



# 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](http://www.whirlpool.eu)

# Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

# INNHold

## INSTALLASJON

Installasjon-----	3
-------------------	---

---

## SIKKERHET

Viktige Sikkerhetsanvisninger -----	4
Feilsøkingguide -----	5
Forholdsregler -----	6

---

## TILBEHØR OG VEDLIKEHOLD

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

---

## KONTROLLPANEL

Kontrollpanel -----	9
Beskrivelse Av Skjermen-----	11

---

## GENERELL BRUK

Ventemodus-----	12
Startsperre / Barnesikring -----	12
Ta Pause I Eller Stoppe Tilberedningen-----	12
Legg Til / Røre I / Snu Maten -----	12
Stoppe Roterende Tallerken -----	13
Clock (Klokke) -----	14

---

## KOKEFUNKSJONER

Jet Start (Hurtigstart)-----	15
Microwave (Mikrobølge) -----	16
Grill -----	17
Forced Air (Varmluft) -----	18
Dual Crisp (Dobbel Crisp) -----	19
Jet Defrost (Jet Tining) -----	23
Jet Reheat (Jet-Oppvarming)-----	24
Combi (Kombi) (Mikrobølger + Grill) -----	25
Combi (Kombi) (Mikrobølger + Varmluft) -----	26
Keep Warm (Holde Varm) -----	27
Dual Steam (Dobbel Damping) -----	28
Dual Crisp Fry (Dobbel Crisp-Fritering) -----	32
Chef Menu (Kokkemeny) -----	34
6th Sense Chef Menu (6Te Sans Kokkemeny) (MWP 339)-----	39
Autoclean (Autorengjøring) -----	44
Special Menu (Spesialmeny) -----	45

---

## MILJØTIPS

Miljøtips-----	47
Teknisk Spesifikasjon-----	48

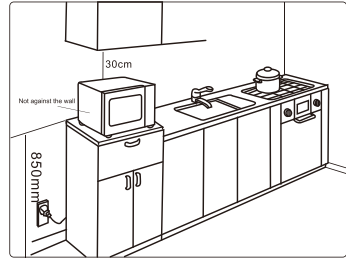
---

# INSTALLASJON

## Før tilkoping

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

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



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

## ⚠ ADVARSEL:

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

## ! Merknader:

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

## Etter tilkoping

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



## VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

Leses Nøye Og Oppbevares For Fremtidig Oppslag

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

### ADVARSEL:

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

### ADVARSEL:

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

### ADVARSEL:

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

### ADVARSEL:

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

### ADVARSEL:

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

## ADVARSEL:

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

## ADVARSEL:

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

## Merknader:

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

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

## FEILSØKINGSGUIDE

---

## Merknader:

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

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

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

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

Nærmere informasjon finner du i garantiheftet.

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

## ADVARSEL:

- \* Ikke fjern noe deksel.
- \* Service skal kun utføres av autorisert servicetekniker. Det er farlig for ufaglærte personer å

utføre servicearbeider eller reparasjoner som innebærer å fjerne et deksel på denne ovnen. Dekslene beskytter mot mikrobølgeenergi.

## FORHOLDSREGLER

### GENERELT

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

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

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

### ! Merknader:

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

### VÆSKER

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

Muligheten for dette kan hindres ved å ta følgende trinn:

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

### FORSIKTIG

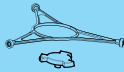





**Etter oppvarming av mat eller drikke til spedbarn i en tåteflaske eller en barnekopp, må innholdet alltid omrøres og temperaturen alltid kontrolleres før servering. Dette sikrer at varmen blir jevnt fordelt og at risikoen for å bli skåldet og forbrent kan unngås.**

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

# TILBEHØR OG VEDLIKEHOLD

## TILBEHØR

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

Mattilbehør		TIPS
	Dreieplatestøtte	Bruk dreieplatestøtten under glassdreieplaten. Andre redskaper må aldri settes på dreieplatestøtten. Tilpass dreieplatestøtten i ovnen.
	Glassdreieplate	Bruk glassdreieplaten til all tilberedning. Den fanger opp saft som drypper og matrester som ellers ville ha tilsølt ovnen innvendig. Sett glassdreieplaten på dreieplatestøtten.
	Dobbel dampkoker (kun på modellen MWP 339)	Dobbeldamp mat med sensor kontroll. Plasser alltid dampkokeren på den roterende glassstallerkenen.
	Høy rist Lav rist	Bruk den øvre risten når du lager mat med Grill-kombi (mikrobølger + grill). Bruk den nedre risten når du lager mat med Varmluft eller Kombi (mikrobølger + varmluft).
	Crisp-panne	Plasser maten direkte på crisp-pannen. Crisp-pannen kan forvarmes før bruk (maks. 3 min.). Bruk alltid glassdreieplaten som støtte når du bruker crisp-pannen. Ikke plasser bestikk eller annet tilbehør på crisp-pannen, da pannen blir meget varm på kort tid og derfor kan ødelegge det.
	Crisp-håndtak	Bruk crisp-håndtaket når du skal ta den varme crisp-pannen ut av ovnen.

## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

---

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

### MERKNADER:

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

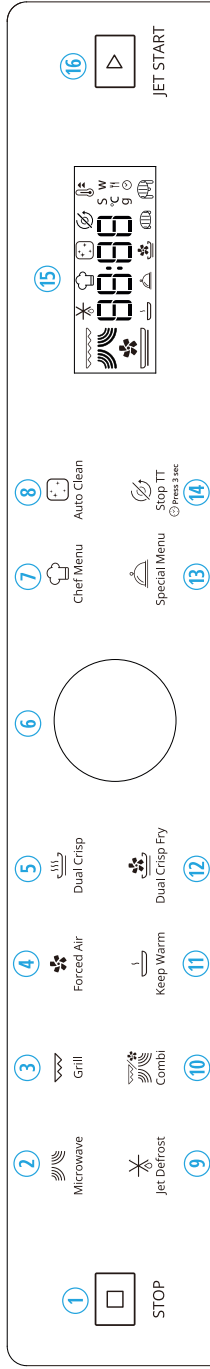
### SKÅNSOM RENGJØR ING:

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

### Oppvaskmaskinsikker:

- Dreieplatestøtte
- Glassdreieplate
- Grillrist
- Dampstilbehør
- Crisp-håndtak

## CONTROL PANEL (KONTROLLPANEL) (MWP338)



### 1 Stop (Stopp)-knapp

Trykk for å stoppe eller tilbakestille mikrobølgeovnsfunksjoner.

### 2 Microwave (Mikrobølge)-knapp

Bruk for å velge funksjonen mikrobølge.

### 3 Grill-knapp

Bruk for å velge funksjonen grill.

### 4 Forced Air (Varmluft)-knapp

Bruk for å velge varmluftfunksjonen (med forvarming).

### 5 Dual Crisp (Dobbel crisp)-knapp

Bruk for å velge Dobbel crisp-funksjonen.

### 6 Confirmation (Bekreftelses)-knapp / Knob (Knott)

Bruk til å bekrefte valget eller justere verdien.

### 7 Chef Menu (Kokkemeny)-knapp

Bruk for å få tilgang til de automatiske oppskriftene.

### 8 Auto Clean (Autorengjørings)-knapp

Bruk for å velge Automatisk rengjørings-funksjonen.

### 9 Jet Defrost (Jet-Timing)-knapp

Bruk for å velge Automatisk opp timing-funksjonen.

### 10 Combi (Microwave + Grill) / Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (mikrobølger + grill) / Kombi (mikrobølger + varmluft))

Bruk for å velge kombifunksjonen (mikrobølger + grill) eller kombifunksjonen (mikrobølger + varmluft).

### 11 Keep Warm (Hold varm)-knapp

Bruk til å velge Hold varm-funksjonen.

### 12 Dual Crisp Fry (Dobbel crisp-friterings)-knapp

Bruk for å velge Dobbel crisp-friteringsfunksjonen.

### 13 Special Menu (Spesialmeny)-knapp

Bruk for å få tilgang til praktiske spesialfunksjoner.

### 14 Stop Turnable (Stoppknapp for dreieplate)

\* Bruk denne funksjonen når du trenger å bruke veldig store beholdere som ikke kan rotere fritt i mikrobølgeovnen. Den fungerer kun med følgende tilberedningsfunksjoner:

- Forced Air (Varmluft)
- Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (Mikrobølger + varmluft))
- \* Trykk og hold denne knappen inne i 3 sekunder for å tilgang til innstilling av klokke.

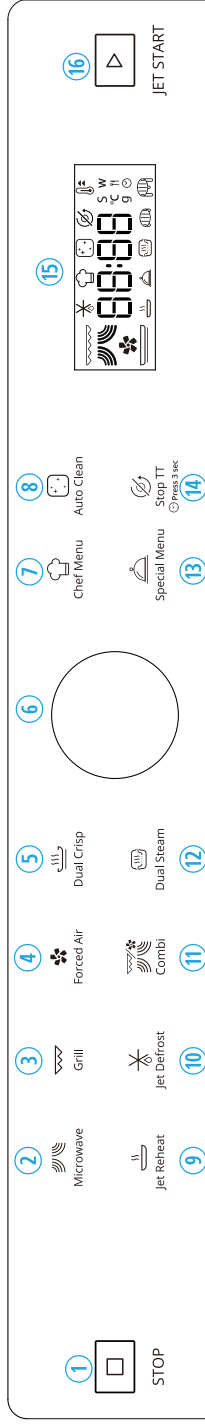
### 15 Skjerm

Skjermen viser driftsinformasjon.

### 16 Jet Start (Hurtigstart)-knapp

Bruk til å velge mikrobølgefunksjon med maks. effekt raskt.

## KONTROLLPANEL (MWP339)



### 1 Stop (Stopp)-knapp

Trykk for å stoppe eller tilbakestille mikrobølgeovnsfunksjoner.

### 2 Microwave (Mikrobølge)-knapp

Bruk for å velge funksjonen mikrobølge.

### 3 Grill-knapp

Bruk for å velge funksjonen grill.

### 4 Forced Air (Varmluft)-knapp

Bruk for å velge varmluftfunksjonen (med forvarming).

### 5 Dual Crisp (Dobbel crisp)-knapp

Bruk for å velge Dobbel crisp-funksjonen og Auto crisp-friteringsfunksjonen.

### 6 Confirmation (Bekreftelses)-knapp / Knob (Knott)

Bruk til å bekrefte valget eller justere verdien.

### 7 Chef Menu (Kokkemeny)-knapp

Bruk for å få tilgang til de automatiske oppskriftene.

### 8 Auto Clean (Autorengjørings)-knapp

Bruk for å velge Automatisk rengjøringsfunksjonen.

### 9 Jet Reheat (Jet-oppvarmings)-knapp

Bruk for å velge Sensoroppvarming-funksjonen.

### 10 Jet Defrost (Jet-tinging)-knapp

Bruk for å velge Automatisk oppfrysingsfunksjonen.

### 11 Combi (Microwave + Grill) / Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (mikrobølger + grill)- / Kombi (mikrobølger + varmluft))

Bruk for å velge kombifunksjonen (mikrobølger + grill) eller kombifunksjonen (mikrobølger + varmluft).

### 12 Dual Steam (Dobbel damp)-knapp

Bruk for å velge Dobbel damp-funksjonen.

### 13 Special Menu (Spesialmeny)-knapp

Bruk for å få tilgang til praktiske spesialfunksjoner.

### 14 Stop Turnable (Stoppknapp for dreieplate)

\* Bruk denne funksjonen når du trenger å bruke veldig store beholdere som ikke kan rotere fritt i mikrobølgeovnen. Den fungerer kun med følgende tilberedningsfunksjoner:

- Forced Air (Varmluft)

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

- \* Trykk og hold denne knappen inne i 3 sekunder for å tilgang til innstilling av klokke.

### 15 Skjerm

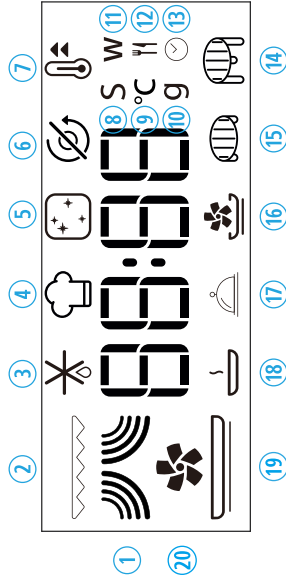
Skjermen viser driftsinformasjon.

### 16 Jet Start (Hurtigstart)-knapp

Bruk til å velge mikrobølgefunksjon med maks. effekt raskt.

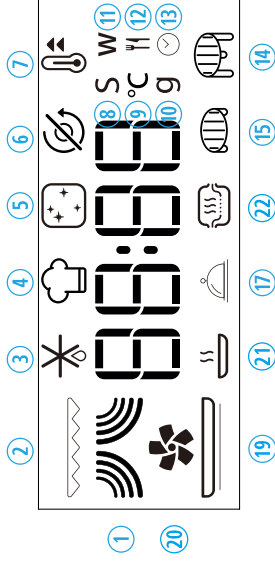
## BESKRIVELSE AV SKJERMEN

MWP 338



- 1 Mikrobølgefunktion
- 2 Grill-funktion
- 3 Jet-optøining-funktion
- 4 Kokkens menu-funktion
- 5 Automatisk rengøring-funktion
- 6 Stop drejetallerken-funktion
- 7 Forvarm-funktion
- 8 Sekunder-ikon
- 9 Celsius-ikon
- 10 Gram-ikon
- 11 Watt-ikon
- 12 Ikon til valgt madkategori

MWP 339



- 13 Tilberedningstid
- 14 Øvre rist-ikon
- 15 Nedre rist-ikon
- 16 Dobbelt sprød-stegning-funktion
- 17 Særlig menu-funktion
- 18 Hold varm-funktion
- 19 Dobbelt sprød-funktion
- 20 Varmluft-funktion
- 21 Jet-genopvarming-funktion
- 22 Dobbelt dampkogning-funktion





## VENTEMODUS

---

- \* Hvis Stop (Stopp)-knappen trykkes eller brukeren ikke gjør noe på produktet på to minutter, går mikrobølgeovnen i ventemodus. Drei knotten eller trykk hvilken som helst knapp for å gå ut.



## STARTSPERRE / BARNESIKRING

---

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

*door*



## TA PAUSE I ELLER STOPPE TILBEREDNINGEN

---

### Ta pause i tilberedning:

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

### Fortsette kokingen:

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

### Hvis du ikke ønsker å fortsette tilberedningen kan du:

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

### Når tilberedningen er ferdig:

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



## LEGG TIL / RØRE I / SNU MATEN

---

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

## Merknader:

- \* Hvis døren ikke åpnes innen 2 minutter etter forespørselen om å røre i eller snu maten, fortsetter ovnen med tilberedningen (selv om det ferdige resultatet kanskje ikke blir optimalt i dette tilfellet).
- \* Hvis døren ikke blir åpnet innen 2 minutter etter forespørselen om å legge til mat, vil ovnen gå i ventemodus.



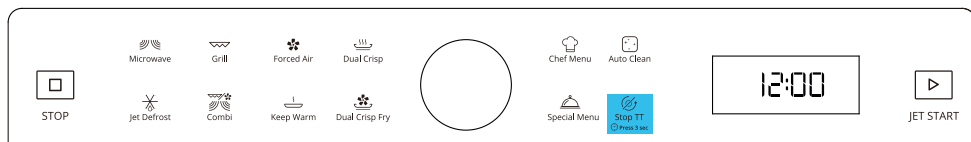
## STOPPE ROTERENDE TALLERKEN

---

- For å få best mulig resultat må glasstallerkenen rotere under tilbereding.
- Likevel, i tilfelle du trenger å bruke veldig store beholdere som ikke kan rotere fritt i ovnen, er det mulig å stoppe rotasjonen av glasstallerkenen ved å bruke funksjonen stoppe roterende tallerken.
- Denne funksjonen fungerer kun med følgende tilberedningsfunksjoner:
  - \* **Forced Air (Varmluft)**
  - \* Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (Mikrobølger + varmluft))



## CLOCK (KLOKKE)



Når apparatet tilkobles for første gang, etter strømbrudd eller når Stop TT (Stopp TT)-knappen holdes inne i tre sekunder, går produktet inn i klokkeinnstillingsmodus.

- 1 Drei på bryteren for å stille inn timene.
- 2 Trykk på Jet Start (Hurtigstart)-knappen. Minuttsifrene vil begynne å blinke.
- 3 Drei på bryteren for å stille inn minuttene.
- 4 Trykk på Jet Start (Hurtigstart)-knappen. Klokken er stilt.

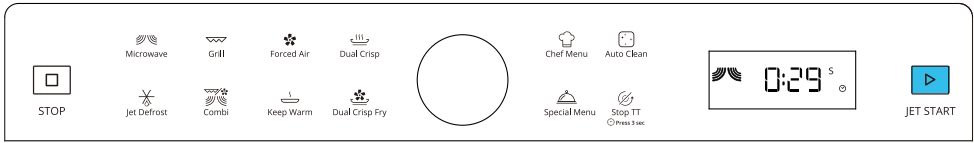
### Tips og forslag:

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



## JET START (HURTIGSTART)

Denne funksjonen brukes for rask oppvarming av matvarer med høyt vanninnhold, for eksempel klare supper, kaffe eller te.



① Trykk på Jet Start (Hurtigstart)-knappen.

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

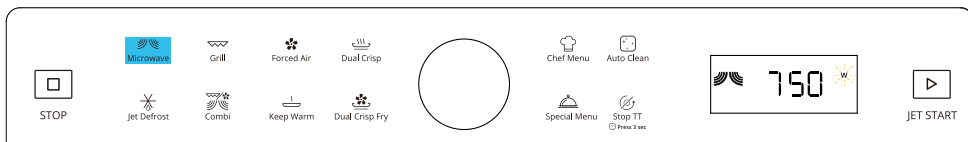
### **i** Tips og forslag:

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



## MICROWAVE (MIKROBØLGE)

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



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

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

### Tips og forslag:

- For å bruke mikrobølgefunksjonen med maksimal effekt er produktet utstyrt med en Jet Start-funksjon. Du kan enkel starte mikrobølgefunksjonen ved maksimal effekt ved å bare trykke på Jet Start (Hurtigstart)-knappen. Hvert gjentatte trykk på Jet Start (Hurtigstart)-knappen vil øke tilberedningstiden med 30 sekunder. Se delen Jet Start-funksjon på side 15 for mer informasjon.
- Det er mulig å endre effektnivået og varigheten selv etter at tilberedningsprosessen er startet. For å justere effekten trykker du Mikrobølge-knappen og dreier knotten for å justere verdien. Vri på bryteren eller trykk på Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å øke varigheten med 30 sekunder.



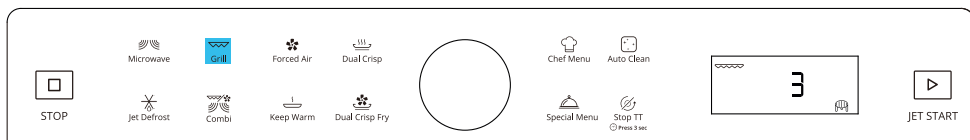
## GRILL

Denne funksjonen bruker et kraftig metallrør til å brune maten, noe som skaper en grill- eller gratinerings effekt. Grill-funksjonen lar deg brune mat som ostesmørbrød, varme smørbrød, potetkroetter, pølses, grønnsaker.

Dedikert tilbehør:



Høy rist



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

	EFFEKTIVÅ
1	Lav
2	Medium
3	Høy

### **i** Tips og forslag:

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

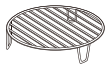


## FORCED AIR (VARMLUFT)

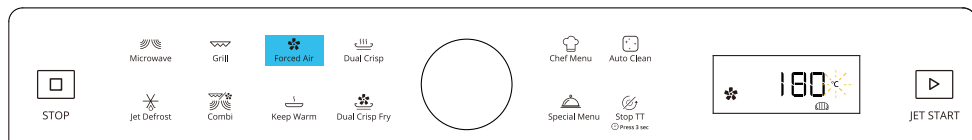
Denne funksjonen lar deg oppnå ovnsbakte retter. Ved bruk av et kraftig varmeelement og vifte, er tilberednings-syklusen akkurat som i en tradisjonell ovn. Bruk denne funksjonen til å tilberede marengs, paier, kaker, suffleer, fjærkre og stekt kjøtt.

Du bør forvarme ovnen før tilberedning for best resultat.

Dedikert tilbe-  
hør:



Lav rist



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

### ! Merknader:

Etter at tilberedningen har startet:

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

### i Tips og forslag:

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



## DUAL CRISP (DOBBEL CRISP) (FOR MODELL MWP 338)

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

Følgende tilbehør må brukes med Dobbel crisp-funksjonen:

\* Crisp-pannen

\* Crisp-håndtaket for å håndtere den varme crisplaten.

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

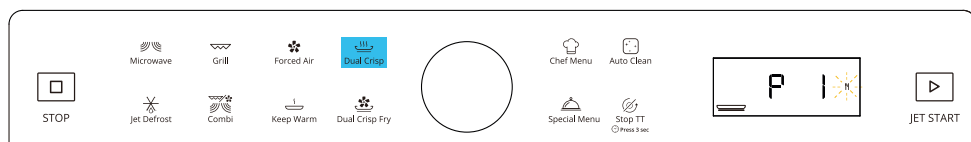
Dedikert tilbehør:



Crisp-panne



Crisp-håndtak



### For Dobbel crisp-funksjon:

- 1 Trykk Dual Crisp (Dobbel Crisp)-knappen, og trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte.
- 2 Drei på bryteren for å stille inn tilberedningstiden.
- 3 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningssyklusen.

### For Dobbel crisp brødtining:

- 1 Trykk Dual Crisp (Dobbel Crisp)-knappen.
- 2 Drei knotten for å velge P2 for dobbel crisp brødtining-funksjonen, og trykk på Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte.
- 3 Drei knotten for å angi vekt.
- 4 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningssyklusen.

### ! Merknader:

Bruk den egne Crisp-pannen. Andre crisp-panner på markedet vil ikke gi korrekt resultat når du bruker denne funksjonen.

### i Tips og forslag:

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





## DUAL CRISP (DOBBEL CRISP) (FOR MODELL MWP 339)

Denne eksklusive Whirlpool-funksjonen gir deg en perfekt gyldenbrun overflate både på toppen og bunnen av maten. Ved å bruke både mikrobølge og grill-tilberedning, vil crisppannen raskt nå riktig temperatur og begynne å brune og crise maten.

Følgende tilbehør må brukes med Dobbel crisp-funksjonen:

\* Crisp-pannen

\* Crisp-håndtaket for å håndtere den varme crisplataten.

\* Høy rist (når du lager med Dobbel crisp-friteringsfunksjonen)

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

Dedikert tilbehør:



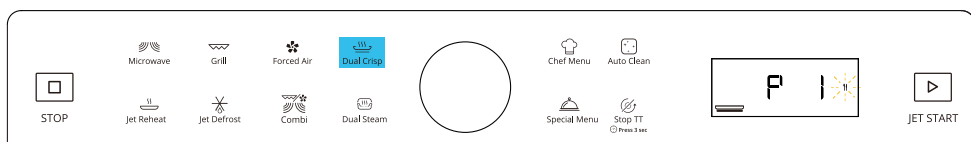
Crisp-panne



Crisp-håndtak



Høy rist (Kun tilgjengelig på Dobbel crisp-friteringsopp-skrifter)



### For Dobbel crisp-funksjon:

- 1 Trykk Dual Crisp (Dobbel Crisp)-knappen, og trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte.
- 2 Drei på bryteren for å stille inn tilberedningstiden.
- 3 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningssyklusen.

### For Dobbel crisp brødtining:

- 1 Trykk Dual Crisp (Dobbel Crisp)-knappen.
- 2 Drei knotten for å velge P2 for dobbel crisp brødtining-funksjonen, og trykk på Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte.
- 3 Drei knotten for å angi vekt.
- 4 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningssyklusen.

### For Dobbel crisp-fritering:

- 1 Trykk Dual Crisp (Dobbel Crisp)-knappen.
- 2 Drei knotten for å velge Dobbel crisp-friteringsopp-skrifter (P3–P9), og trykk på Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte.
- 3 Drei knotten for å angi vekt.
- 4 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningssyklusen.








## ! Merknader:

Bruk den egne Crisp-pannen. Andre crisp-panner på markedet vil ikke gi korrekt resultat når du bruker denne funksjonen.

## Tips og forslag:



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

## Veiledninger for P1–P9:

MATKATEGORI	TILBEREDNINGSMETODE	VEKT ELLER TID	TIPS	
<i>P1</i>	 Manuell dobbel crisp	Dobbel crisp	Angi varighet	Varm opp og tilbered ønsket mat som pizza, quiches og annen deigbasert mat.
<i>P2</i>	 Dobbel crisp brødtining	Dobbel crisp	50 – 500g	Avrim og varm opp frosne rundstykker, baguetter og croissanter. Ovnen velger automatisk nødvendig tilberedningsmetode, tid og effekt.
<i>P3</i>	 Pommes frites	Dobbel crisp-fri-tering	300 – 600g	Smør crispplaten lett. Strø på salt før tilberedning. Snu når ovnen ber om det.
<i>P4</i>	 Kyllingnuggets	Dobbel crisp-fri-tering	200 – 600g	Smøre crispplaten lett. Snu når ovnen ber om det.
<i>P5</i>	 Panert fisk	Dobbel crisp-fri-tering	250 – 600g	Smøre crispplaten lett. Snu maten når ovnen ber om det.
<i>P6</i>	 Kyllingvinger	Dobbel crisp-fri-tering	200 – 600g	Krydre kyllingvingene. Smøre crispplaten. Snu når ovnen ber om det.
<i>P7</i>	 Potetbåter	Dobbel crisp-fri-tering	300 – 800g	Skrell og skjær opp potetene med en tykkelse på ca. 1,5 cm, og krydre med salt og olje. Smør crisp-pannen lett, og legg til potetbåter. Rør om når ovnen ber om det.

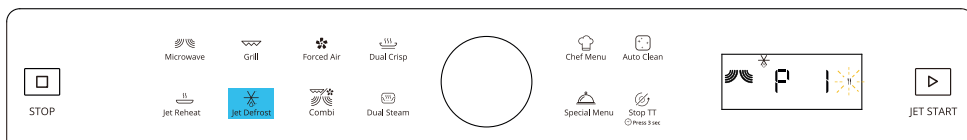


## DUAL CRISP (DOBDEL CRISP)






MATKATEGORI		TILBEREDNINGSMETODE	VEKT ELLER TID	TIPS
<i>P8</i>	 Falafel	Dobbel crisp-fri-tering	4 porsjoner	Bland kikerter med persille, salt, pepper, cumin og korianderfrø, la hvile i kjøleskapet i ca. 30 minutter, bland melet med litt ferskvann for å lage en smørlignende konsistens, form til karbonader, og dypp dem først i deigen og deretter i brødsmlene. Smør crisp-pannen med ekstra jomfruolje (2 ss), og legg på.
<i>P9</i>	 Krydret panert torsk	Dobbel crisp-fri-tering	4 porsjoner	Bland paprika, hvitløkspulver, gurkemeie, salt og pepper i en bolle med eggehviten, dekk til torskfiletene med de krydrede brødsmlene og press dem med hendene, og legg filetene pent på Crisp-pannen.

## JET DEFROST (JET TING)

Denne funksjonen lar deg tine mat raskt og automatisk.  
Bruk denne funksjonen til å tine kjøtt, fjærkre, fisk, grønnsaker eller brød.



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

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

### Tips og forslag:

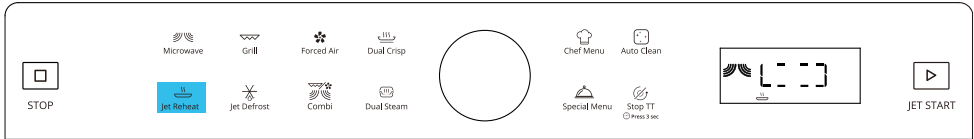
- For best resultat anbefaler vi opptining direkte på glassdreieplaten. Om nødvendig kan det brukes en lett plastbeholder som egner seg for mikrobølgeovn.
- Kokt mat, stuinger og kjøttsausar tiner raskere hvis du rører i dem i løpet av tiningstiden.
- Skill stykkene fra hverandre når de begynner å tine. Individuelle skiver tiner lettere.
- Snu/rør i store matporsjoner midtveis i opptinningsprosessen.



## JET REHEAT (JET-OPPVARMING) (Kun tilgjengelig på MWP 339)

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

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



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

### Tips og forslag:

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



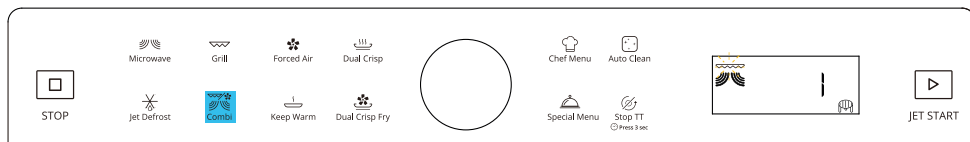
## COMBI (KOMBI) (MIKROBØLGER + GRILL)

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

Dedikert tilbehør:



Høy rist



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

### ! Merknader:

Etter at tilberedningen har startet:

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

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

### i Tips og forslag:

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



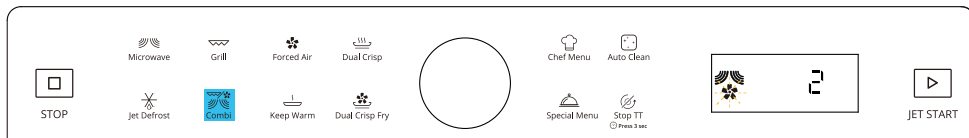
## COMBI (KOMBI) (MIKROBØLGER + VARMLUFT)

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

Dedikert tilbehør:



Lav rist



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

### ! Merknader:

Etter at tilberedningen har startet:

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

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

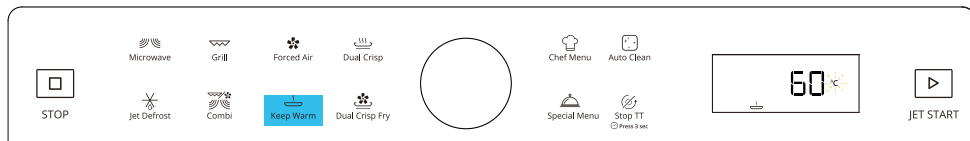
### i Tips og forslag:

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



## KEEP WARM (HOLDE VARM) (egen knapp på MWP 338)

Denne funksjonen lar deg holde fersk, tilberedt mat varm.



- ① Trykk Keep Warm (Hold varm)-knappen. (På modell MWP 339 trykker du Special Menu (Spesialmeny)-knappen for å velge Hold varm-funksjonen; se kapitlet «Spesialmeny» for mer informasjon.)
- ② Drei knotten for å justere temperaturområdet fra 60–80°C, og trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte. (Se tabellen nedenfor for anbefalte oppskrifter.)
- ③ Tilberedningscyklusen starter med 30 minutters nedtelling. Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningscyklusen.

### ! Merknader:

Når hold varm-prosessen har startet:

- \* Åpne døren for å sette holde varm-syklusen på pause, og lukk døren for å fortsette med gjenværende tid.
- \* Trykk Stop (Stopp)-knappen for å stoppe hold varm-syklusen.

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





## DUAL STEAM (DOBBEL DAMPING) (Kun tilgjengelig på MWP 339)

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

Denne funksjonen arbeider i to faser.

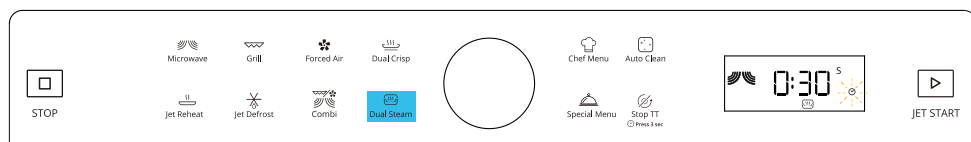
- \* Den første fasen bringer vannet raskt opp til koketemperatur, så beregnes tilberedningstiden av sensoren.
- \* Den neste fasen justerer temperaturen automatisk til småkoking, slik at det ikke koker over. Skjermen viser damptiden du har stilt inn og teller nedover i dette trinnet.

Dedikert tilbehør:



Lag  
Øvre del  
Midterbeholder  
Nedre del  
Bunn

Dobbel dampkoker  
(dobbellagsdampkoker)



- 1 Trykk Dual Steam (Dobbel damp)-knappen.
- 2 Drei på bryteren for å stille inn tilberedningstiden.
- 3 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningssyklusen.

### Tips og forslag:

- Dampkokeren er laget kun for bruk i mikrobølgeovn!
- Det egne dampkokertilbehøret må alltid brukes med denne funksjonen.
- Den doble dampkokeren kan brukes med automatisk rengjøring, mikrobølgeovn og dobbel damp. Bruk av dampkokeren med andre funksjoner kan medføre skade.
- Plasser alltid dampkokeren på den roterende glasstallerkenen.
- Starttemperaturen for vann er 3–27 °C. La alltid ligge i minst 5 minutter tid før servering.

## Dobbel dampkoker (dampkoker med to lag) Bruksanvisning:

### ! Merknader:

\* Ved å bruke dobbel dampkoker (dampkoker med to lag) kan du tilberede to retter samtidig. For best ytelse bør du velge mat med samme tilberedningstid.

\* Alle oppskriftene under bruker den doble dampkokeren. Dekk alltid til med lokket.

ØVRE RIST	MIDTBEHOLDER	NEDRE RIST	Bunn	TILBEREDNINGSTID OG TRINN	BESKRIVELSE
Akkar (170g)	Vann (100ml)	Erter og cherrytomater (350g)	Vann (100ml)	Trinn 1: Mikrobølgeovn 900 W i 4 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 2 min.	Dampet akkar med erter, friske tomatersmat og basilikum.
Abbor (250g)	Vann (100ml)	Skivede poteter og squash (200g)	Vann (100 ml)	Trinn 1: Mikrobølgeovn 900 W i 4 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 10 min.	Serveres med citronette (blandning av sitronsaft, olivenolje, salt og pepper).
Kyllingbryst (120g)	Vann (100ml)	Grønne bønner (220g)	Vann (100ml)	Trinn 1: Mikrobølgeovn 900 W i 4 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 4 min.	Caesarkyllingsalat (legg til krukonger).
Squash (400g) og paprika	Vann (100ml)	Nei	Spelt (100g) og vann (200ml)	Trinn 1: Mikrobølgeovn 900 W i 2 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 18 min.	Speltsalat med pestodressing.
Nei	Frosne blandede grønnsaker (200g) og vann (30ml)	Nei	Quinoa (100g) og vann (200ml)	Trinn 1: Mikrobølgeovn 900 W i 2 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 15 min.	Quinoa i ratatouilledressing med olje og fennikelfrø.

ØVRE RIST	MIDTBEHOLDER	NEDRE RIST	Bunn	TILBEREDNINGSTID	BESKRIVELSE
Kyllinglår (250g)	Vann (100ml)	Nei	Basmatiris (200g) med sitrongress, ingefærbitar og vann (400ml)	Trinn 1: Mikrobølgeovn 900 W i 4 min.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 30 min.	Når ferdig, blander du sammen og drysser med yoghurt og tajne-krydder.
Hermetiserte gulrøtter og lam (200g)	Vann (100ml)	Nei	Bokhvete (100g) og vann (200ml)	Trinn 1: Mikrobølgeovn 900 W i 2 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 15 min.	Når klart, tilsetter du med tomat-saus og drysser med kokospulver.
Paprika fylt med kjøtt (500g)	Vann (100ml)	Nei	Langkornet ris (200g) og vann (300ml)	Trinn 1: Mikrobølgeovn 900 W i 4 min.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 30 min.	Server med olje.
Laksfileter (200g)	Vann (100ml)	Rosenkål (300g)	Vann (100ml)	Trinn 1: Mikrobølgeovn 900 W i 4 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeeffekt 350 W i 6 min.	Server med olje og fersk dill.
Reker (uten skall) (250g)	Vann (100ml)	Nei	Bulgurhvete (100g) og vann (200ml)	Trinn 1: Mikrobølgeovn 900 W i 2 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeeffekt 350 W i 15 min.	Server med olje og fersk koriander.
Kjøttboller (250g)	Vann (100ml)	Nei	Hvit ris (200g) og vann (300ml)	Trinn 1: Mikrobølgeeffekt 900 W i 4 min.; Trinn 2: Mikrobølgeeffekt 350 W i 30 min.	Server med tomat-saus eller annen ønsket saus.
Fiskeboller (200g)	Vann (100ml)	Raspede poteter (300 g)	Vann (100ml)	Trinn 1: Mikrobølgeeffekt 900 W i 4 min 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeeffekt 350 W i 8 min.	Når ferdig, moser du potetene med en gaffel, så legger du til melk og revet ost.

ØVRE RIST	MIDTBEHOLDER	NEDRE RIST	Bunn	TILBEREDNINGSTID	BESKRIVELSE
Fiskespyd (350g)	Vann (100ml)	Sopp (sjampinjong) (350g)	Vann (100ml)	Trinn 1: Mikrobølgeovn 900 W i 4 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 8 min.	Server med olje, salt og pepper.
Kamskjell (170g)	Vann (100ml)	Asparges (300g)	Vann (100ml)	Trinn 1: Mikrobølgeovn 900 W i 4 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 1 min. 15 s.	Server med olje og eddikdressing.
Skivede gulrøtter (250g)	Vann (100ml)	Nei	Hirse (100g), tofuterninger (100g) og vann (200ml)	Trinn 1: Mikrobølgeovn 900 W i 2 min. 30 s.; Trinn 2: Mikrobølgeovn 350 W i 15 min.	Server med olje og soyasaus.



## DUAL CRISP FRY (DOBBEL CRISP-FRITERING) (egen knapp på MWP 338)

Denne funksjonen gir deg perfekte sprø resultater både på toppen og bunnen og holder innsiden av maten mør. Bruk mikrobølger, grill og FC-tilberedning, og alltid plasser Crisp-pannen på den høye risten.

Følgende tilbehør må brukes med denne funksjonen:

- \* Crisp-pannen
- \* Crisp-håndtaket for å håndtere den varme crispplaten
- \* Høy rist

Dedikert tilbehør:



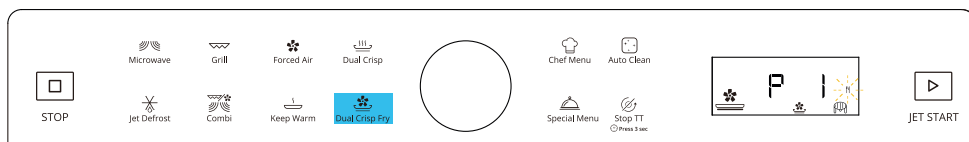
Crisp-panne



Crisp-håndtak



Høy rist



Plasser den tomme crispplaten på den høye risten i ovnen.

- 1 Trykk Dual Crisp Fry (Dobbel crisp-friterings)-knappen.
- 2 Drei knotten for å velge matkategori, og trykk på Confirmation (Bekreftelses)-knappen for å bekrefte.
- 3 Drei knotten for å angi vekt.
- 4 Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningssyklusen.








### Tips og forslag:

- Kontroller at crisp-pannen er riktig plassert på den høye risten i ovnen.
- Den høye risten og crisp-pannen blir meget varme når denne funksjonen brukes.
- Du må ikke sette den varme crisp-pannen oppå noe som ikke tåler varme.
- Bruk stekeovnsvotter eller håndtaket når du fjerner den varme crisp-pannen.
- Bruk kun den egne crisp-pannen med denne funksjonen. Andre crisp-panner på markedet vil ikke gi korrekt resultat når du bruker denne funksjonen.
- Du finner mer informasjon å legge til / røre / snu maten i tabellen på side 12.



## DUAL CRISP FRY (DOBBEL CRISP-FRITERING)

### Matkategoriveiledning:

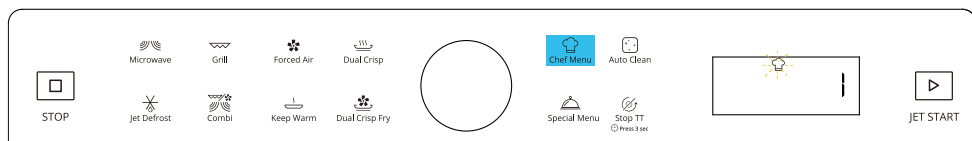
MATKATEGORI	VEKT	TIPS
<i>P1</i>  Pommes frites	300-600g	Smøre crispplaten lett. Strø på salt før tilberedning. Snu når ovnen ber om det.
<i>P2</i>  Kyllingnuggets	200-600g	Smøre crispplaten lett. Snu når ovnen ber om det.
<i>P3</i>  Panert fisk	250-600g	Smøre crispplaten lett. Snu maten når ovnen ber om det.
<i>P4</i>  Kyllingvinger	200-600g	Krydre kyllingvingene. Smøre crispplaten. Snu når ovnen ber om det.
<i>P5</i>  Potetbåter	300-800g	Skrell og skjær opp potetene med en tykkelse på ca. 1,5 cm, og krydre med salt og olje. Smør crisp-pannen lett, og legg til potetbåter. Rør om når ovnen ber om det.
<i>P6</i>  Falafel	4 porsjoner	Bland kikerter med persille, salt, pepper, cumin og korianderfrø, la hvile i kjøleskapet i ca. 30 minutter, bland melet med litt ferskvann for å lage en smørlignende konsistens, form til karbonader, og dypp dem først i deigen og deretter i brødsmulene. Smør crisp-pannen med ekstra jomfruolje (2 ss), og legg på.
<i>P7</i>  Krydret panert torsk	4 porsjoner	Bland paprika, hvitløkspulver, gurkemeie, salt og pepper i en bolle med eggehviten, dekk til torskefiletene med de krydrede brødsmulene og press dem med hendene, og legg filetene pent på Crisp-pannen.



## CHEF MENU (KOKKEMENY)

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

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



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

### **i** Tips og forslag:

- Matens beskaffenhet kan variere, så tilberedningstiden er beregnet for en gjennomsnittlig fasong. Vi anbefaler at du alltid sjekker at maten er helt gjennomstekt og at du øker tilberedningstiden hvis den ikke er det.
- Du finner mer informasjon å legge til / røre / snu maten i tabellen på side 12.
- For dampoppskrifter i kokkemenyen bruker du enkeltdampkokeren (dekslet, nedre rist og bunnen). For ris, pasta, spelt og quinoa bruker du kun dampkokeren med deksel og bunn).

















### MERKNADER:

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

TILBEHØR				
Mikrobølge sikker beholder	Mikrobølge- og ovnssikker beholder	Crisppannen og Crisp-håndtaket	Damper (bunn med nedre rist og lokk)	Dampkoker (bunn og lokk)
Lav rist	Høy rist			



# CHEF MENU (KOKKEMENY)

OPPSKRIFTER	MENGDE	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	KLARGJØRING
<b>1-GRØNNSAKER</b>				
<b>P1</b>	 Fylte poteter	200g - 1000g	5,5–21,5min.	 Klipp potetene halve langs langsiden. Legg ost på potetoverflaten når ovnen ber om det.
<b>P2</b>	 Poteter	200g - 1000g	6,5–18,5min.	 Passer til poteter: 200-300 g hver. Vask og stikk hull. Snu når ovnen ber om det.
<b>P3</b>	 Tomater	300g - 800g	12–16 min.	 Skjær i to, krydre og strø ost på toppen.
<b>2-KYLLING</b>				
<b>P1</b>	 Kyllingfileter	200g - 1000g	14,1–24,6min.	 Smøre crispplaten lett. Krydre og tilsett filetene når crisppannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
<b>P2</b>	 Kyllinglår	400g - 1000g	16–29,6min.	 Krydre kyllingvingene. Smøre crispplaten. Legg på lårene når crispplaten er forvarmet, snu når ovnen ber om det.
<b>P3</b>	 Sprø tynn panert kylling	4 porsjoner	15min	 Klargjør 4 kyllingbryst (100 g hver), 100 g brødsmler, 20 g mel, 1 egg, 3 ss ekstra jomfruolivenolje, salt og pepper. Dyp kyllingen i melet, og dekk til begge sider av brystet. Dypp de meldekkede brystene i egget, dekk til med brødsmler, og legg brystene på Crisp-pannen.
<b>P4</b>	 Eggerøre	1–4 stk.	1–5min.	 Skrell egget(-ene), stikk hull på eggeplommen med en tannpiker, og hell i et mikrobølgeovnfast fat.
<b>3-KJØTT</b>				
<b>P1</b>	 Biff	800g - 1500g	24,9–41min.	 Ta kjøttet ut av kjøleskapet 30 minutter før tilberedning. Krydre med olje, salt og pepper, legg i mikrobølgeovnen i en ovnsfast beholder, og sett inn i ovnen mens kald. Snu steken når ovnen ber om det. Når tilberedningen er ferdig, lar du maten hvile tildekket med aluminiumsfolie i minst 15 minutter før servering.



Mikrobølgeovns beholder



Mikrobølge- og ovnsikker beholder



Crisp-pannen og Crisp-håndtaket



Dampkoker (bunn med nedre rist og lokk)



Dampkoker (bunn og lokk)



Lav rist



















Høy rist





# CHEF MENU (KOKKEMENY)

OPPSKRIFTER	MENGDE	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	KLARGJØRING
<b>3-KJØTT</b>				
P2	 Lam	1000g - 1500g	32–40min.	 Ta kjøttet ut av kjøleskapet 30 minutter før tilberedning. Krydre med olje, salt og pepper, legg i mikrobølgeovnen i en ovnsfast beholder, og sett inn i ovnen mens kald. Snu steken når ovnen ber om det. Når tilberedningen er ferdig, lar du maten hvile tildekket med aluminiumsfolie i minst 15 minutter før servering.
P3	 Entrecote	150g - 600g	14,9–25min.	 Krydre kjøttet, og dreier når ovnen ber om det.
P4	 Bacon	50g - 150g	7–10,5min.	 Legg på kjøtt når crispplaten er forvarmet, og snu når ovnen ber om det.
P5	 Kjøttboller	200g – 400g	13–19min.	 Mikrobølgeovnsfast fat Bruk ferske kjøttboller fra butikk eller etter egen oppskrift på ca. 15 gram hver, og snu når ovnen ber om det.
<b>4-FISK/SJØMAT</b>				
P1	 Frosne panerte fileter	200g - 600g	13–23min.	 Smøre crispplaten lett. Sett inn maten når crispplaten er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
P2	 Panerte reker	200g - 600g	10,5–22,1min.	 Bruk panerte kongereker. Smøre crispplaten lett. Sett inn maten når crispplaten er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
<b>5-PIZZA/PAI</b>				
P1	 Hjemmelaget pizza	850g	18min	 Forbered deigen basert på 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200-225 g hvetemel, 1 st salt og 10 ml olje. La heve i 2 timer ved romtemperatur, tildekket med en klut. Kjevl ut, legg på den smurte crisp-pannen, og prikk til. Gjør ferdig pålegg med 150 g tomat saus, 10 ml olivenolje og salt, og spre det over deigen. Tilsett 100 g hakket mozzarellaost.
P2	 Quiche Lorraine (Quiche Lorraine)	900g	20min	 Rull ut den ferdige deigen på crisp-pannen sammen med bakepapir, og prikk til. Bland sammen 4 egg, 150 ml matfløte og 130 g revet ost (Gruyere-type). Legg 100 g bacon i terninger på deigen, og dekk til med krem. Krydre med svart pepper og muskatnøtt.



Mikrobølgeovns sikkerhetsikon beholder



Mikrobølge- og ovnsikkerhetsikon beholder



Crisp-pannen og Crisp-håndtaket



Dampertopp (bunn med nedre rist og lokk)



Dampertopp (bunn og lokk)

















Lav rist



Høy rist



# CHEF MENU (KOKKEMENY)

OPPSKRIFTER	MENGDE	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	KLARGJØRING
<b>5-PIZZA/PAI</b>				
<b>P3</b>	 Dyp pizza	300g - 700g	10–14, 1min.	 Ta ut av pakken, og sett på crisp-pannen.
<b>P4</b>	 Tynn pizza	250g - 400g	10–13min.	 Ta ut av pakken, og sett på crisp-pannen.
<b>P5</b>	 Fersk pizza	900g	21min	 Forbered deigen basert på 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200-225 g hvetemel, 1 ts salt og 10 ml olje. La heve i 2 timer ved romtemperatur, tildekket med en klut. Kjevl ut, legg på den smurte crisp-pannen, og prikk til. Gjør ferdig pålegg med 150 g tomatsaus, 10 ml olivenolje og salt, og spre det over deigen. Tilsett 100 g hakket mozzarellaost. Når ovnen er forvarmet, setter du crisp-pannen i på den lave risten i mikrobølgeovnen.
<b>6-PASTA/LASAGNE</b>				
<b>P1</b>	 Fersk lasagne	1200g	28min	 Tilbered etter ønsket oppskrift. Start med å legge litt béchamelsaus over bunnen av pannen, og legg på et lag med lasagneplater. Dekk til med béchamelsaus og kjøttsaus. Gjenta dette tre ganger. Dekk til med siste laget med béchamelsaus, og strø på med raspet ost for å få god brunng.
<b>P2</b>	 Frossen lasagne	300g - 1000g	19–34min.	 Fjern all aluminiumsfolie.
<b>7-DESSERTER/BAKVERK</b>				
<b>P1</b>	 Hjemmelaget frukt pai	1200g	29min	 Legg kakedeigen over hele crisp-pannen, lag hull og strø brødsmler på bunnen for å suge til seg saften fra frukten. Fyll med hakkede epler blandet med sukker og kanel.
<b>P2</b>	 Boller	560g	15min	 Bland godt 275 til 300 g sterk mel, 10 g bakepulver, 4 g salt, 50 g smeltet margarin, 200 ml melk, og form i ett stykke med diameter på 20 cm på smurt crisp-panne.



Mikrobølgesikker beholder



Mikrobølge- og ovnsikker beholder



Crisp-pannen og Crisp-håndtak



Dampert (bunn med nedre rist og lokk)



Dampkoker (bunn og lokk)



Lav rist



Høy rist



# CHEF MENU (KOKKEMENY)

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



Mikrobølgesikker beholder



Mikrobølge- og ovnssikker beholder



Crisp-pannen og Crisp-håndtaket



Damper (bunn med nedre rist og lokk)



Dampkoker (bunn og lokk)























Lav rist



Høy rist



# 6TH SENSE CHEF MENU (6TE SANS KOKKEMENY) (MWP 339)

OPPSKRIFTER	MENGDE	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	KLARGJØRING
<b>1-GRØNNSAKER</b>				
P1	 Poteter	200g - 1000g	6,5–18,5min.	 Passer til poteter: 200-300 g hver. Vask og stikk hull. Snu når ovnen ber om det.
P2	 Tomater	300g - 800g	12–16 min.	 Skjær i to, krydre og strø ost på toppen.
P3	 Gulrøtter	150g - 500g	sensor	 Legg i dampristen, og tilsett 100 ml vann i bunnen. Dekk til med lokket.
P4	 Brokkoli	150g - 500g	sensor	 Legg i dampristen, og tilsett 100 ml vann i bunnen. Dekk til med lokket.
P5	 Poteter	150g - 500g	sensor	 Legg i dampristen, og tilsett 100 ml vann i bunnen. Dekk til med lokket.
P6	 Frosne grønnsaker	150g - 500g	sensor	 Legg i dampristen, og tilsett 100 ml vann i bunnen. Dekk til med lokket.
<b>2-KYLING</b>				
P1	 Kyllingfileter	200g - 1000g	14,1–24,6min.	 Smør det mikrobølgeovn- og ovnsikre fatet lett. Krydre og legg til filetene når det mikrobølgeovn- og ovnsikre fatet er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
P2	 Kyllinglår	400g - 1000g	16–29,6min.	 Krydre kyllingvingene. Smør det mikrobølgeovn- og ovnsikre fatet. Tilsett lårene når det mikrobølgeovn- og ovnsikre fatet er forvarmet, og snu når ovnen ber om det.
P3	 Kyllingfileter	150 - 500g	sensor	 Krydre og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lodd.
<b>3-KJØTT</b>				
P1	 Biff	800g - 1500g	25–41min.	 Ta kjøttet ut av kjøleskapet 30 minutter før tilberedning. Krydre med olje, salt og pepper, legg i mikrobølgeovnen i en ovnsfast beholder, og sett inn i ovnen mens kald. Snu steken når ovnen ber om det. Når tilberedningen er ferdig, lar du maten hvile tildekket med aluminiumsfolie i minst 15 minutter før servering.



Mikrobølgesikker beholder



Mikrobølge- og ovnsikker beholder



Crisp-pannen og Crisp-håndtaket



Dampkrone (bunn med nedre rist og lokk)



Dampkrone (bunn og lokk)





















Lav rist



Høy rist



# 6TH SENSE CHEF MENU (6TE SANS KOKKEMENY) (MWP 339)

OPPSKRIFTER	MENGDE	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	KLARGJØRING
<b>3-KJØTT</b>				
P2	 Lam	1000g - 1500g	32–40min.	 Ta kjøttet ut av kjøleskapet 30 minutter før tilberedning. Krydre med olje, salt og pepper, legg i mikrobølgeovnen i en ovnsfast beholder, og sett inn i ovnen mens kald. Snu steken når ovnen ber om det. Når tilberedningen er ferdig, lar du maten hvile tildekket med aluminiumsfolie i minst 15 minutter før servering.
P3	 Entrecote	150g - 600g	14,9–25min.	 Krydre kjøttet, og dreier når ovnen ber om det.
P4	 Bacon	50g - 150g	7–10,5min.	 Legg på kjøtt når crispplaten er forvarmet, og snu når ovnen ber om det.
<b>4-FISK/SJØMAT</b>				
P1	 Fiskefileter	150 – 500g	sensor	 Krydre og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
P2	 Frosne panerte fileter	200g - 600g	13–23min.	 Smør crispplaten lett. Sett inn maten når crisp-pannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
P3	 Reker	150g - 500g	sensor	 Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
P4	 Panerte reker	200g - 600g	10,5–22,1min.	 Bruk panerte kongereker. Smør crispplaten lett. Sett inn maten når crisp-pannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
P5	 Fiskefileter	150g - 500g	sensor	 Krydre og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
P6	 Kamskjell	150g - 500g	sensor	 Plasser på dampristen. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.



Mikrobølgesikker beholder



Mikrobølge- og ovnsikker beholder



Crisp-pannen og Crisp-håndtaket



Dampner (bunn med nedre rist og lokk)



Dampkoker (bunn og lokk)




















Lav rist



Høy rist



# 6TH SENSE CHEF MENU (6TE SANS KOKKEMENY) (MWP 339)

OPPSKRIFTER	MENGDE	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	KLARGJØRING
<b>5-PIZZA/PAI</b>				
P1	 Hjemmelaget pizza	850g	18min	 Forbered deigen basert på 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200-225 g hvetemel, 1 st salt og 10 ml olje. La heve i 2 timer ved romtemperatur, tildekket med en klut. Kjevl ut, legg på den smurte crisp-pannen, og prikk til. Gjør ferdig pålegg med 150 g tomatsaus, 10 ml olivenolje og salt, og spre det over deigen. Tilsett 100 g hakket mozzarellaost.
P2	 Quiche Lorraine	900g	20min	 Rull ut den ferdige deigen på crisp-pannen sammen med bakepapir, og prikk til. Bland sammen 4 egg, 150 ml matfløte og 130 g revet ost (Gruyere-type). Legg 100 g bacon i terninger på deigen, og dekk til med krem. Krydre med svart pepper og muskatnøtt.
P3	 Dyp pizza	300g - 700g	10–14, 1min.	 Ta ut av pakken, og sett på crisp-pannen.
P4	 Frossen pizza tynn bunn	250g - 400g	10–13min.	 Ta ut av pakken, og sett på crisp-pannen.
P5	 Fersk pizza	900g	21min	  Forbered deigen basert på 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200-225 g hvetemel, 1 st salt og 10 ml olje. La heve i 2 timer ved romtemperatur, tildekket med en klut. Kjevl ut, legg på den smurte crisp-pannen, og prikk til. Gjør ferdig pålegg med 150 g tomatsaus, 10 ml olivenolje og salt, og spre det over deigen. Tilsett 100 g hakket mozzarellaost.
<b>6-PASTA/LASAGNE</b>				
P1	 Fersk lasagne	1200g	28min	  Tilbered etter ønsket oppskrift. Start med å legge litt béchamelsaus over bunnen av pannen, og legg på et lag med lasagneplater. Dekk til med béchamelsaus og kjøttsaus. Gjenta dette tre ganger. Dekk til med siste laget med béchamelsaus, og strø på med raspet ost for å få god bruning.
P2	 Frossen lasagne	300g - 1000g	19–34min.	  Fjern all aluminiumsfolie.



Mikrobølge- og ovnsikker beholder



Mikrobølge- og ovnsikker beholder



Crisp-pannen og Crisp-håndtaket



Dampkoker (bunn og lokk)



Dampkoker (bunn og lokk)















Lav rist



Høy rist



# 6TH SENSE CHEF MENU (6TE SANS KOKKEMENY) (MWP 339)

OPPSKRIFTER	MENGDE	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	KLARGJØRING
<b>6-PASTA/LASAGNE</b>				
P3	 Pasta	1 - 3 porsjoner	49min. + innstillingstid	 Plasser fra 1 til 3 porsjoner med pasta på bunnen (basen) av dampkokeren, med tanke på at hver porsjon tilsvarer 70g. Tilsett vann opp til passende nivå i dampkokeren, under teksten "Pasta + vann" (1 = 1 porsjon, 2 = 2 porsjoner, osv.). Dekk til med dampkokerens lokk. Ikke bruk dampkokerens midtre rist. Som anvist på displayet, velg antall porsjoner som skal tilberedes (L1 = 1 porsjon, L2 = 2 porsjoner, osv.). Velg tilberedningstid manuelt i henhold til pakken.
<b>7-RIS/KORN</b>				
P1	 Ris	1 - 4 porsjoner	2,57min. + innstillingstid	 Plasser fra 1 til 4 porsjoner med ris på bunnen (basen) av dampkokeren, med tanke på at hver porsjon tilsvarer 100g. Tilsett vann opp til passende nivå som vist i dampkokeren under teksten «Ris + vann» (1 = 1 porsjon, 2 = 2 porsjoner osv.). Dekk til med dampkokerens lokk. Ikke bruk dampkokerens midtre rist. Som anvist på displayet, velg antall porsjoner som skal tilberedes (L1 = 1 porsjon, L2 = 2 porsjoner, osv.). Velg tilberedningstid manuelt i henhold til pakken.
P2	 Spelt	100 – 400g	20,5–50,5min.	 Legg mellom 100 g og 400 g spelt på bunnen (basen) av damperen. For hvert 100 g tilsetter du 180 ml vann og en klype salt. Blant godt, og dekk til med damplokket. Ikke bruk dampristen.
P3	 Quinoa	1 - 4 porsjoner	22,5–42min.	 Legg mellom 100 g og 400 g quinoa på bunnen (basen) av damperen. For hvert 100 g tilsetter du 200 ml vann, en klype salt og 20 g tomater. Blant godt, og dekk til med damplokket. Ikke bruk dampristen.
<b>8-DESSERTER/BAKVERK</b>				
P1	 Hjemmelaget fruktpai	1200g	29min	 Legg kakedeigen over hele crisp-pannen, lag hull og strø brødsmler på bunnen for å sage til seg saften fra frukten. Fyll med hakkede epler blandet med sukker og kanel.
P2	 Boller	560g	15min	 Bland godt 275 til 300 g sterk mel, 10 g bakepulver, 4 g salt, 50 g smeltet margarin, 200 ml melk, og form i ett stykke med diameter på 20 cm på smurt mikrobølgeovn- og stekeovnsfast fat.



Mikrobølgesikker beholder



Mikrobølge- og ovnsikker beholder



Crisp-pannen og Crisp-håndtaket



Dampkoker (bunn og lokk)



Dampkoker (bunn og lokk)
























Lav rist



Høy rist



# 6TH SENSE CHEF MENU (6TE SANS KOKKEMENY) (MWP 339)

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



Mikrobølgeovnsymbol  
beholder



Mikrobølge- og  
ovnsikre beholder



Crisp-pannen og  
Crisp-håndtaket



Dampkoker (bunn med  
nedre rist og lokk)



Dampkoker  
(bunn og lokk)



Lav rist



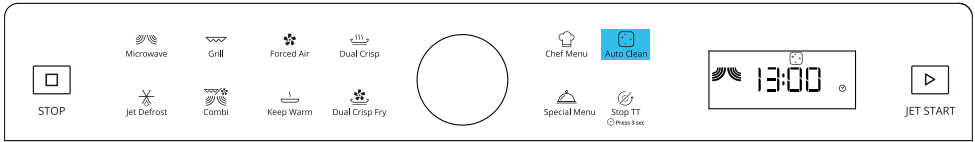
Høy rist





## AUOT CLEAN (AUTORENGJØRING)

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



### FØR SYKLUSEN STARTES:

- 1 Hell 235ml romtemperert vann i en mikrobølgeovnsikker beholder. (Se våre anbefalinger i delen «Tips og forslag».)
- 2 Plasser beholderen direkte på glassdreieplaten.

### FOR Å STARTE SYKLUSEN:

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

### NÅR SYKLUSEN ER FERDIG:

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



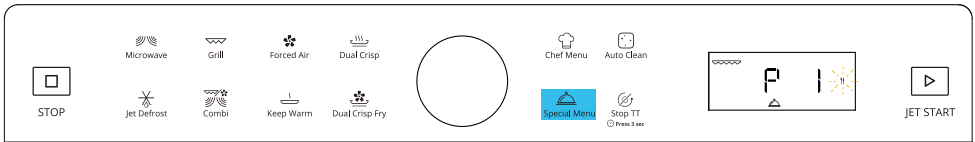
### Tips og forslag:

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





## SPECIAL MENU (SPESIALMENY)

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



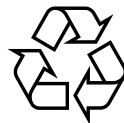
- ① Trykk Special Menu (Spesialmeny)-knappen.
- ② Drei knotten for å velge matkategori (se skjema under), og trykk på bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- ③ Drei knotten for å angi vekt.
- ④ Trykk Confirmation (Bekreftelses)-knappen / Jet Start (Hurtigstart)-knappen for å starte tilberedningssyklusen.

OPPSKRIFTER	METODE	VEKT	TIPS	
P1	Heve deig	250 – 500g	Til pizzadeig måler du 37 °C vann direkte i beholderen og løser opp gjæren i vannet. Tilsett 250g mel, 2 ss vegetabilsk olje og 2 ts salt. Kna godt til du får en deig. Det er mulig å bruke andre ønskede deigoppskrifter. Ikke bruk plastbeholder.	
P2	Holde varm	se hold varm-tabellen	Bruk denne funksjonen ved å trykke den egne knappen på modell MWP 338 eller ved å trykke Spesialmeny-knappen på modell MWP 339. Se kapittelet «Hold varm» for mer informasjon.	
P3	Smør	Mykne	50 – 500g	Ta ut av kjøleskapet, pakk ut og sett på et mikrobølgeovnssikkert fat.
P4	Iskrem	Mykne	100 - 1000g	Legg beholderen med frossen iskrem på dreieplaten.
P5	Kremost	Mykne	50 – 500g	Ta ut av kjøleskapet, pakk ut og sett på et mikrobølgeovnssikkert fat.
P6	Frossen saft	Mykne	250 – 1000g (her tilsvarer 1ml 1g)	Ta lokket av beholderen når frossen.
P7	Smelte Smør	Smelte	50 – 500g	Ta ut av kjøleskapet, pakk ut og sett på et mikrobølgeovnssikkert fat. Rør ved signalet.

OPPSKRIFTER		METODE	VEKT	TIPS
P8	 Sjokoladebiter	Smelte	100 - 500g	Sett på mikrobølgeovnfast fat fra romtemperatur Rør ved signalet.
P9	 Ost	Smelte	50 – 500g	Ta ut av kjøleskapet, og sett på et mikrobølgeovnsikkert fat. Rør ved signalet.
P10	 Marshmallows	Smelte	100 – 500g	Sett på mikrobølgeovnfast fat fra romtemperatur Fatet må ha plass til minst det doble av mengden med marshmallows, da de blir større under tilberedningen.

## MILJØTIPS

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



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



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

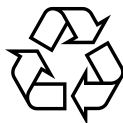
## I samsvar med IEC 60705, utgave 4, 2010-04.

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

Test	MENGDE	OMTRENT TID	EFFEKTNIVÅ	Konteiner
12.3.1 (eggekrem)	750g	13min	750W	Pyrex 3. 222-R
12.3.2 (Sukkerbrød)	475g	7min. 30 s.	750W	Pyrex 3.827
12.3.3 (Kjøtt skive)	900g	16min	750W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Potetgrateng)	1200g	26min	Grill + 500W	Pyrex 3.827
12.3.5 (Kylling)	1200g	45min	Varmluft 200°C + 90W	Pyrex 3.827
12.3.6 (Sitronkake)	800g	38min	Varmluft 200°C + 350W	Schott-glassfat
13,3 (Jet tining)	500g	5min 13 s	Jet TINING	Plasser på dreieplaten med en 3mm tykk plast-tallerken

## TEKNISK SPESIFIKASJON

Databeskrivelse	MWP 338	MWP 339
Inngangsspenning	220–230 V, 50Hz	220–230 V, 50Hz
Mikrobølgeeffektinngang	1650 W	1650 W
Nominell inngangseffekt (Rated Power Input)	2000 W	2000 W
Grill	1250 W	1250 W
Varmluft	1750 W	1750 W
Ytre mål (H×B×D)	373 X 490 X 540	373 X 490 X 540
Indre mål (H×B×D)	225 X 395 X 370	225 X 395 X 370



432E15A004257

