren.
- Det andet trin, som automatisk tilpasser sig efter temperaturen, så maden ikke koger over. Skærmen vil vise dampkogningstiden, der er indstillet af brugeren inden tilberedningen og nedtællingen i dette trin.

Beregnet tilbehør:



Dobbelt dampkogning
(dampkoger med to lag)



- 1 Tryk på 6th Sense Dual Steam-knappen (Dobbelt dampkogning).
- 2 Drej på drejeknappen for, at indstille tilberedningstiden. Nedtællingen af tilberedningstiden starter, når kogepunktet nås.
- 3 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft)/Jet Start-knappen, for at starte tilberedelsen.

i Tips og forslag:

- Dampkokeren er udelukkende beregnet til anvendelse med mikrobølger!
- Det medfølgende dampkogningstilbehør skal altid bruges med denne funktion.
- Den dobbelte dampkoger kan bruges på funktionerne automatisk rengøring, mikrobølge og dobbelt dampkogning. Hvis dampkokeren anvendes med en anden funktion, kan det medføre beskadigelse.
- Anbring altid dampkokeren på glasdrejetallerkenen.

Brugsvejledning til den dobbelte dampkoger (dampkoger med to lag):

! BEMÆRK:

* Når den dobbelte dampkoger bruges (dampkoger med to lag), kan man tilberede to slags fødevarer på samme tid. For at opnå det bedste resultat, skal du vælge fødevarer, der skal have lignende tilberedningstid.

* Alle nedenstående opskrifter skal tilberedes med den medfølgende dobbelte dampkoger, og altid med låg på.

ØVRE RIST	MIDTERSTE BEHOLDER	NEDRE RIST	BUND	TILBEREDNINGSTID	BESKRIVELSE
Blæksprutte (170g)	Vand (100ml)	Ærter og cherrytomater (350g)	Vand (100ml)	Trin 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. 30 sek. Trin 2: Mikrobølgeovn 350W i 2 min.	Stegt blæksprutte med ærter, friske tomater og basilikum.
Havaborre (250g)	Vand (100ml)	Skiveskårede kartofler og courgetter (200g)	Vand (100ml)	Trin 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. 30 sek. Trin 2: Mikrobølgeovn 350W i 10min.	Serveres med citronette (blanding af citronsaft, olivenolie, salt og peber).
Kyllingebryst (120g)	Vand (100ml)	Grønne bønner (220g)	Vand (100ml)	Trin 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. 30 sek. Trin 2: Mikrobølgeovn 350W i 4min.	Hønsesalat Caesar-stil (tilføj brødrouten).
Courgettes (400g) og peberfrugter	Vand (100ml)	NA	Spelt (100g) og vand (200ml)	Trin 1: Mikrobølgeovn JET i 2 min. 30 sek. Trin 2: Mikrobølgeovn 350W i 18min.	Spelt-salat med pestosauce dressing.
NA	Frosne blandede grøntsager (200g) og vand (30ml)	NA	Quinoa (100g) og vand (200ml)	Trin 1: Mikrobølgeovn JET i 2 min. 30 sek. Trin 2: Mikrobølgeovn 350W i 15min.	Quinoa i ratatoulli dressing med olie og fennikelfrø.





6TH SENSE DUAL STEAM (DOBBELT DAMPKOGNING)

ØVRE RIST	MIDTERSTE BEHOLDER	NEDRE RIST	BUND	TILBEREDNINGSTID	BESKRIVELSE
Kyllingslår (250g)	Vand (100ml)	NA	Basmatiris (200g) med citrongræs og ingefær bits og vand (400ml)	Trin 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. Trin 2: Mikrobølgeovn 350W i 30min.	Når maden er klar, skal den blandes sammen og drys med yoghurt og tajjne.
Hakkede gulerødder og lam (200g)	Vand (100ml)	NA	Boghvede (100g) og vand (200ml)	Trin 1: Mikrobølgeovn JET i 2 min. 30 sek. Trin 2: Mikrobølgeovn 350W i 15min.	Når maden er klar, skal den krydres med tomatsoauce og drys med spidskommenpulver.
Kødfyldt peberfrugt (500g)	Vand (100ml)	NA	Langkornet ris (200g) og vand (300ml)	Trin 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. Trin 2: Mikrobølgeovn 350W i 30min.	Servertes med olie.
Laksefileter (200g)	Vand (100ml)	Brukselles-spiser (300g)	Vand (100ml)	Trin 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. 30 sek. Trin 2: Mikrobølgeovn 350W i 6min.	Servertes med olie og frisk dild.
Rejer (atfaskallede) (250g)	Vand (100ml)	NA	Burgul-hvede (100g) og vand (200ml)	Trin 1: Mikrobølgeovn JET i 2 min. 30 sek. Trin 2: Mikrobølgeovn 350W i 15min.	Servertes med olie og frisk koriander.
Frikadeller (250g)	Vand (100ml)	NA	Hvide ris (200g) og vand (300ml)	Trin 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. Trin 2: Mikrobølgeovn 350W i 30min.	Servertes med tomatsoauce eller en sauce efter eget ønske.
Fiskeboller (200g)	Vand (100ml)	Revet kartofler (300g)	Vand (100ml)	Trin 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. 30 sek. Trin 2: Mikrobølgeovn 350W i 8min.	Når maden er klar, skal kartoflerne møses med en gaffel, og tilsæt derefter mælk og revet ost.



6TH SENSE DUAL STEAM (DOBBELT DAMPKOGNING)

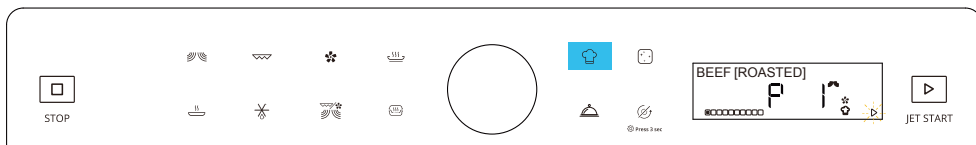
ØVRE RIST	MIDTERSTE BE- HOLDER	NEDRE RIST	BUND	TILBEREDNINGSTID	BESKRIVELSE
Fiskespyd (350g)	Vand (100ml)	Champignon (350g)	Vand (100ml)	Trin 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. 30 sek. Trin 2: Mikrobølgeovn 350W i 8min. Trin 1: Mikrobølgeovn JET i 4 min. 30 sek.	Servertes med olie, salt og peber.
Kammuslinger (170g)	Vand (100ml)	Asparges (300g)	Vand (100ml)	Trin 2: Mikrobølgeovn 350W i 1 min 15 sek.	Servertes med olie og eddikeddressing.
Snittede gulerødder (250g)	Vand (100ml)	NA	Hirse (100g), tofu (100g) og vand (200ml)	Trin 1: Mikrobølgeovn JET i 2 min. 30 sek. Trin 2: Mikrobølgeovn 350W i 15min.	Servertes med olie og sojasauce.



6TH SENSE CHEF MENU (KOKKENS MENU)

6th Sense Kokkens menu er en enkel og intuitiv, og har automatiske opskrifter, der giver et perfekt resultat hver gang.

Brug denne menu til at forberede retterne, som findes i følgende tabeller. Du skal blot vælge en opskrift, og følg vejledningen på skærmen: 6th Sense Kokkens menu indstiller automatisk tilberedningen, så du får de bedste resultater.



- 1 Tryk på 6th Sense Chef Menu-knappen (Kokkens menu).
- 2 Drej på drejeknappen, for at vælge den ønskede madkategori (se tabellen nedenfor).
- 3 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft).
- 4 Drej på knappen, for at vælge opskrift, og tryk på Confirmation-knappen (Bekræft).
- 5 Drej på drejeknappen for, at indstille vægtværdien, og tryk på Confirmation-knappen (Bekræft) / Jet Start-knappen, for at starte tilberedningen.

Tips og forslag:

- Da fødevarer er forskellige, har vi angivet en gennemsnitlig tilberedningstid. Vi anbefaler, at du altid kontrollerer maden under tilberedningen, og vurderer om tilberedningstiden evt. skal forlænges eller forkortes.
- Du kan læse mere om hvordan man røre i/vender maden, og tilføjer mad i tabellen på side 11.
- Til dampopskrifterne i kokkens menu, skal du bruge en enkelt dampkoger (låg, nederst rist og bund). Til ris, pasta, spelt og quinoa (brug venligst dampkoger) kun med låg og bund).





















BEMÆRK:

- Fordampning/kondensation kan forekomme under kogeprogrammerne. Dette påvirker ikke resultaterne, da det ikke afhænger af kvalitet/din faglige dygtighed.

TILBEHØR			
 Tallerken til mikro-bølgeovn	 Tallerken til ovne og mikrobølgeovne.	 Bageplade og håndtag	 Dampkoger (bund med nederste rist og låg)
 Dampkoger (bund og låg)	 Den nederste rist	 Den øverste rist	



6TH SENSE CHEF MENU (KOKKENS MENU)

OPSKRIFTER		VÆGT	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	FORBEREDELSE
1 - GRØNTSAGER					
P1	 Kartofler	200 g - 1000 g	6,5 - 18,5 min		Velegnet til kartofler: 200 - 300 g hver. Skyl, og prik med en gaffel. Vendes, når ovnen beder dig om det.
P2	 Tomater	300 g - 800 g	12 - 16 min		Skær i halve stykker, smag til og drys med ost
P3	 Gulerødder	150 g - 500 g	sensor		Læg dampkogerristen i bundet, og hæld 100 ml vand ved. Læg låg på.
P4	 Broccoli	150 g - 500 g	sensor		Læg dampkogerristen i bundet, og hæld 100 ml vand ved. Læg låg på.
P5	 Kartofler	150 g - 500 g	sensor		Læg dampkogerristen i bundet, og hæld 100 ml vand ved. Læg låg på.
P6	 Frosne grøntsager	150 g - 500 g	sensor		Læg dampkogerristen i bundet, og hæld 100 ml vand ved. Læg låg på.
2 - KYLLING					
P1	 Kyllingefileter	200g - 1000g	14,1 - 24,6min		Smør let tallerken, der skal være egnet til ovne og mikrobølgeovne. Drys med krydderier, og tilføj fileterne, når tallerken er forvarmet. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
P2	 Kyllingelår	400 g - 1000 g	16 - 29,6 min		Drys kyllingelårene med krydderier. Smør tallerken, der skal være egnet til ovne og mikrobølgeovne. Læg lårene på tallerkenen, når den er forvarmet, og vend dem, når ovnen beder dig om det.
P3	 Kyllingefileter	150 g - 500 g	sensor		Drys med krydderier, og læg dem på dampristen. Kom 100 ml vand i bunden, og læg låg på.
3 - KØD					
P1	 Oksekød	800 g - 1500 g	24,9 - 41 min		Tag kødet ud af køleskabet 30 minutter inden madlavningen. Krydr med olie, salt og peber og sæt kødet i mikrobølgeovn i en ovnfast beholder og sæt i en kold ovn. Vend stegen, når ovnen beder dig om det. Når tilberedningen er færdig, skal du lade kødet hvile i aluminiumsfolien i mindst 15 minutter før servering.



Tallerken til mikrobølgeovn



Tallerken til ovne og mikrobølgeovne.



Bageplade og håndtag



Dampkoger (bund med nederste rist og låg)



Dampkoger (bund og låg)
























Den nederste rist



Den øverste rist



6TH SENSE CHEF MENU (KOKKENS MENU)

OPSKRIFTER	VÆGT	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	FORBEREDELSE
3 - KØD				
P2	 Lam 1000 g - 1500 g	32 - 40 min	 	Tag kødet ud af køleskabet 30 minutter inden madlavningen. Krydr med olie, salt og peber og sæt kødet i mikrobølgeovn i en ovnfast beholder og sæt i en kold ovn. Vend stegen, når ovnen beder dig om det. Når tilberedningen er færdig, skal du lade kødet hvile i aluminiumsfolien i mindst 15 minutter før servering.
P3	 Entrecote (Entrecote) 150 g - 600 g	14,9 - 25 min		Krydr entrecoten og vend, når du bliver bedt om det.
P4	 Bacon 50 g - 150 g	7 - 10,5 min		Kom kødet på, når bagepladen er forvarmet, og vend, når ovnen beder dig om det.
4 - FISK / SKALDYR				
P1	 Fiskefileter 150 g - 500 g	sensor		Drys med krydderier, og læg dem på dampristen. Kom 100 ml vand i bunden, og læg låg på.
P2	 Frosne panerede fileter 200 g - 600 g	13 - 23 min		Smør bagepladen let. Sæt maden i ovnen, når bagepladen er forvarmet. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
P3	 Rejser 150 g - 500 g	sensor		Læg på dampristen. Kom 100 ml vand i bunden, og læg låg på.
P4	 Indbagte rejer 200 g - 600 g	10,5 - 22,1 min		Brug kongerejer, paneret. Smør bagepladen let. Sæt maden i ovnen, når bagepladen er forvarmet. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
P5	 Fiskekoteletter 150 g - 500 g	sensor		Drys med krydderier, og læg dem på dampristen. Kom 100 ml vand i bunden, og læg låg på.
P6	 Kammuslinger 150 g - 500 g	sensor		Læg i dampristen. Kom 100 ml vand i bunden, og læg låg på.
5 - PIZZA / QUICHE				
P1	 Hjemmelavet pizza 850 g	18 min		Lav en dej med 150 ml vand, 15 g frisk gær, 200-225 g mel, 1 tsk salt og 10 ml olie. Tildæk dejen med et viskestykke, og lad den hæve i 2 timer i stuetemperatur. Rul dejen ud på en smurt bageplade, og prik i den. Lav fyldet med 150 g tomatsovs, 10 ml olivenolie og salt og fordel den oven på dejen. Tilsæt 100 g hakket mozzarellaost.



Tallerken til mikrobølgeovn



Tallerken til ovne og mikrobølgeovne.



Bageplade og håndtag



Dampkoger (bund med nederste rist og låg)



Dampkoger (bund og låg)















Den nederste rist



Den øverste rist



6TH SENSE CHEF MENU (KOKKENS MENU)

OPSKRIFTER	VÆGT	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	FORBEREDELSE
5 - PIZZA / QUICHE				
P2	 Quiche Lorraine	900 g	20 min	 Rul det forfremstillede blødebrød på bagepladen, sammen med dens bagepapir og stik huller i den. Bland 4 æg, 150 ml fløde, 130 g revet ost (Gruyere-stil). Tilsæt 100 g bacon i tern på blødebrødet og tildæk med fløden. Tilsæt sort peber og muskatnødder.
P3	 Pizza med tyk bund	300 g - 700 g	10 - 14,1 min	 Tages ud af pakken og lægges på bagepladen.
P4	 Tynd frossen pizza	250 g - 400 g	10 - 13 min	 Tages ud af pakken og lægges på bagepladen.
P5	 Frisk pizza	900 g	21 min	 Lav en dej med 150 ml vand, 15 g frisk gær, 200 - 225 g mel og salt og olie. Lad den hæve. Rul den ud på en smurt bageplade, og prik i den. Pynt med tomater, mozzarella-ost og skinke. Når ovnen er forvarmet, skal tallerken - der skal være egnet til brug i mikrobølgeovne og ovne - sættes på den nedre rist i mikrobølgeovnen.
6 - PASTA / LASAGNE				
P1	 Frisk lasagne	1200 g	28 min	 Tilbered i henhold til din favoritopskrift. Start med at fordele lidt af bechamelsovsen på bunden af fadet, og læg derefter et lag lasagneplader ovenpå. Tildæk med et lag bechamelsovs og derefter med kødsovs. Gentag denne proces tre gange. Tildæk det sidste lag med bechamelsovs og drys med revet ost for at få den perfekte brunng.
P2	 Frossen lasagne	300 g - 1000 g	19 - 34 min	 Fjern al aluminiumsfolie.



Tallerken til mikrobølgeovn



Tallerken til ovne og mikrobølgeovne.



Bageplade og håndtag



Dampkoger (bund med nederste rist og låg)



Dampkoger (bund og låg)















Den nederste rist



Den øverste rist



6TH SENSE CHEF MENU (KOKKENS MENU)

OPSKRIFTER		VÆGT	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	FORBEREDELSE
6 - PASTA / LASAGNE					
P3	 Pasta	1 – 3 portioner	4 - 9 min + indstillingstid		Put 1 til 3 portioner pasta i bunden af damperen, hvor hver portion svarer til 70 g. Tilsæt saltet vand op til det korrekte niveau, der er vist inde i damper, under teksten "Pasta + Water" (Pasta + vand) (1 = 1 portion, 2 = 2 portioner, osv.). Læg damplåget på. Brug ikke den midterste rist på damperen. Når skærmen beder dig om det, skal du vælge det antal portioner, der skal koges (L1 = 1 portion, L2 = 2 portioner, osv.). Vælg tilberedningstiden manuelt i henhold til oplysningerne på pakken.
7 - RIS / KORNSORTER					
P1	 Ris	1 – 4 portioner	2,5 - 7 min + indstillingstid		Hæld 1 til 4 portioner ris i bunden af damperen, hvor hver portion svarer til 100 g. Tilsæt saltet vand op til det korrekte niveau, der er vist inde i dampkoger, under teksten "Rice + Water" (Ris + vand) (1 = 1 portion, 2 = 2 portioner, osv.). Læg låget på dampkoger. Brug ikke den midterste rist på damperen. Når skærmen beder dig om det, skal du vælge det antal portioner, der skal koges (L1 = 1 portion, L2 = 2 portioner, osv.). Vælg tilberedningstiden manuelt i henhold til oplysningerne på pakken.
P2	 Spelt	1 – 4 portioner	20,5 - 50,5 min		Læg 100-400 g spelt i bunden af dampkoger. For hver 100 g, skal du tilsætte 180 ml vand og en knivspids salt. Bland godt og put låget på dampkoger. Brug ikke risten på dampkoger.
P3	 Quinoa	1 – 4 portioner	22,5 - 42 min		Læg 100-400 g quinoa i bunden af dampkoger. For hver 100 g, skal du tilsætte 200 ml vand og en knivspids salt og 20 g tørrede tomater. Bland godt og put låget på dampkoger. Brug ikke risten på dampkoger.
8 - DESSERTS / KAGER					
P1	 Hjemmelavet frugtæarte	1200 g	29 min		Læg mørdej på bagepladen. Stik huller i den og drys bunden med brødkrummer for at absorbere saften fra frugten. Fyld med hakkede æbler, blandet med sukker og kanel.
P2	 Teboller (scones)	560 g	15 min		Bland 275 - 300 g stærkt mel, 10 g bagepulver, 4 g salt, 50 g smeltet margarine og 200 ml mælk. Form dejen i ét stykke med en diameter på 20 cm, og læg den på en smurt bageplade.



Tallerken til mikrobølgeovn



Tallerken til ovne og mikrobølgeovne.



Bageplade og håndtag



Dampkoger (bund med nederste rist og låg)



Dampkoger (bund og låg)



















Den nederste rist



Den øverste rist



6TH SENSE CHEF MENU (KOKKENS MENU)

OPSKRIFTER	VÆGT	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	FORBEREDELSE
8 - DESSERTS / KAGER				
P3	 Sprød kage	600 g	10,5 min	 Bland 170 g sukker og 2 store æg i en skål, på høj hastighed. Skru derefter ned for hastigheden og tilføj 50 g smeltet margarine, 170 g mel, 10 g bagepulver og 100 ml mælk. Smør bagepladen og drys med brødkrummer. Hæld dejen på bagepladen.
P4	 Ristede nødder	50 g - 200 g	5,7 - 7,5 min	 Tilføj nødderne, når bagepladen er forvarmet. Rør rundt, når ovnen beder dig om det.
P5	 Frukt	150 g - 500 g	sensor	 Skrælles og skæres i skiver, og lægges på dampristen. Kom 100 ml vand i bunden, og læg låg på.
P6	 Formkage	900 g	46 min	 Bland 250g mel, 15g bagepulver, 250g sukker, 75g smeltet margarine, 150ml koldt vand og 185g æg uden skal. Hæld blandingen i beholderen med bagepapir.
P7	 Muffins	350 g	23 min	 Bland 170 g margarine og 170 g sukker, indtil blandingen er blødt og lys i farven. Pisk 3 æg 1, ét ad gangen. Tilføj forsigtigt 225 g sigtet mel og 7 g bagepulver, samt 0,25 g salt. Hæld 28g af blandingen i papirforme, og læg dem jævnt fordelt på bagepladen. Når ovnen er forvarmet, skal tallerken - der skal være egnet til brug i mikrobølgeovne og ovne - sættes på den nedre rist i mikrobølgeovnen.
P8	 Småkager	250 g	18,5 min	 Bland 250g mel, 100g sukker og 1,5g salt. Ælt 125 g margarine i blandingen. Pisk 1 æg og put det i blandingen. Bland alle ingredienser. Del dejen op i stykker på 20 g, og rul dem til en kugle. Brug derefter en gaffel til at trykke et kryds på kuglerne. Når ovnen er forvarmet, skal tallerken - der skal være egnet til brug i mikrobølgeovne og ovne - sættes på den nedre rist i mikrobølgeovnen.
P9	 Marengs	100 g	39,5 min	 Pisk 2 æggehvite og 80 g sukker. Smag til med vaniljesukker og mandelessens. Form til 10 - 12 stykker på tallerkenen. Når ovnen er forvarmet, skal bagepladen sættes i, på den nederste rist.
P10	 Yoghurt	600 g (150 g*4)	6 timer	 Hæld 62 g yoghurt i 4 keramiske kopper (15,5 g i hver kop), tilsæt 125 ml mælk i hver kop (brug mælk, der kan holde sig, og som er i stuetemperatur, fedt 3,5%). Dæk kopperne til med mikrobølgefilm, og stil dem i en cirkel på drejeskiven.



Tallerken til mikrobølgeovn



Tallerken til ovne og mikrobølgeovne.



Bageplade og håndtag



Dampkoger (bund med nederste rist og låg)



Dampkoger (bund og låg)



Den nederste rist

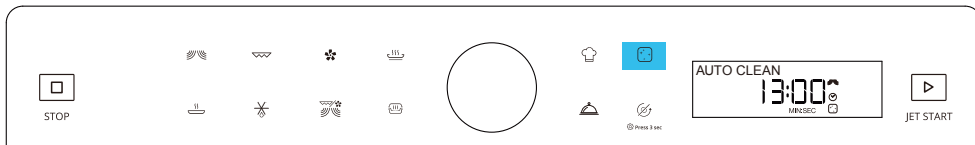


Den øverste rist



AUTO CLEAN (AUTOMATISK RENGØRING)

Denne automatiske rengøring hjælper dig med at rengøre mikrobølgeovnen indeni, og med at fjerne ubehagelige lugte.



FØR DU STARTER DEN AUTOMATISK RENGØRING:

- 1 Hæld 250 ml lunken vand i en beholder, der er egnet til mikrobølgeovnen (se vores anbefalinger i afsnittet nedenfor "Tips og forslag").
- 2 Stil beholderen midt på drejetallerkenen.

SÅDAN STARTES RENGØRINGEN:

- 1 Tryk på Auto Clean-knappen (Automatisk rengøring), hvorefter rengøringstiden vises på skærmen.
- 2 Tryk på Confirm-knappen (Bekræft)/Jet Start-knappen, for at starte funktionen.

NÅR RENGØRINGEN ER FÆRDIG:

- 1 Tryk på Stop-knappen.
- 2 Tag beholderen ud.
- 3 Brug en blød klud eller et stykke køkkenrul med mildt rengøringsmiddel til at rengøre den indvendige overflader.



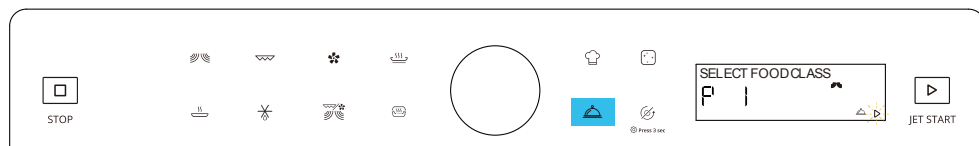
Tips og forslag:

- For at opnå en bedre rengøring, anbefales det at bruge en beholder med en diameter på 17-20 cm og en højde under 6,5 cm. På modeller, hvor der følger en dampkoger med, skal du blot bruge dampkogning-knappen til, at starte denne funktion.
- Da beholderen er varm efter rengøringen, anbefales det at bruge en grydelapper, når det tages ud af mikrobølgeovnen.
- Tilføj lidt citronsaft til vandet, for at opnå en bedre rengøring bedre fjernelse af ubehagelige lugte.
- Grillelementet har ikke behov for rengøring, da den stærke varme brænder alle rester. Derimod bør loftsbeklædningen under det rengøres regelmæssigt. Dette gøres med en blød klud fugtet med et mildt opvaskemiddel.











SPECIAL MENU (SÆRLIG MENU)

Specialmenuen er en praktisk knap, der indeholder forskellige funktioner, som hjælper tilberedningen. Den giver dig mulighed for, at hæve dejen, samt at blødgøre og smelte smør, is, flødeost, osv.





- 1 Tryk på Special Menu-knappen (Særlig menu).
- 2 Drej på drejeknappen, for at vælge madkategori (se tabellen nedenfor), og tryk på Confirmation-knappen (Bekræft).
- 3 Drej på drejeknappen for at indstille vægtværdien.
- 4 Tryk på Confirmation-knappen (Bekræft)/Jet Start-knappen, for at starte tilberedelsen.

MADKATEGORI	METODE	VÆGT	TIPS	
P1	 Dough rising (Hævning af dej)	Dough rising (Hævning af dej)	250 - 500 g	Til pizzadej hældes 37°C vand direkte i beholderen, som opløser gæret i vandet. Til-sæt 250 g mel, 2 spiseskefulde vegetabilsk olie, 2 tsk. salt og ælt dejen godt sammen. Det er muligt, at bruge andre af dine foretrukne dejopskrifter. Brug ikke plastikbeholdere.
P2	 Keep Warm (Hold varm)	Keep Warm (Hold varm)	Se venligst holde varm-tabellen	Temperaturen kan indstilles fra 60°C-80°C. Se venligst nedenstående tabel, for de anbefalede opskrifter på side 38.
P3	 Smør	Blødgør	50 - 500 g	Tag smørret ud at køleskabet, pak det ud og put det ind i mikrobølgeovnen på en egnet tallerken
P4	 Is	Blødgør	100 - 1000g	Sørg for at isen er frossen, og stil isbeholderen på drejetallerkenen.
P5	 Smøreost	Blødgør	50 - 500 g	Tag smørret ud at køleskabet, pak det ud og put det ind i mikrobølgeovnen på en egnet tallerken
P6	 Frossen juice	Blødgør	250g-1000g (hvor 1ml svarer til 1g)	Sørg for at juicen er frossen, og tag låget af beholderen.
P7	 Smør	Smeltning	50 - 500 g	Tag smørret ud at køleskabet, pak det ud og put det ind i mikrobølgeovnen på en egnet tallerken Rør maden, når signalet lyder.
P8	 Chokoladestykker	Smeltning	100 - 500 g	Sørg for at chokoladen er stuetemperatur, og put den i mikrobølgeovnen på en egnet tallerken. Rør maden, når signalet lyder.



SPECIAL MENU (SÆRLIG MENU)

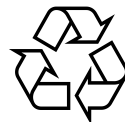
MADKATEGORI		METODE	VÆGT	TIPS
P9	 Ost	Smeltning	50 - 500 g	Tag smørret ud at køleskabet, og put det ind i mikrobølgeovnen på en egnet tallerken Rør maden, når signalet lyder.
P10	 Skumfiduser	Smeltning	100 - 500 g	Sørg for at skumfiduserne er stuetemperatur, og put den i mikrobølgeovnen på en egnet tallerken.

Opskrifter, der kan bruges med funktionen Hold varm

MADKATEGORI	VÆGT	TEMP	TID (Den længste tid er 90 min.)	BEHOLDER
Pizza	300 - 800g	80 °C	30 min	Bageplade
Stegt kød	800 - 1500g	80 °C	30 min	Mikrobølgeovnsikker tallerken
Brød	100 - 500 g	60 °C	30 min	Bageplade
Muffin	336g (28g *12 stk.)	60 °C	30 min	Bageplade
Plader	220-620g	70 °C	30 min	Mikrobølgeovnsikker tallerken
Keramiske retter	250-850g	70 °C	30 min	Mikrobølgeovnsikker tallerken

MILJØMÆSSIGE TIPS

- * Emballagen kan genbruges 100% og er forsynet med et genbrugsmærke. Følg de lokale regler for bortskaffelse. Emballage, der kan være farlig for børn (plastposer, polystyren osv.) skal opbevares uden for børns rækkevidde.
- * Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.



- * Symbolet på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.
- * Det skal skrotes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.



- * Yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt fås hos de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.
- * Når ovnen kasseres, skal ledningen skæres af, så ovnen ikke mere kan tilsluttes lysnettet.

I overensstemmelse med IEC 60705, udgave 4, 2010-04.

- Den Internationale Elektrotekniske Kommission har udviklet en standard, der bruges til at teste og sammenligne forskellige mikrobølgeovns opvarmningseffektivitet. Vi anbefaler følgende for denne ovn:

Test	Mængde	Ca. tid	Styrke	Beholder
12.3.1 (Creme)	1000 g	15-16min	750 W	Pyrex 3. 222-R
12.3.2 (Formkage)	475 g	7 min. 30 sek.	750 W	Pyrex 3,827
12.3.3 (Farsbrød)	900 g	13-14 min	750 W	Pyrex 3,838
12.3.4 (Kartoffelgratin)	1200 g	23-26 min	Grill + 500W	Pyrex 3,827
12.3.5 (Formkage)	900 g	43-44 min	Varmluft 200°C + 90W	Pyrex 3,827
12.3.6 (Kylling)	1200 g	37-38 min	Varmluft 200°C + 350W	DEN NEDERSTE RIST
13.3 (Manuel optø- ning)	500 g	15 min	160W	Stil en 3 mm tyk plasttallerken på drejetallerkenen

Teknisk specifikation

Databeskrivelse	MWP 3391
Forsyningsspænding	220-230 V ~ 50 Hz
Mikrobølgestyrke	1650 W
Nominelt indgangseffekt	2000 W
Grill	1150-1250 W
Forced Air (Varmluft)	1650-1750 W
Udvendige mål (H x B x D)	373 x 490 x 540
Indvendige mål (H x B x D)	225 x 395 x 370

