

JT479

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilizare

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкция по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.com

 **Whirlpool**[®]
HOME APPLIANCES

INDEKS

INSTALLASJON

- 3 Installasjon

SIKKERHET

- 4 Viktige sikkerhetsinstruksjoner
- 5 Feilsøkingstabell
- 6 Forholdsregler

TILBEHØR OG VEDLIKEHOLD

- 7 Tilbehør
- 8 Vedlikehold og rengjøring

BETJENINGSPANEL

- 9 Betjeningspanel

GENERELT BRUK

- 10 Første gangs bruk språkvalg
- 10 Ventemodus
- 10 Startbeskyttelse / barnelås
- 10 Demomodus
- 10 Ta pause eller stoppe tilberedningen
- 11 Legg til/røre/snu maten
- 11 Stoppe roterende tallerken
- 11 Timer
- 12 Innstillinger

TILBEREDNINGSFUNKSJONER

- 13 Jet start
- 14 Mikrobølge
- 15 Grill
- 16 Kombi grill + mikrobølge
- 17 Kombi varmluft + mikrobølge
- 18 Hurtig oppvarming
- 19 Tining (Manuell og 6^{te} sans tining)
- 20 Crisp
- 21 6^{TE} sans brødtining
- 22 Varmluft
- 23 6^{TE} sans damp
- 24 6^{TE} sans oppvarming
- 25 Favoritter
- 26 6^{TE} sans oppvarming

TIPS FOR VERN AV MILJØET

- 36 Miljøhensyn
- 36 Tekniske spesifikasjoner

INSTALLASJON

-FØR TILKOPLING

Plasser ovnen borte fra andre varmekilder. For tilstrekkelig ventilasjon må det være minst 30 cm fritt rom over ovnen.

Denne mikrobølgeovnen skal ikke plasseres i en kjøkkenseksjon. Denne ovnen er ikke konstruert for plassering eller bruk på en arbeidsoverflate som ligger lavere enn 850 mm over gulvet.

Sjekk at spenningen på typeskiltet samsvarer med spenningen i hjemmet ditt.

Du må ikke fjerne beskyttelsesdekslene for mikrobølgeovnens luftinntak som er plassert på sideveggen inne i ovnen. De forhindrer at fett og matpartikler kan komme inn i mikrobølgeovnens luftinntakskanaler.

Plasser ovnen på en stabil, jevn overflate som er sterk nok til å bære ovnen samt mat og tilberedningsredskaper som du legger inn i den. Vær forsiktig når du håndterer ovnen.

Pass på at rommet under, over og på sidene er tomt, slik at luften kan sirkulere fritt.

Forsikre deg om at apparatet ikke er skadet. Kontroller at ovnsdøren lukker godt til mot dørkarmen og at den innvendige dørtetningslisten ikke er skadet. Tøm ovnen og rengjør den innvendig med en myk, fuktig klut.

Du må ikke bruke apparatet hvis strømkabelen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller hvis det er blitt skadet eller har falt ned. Ikke dypp strømkabelen eller støpselet ned i vann. Hold kabelen borte fra varme overflater. Ellers kan det oppstå elektrisk støt, brann eller andre farer.

Ikke bruk en skjøteledning:

Hvis strømledningen er for kort kan du la en elektriker eller servicerepresentant installere en stikkontakt i nærheten av apparatet.

ADVARSEL: Feilaktig bruk av jordet støpsel kan medføre fare for elektrisk støt. Snakk med en kvalifisert elektriker eller servicerepresentant hvis jordingsinstruksjoner ikke er helt forstått, eller hvis det er tvil om hvorvidt mikrobølgeovnen er riktig jordet.

-ETTER TILKOPLING

Ovnen virker bare når ovnsdøren er ordentlig lukket.

Dårlig TV -mottak og radioforstyrrelse kan være følgene dersom ovnen plasseres i nærheten av et TV, en radio eller en antenne.

Jording av dette apparatet er obligatorisk. Produsenten frasier seg ethvert ansvar for personskader samt skader på dyr eller gjenstander som har oppstått fordi dette påbudet ikke er blitt fulgt.

Produsentene er ikke økonomisk ansvarlige for problemer som forårsakes av at brukeren ikke følger disse anvisningene.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR FREMTIDIG REFERANSE

Hvis noe inni eller utenfor ovnen skulle ta fyr eller du ser røykutvikling, må du holde ovnsdøren lukket og slå ovnen av. Trekk ut støpselet fra stikkontakten eller slå av strømmen ved å slå av eller skru ut sikringen på sikringspanelet.

Ikke la ovnen stå uten tilsyn når den er i gang, og spesielt ikke hvis maten varmes i papir, plast eller andre brennbare materialer. Papir kan forkulles eller begynne å brenne og noen plastmaterialer kan smelte under oppvarmingen.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør utvises for å unngå å berøre varmeelementene på innsiden av ovnen.

Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under konstant tilsyn.

Mikrobølgeovnen er beregnet for å varme mat og drikke. Tørring av mat eller klær og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan lede til fare for skade, antennelse eller brann.

Dette apparatet kan brukes av barn som er 8 år eller eldre og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de har fått tilsyn eller opplæring i eller blitt instruert om bruken av ovnen av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Rengjøring og vedlikehold for bruker skal ikke gjøres av barn med mindre de er 8 år eller eldre og er under tilsyn.

Hold øye med barn for å sikre at de ikke leker med ovnen. Hold apparatet og dets ledning ute av rekkevidden til barn under 8 år.

ADVARSEL: Ikke bruk mikrobølgeovnen din for oppvarming av noe i lufttette forseglede beholdere. Trykket som dannes i beholderen kan forårsake skader når du åpner den, eller den kan eksplodere.

ADVARSEL: Tetningslistene og området rundt døren bør sjekkes jevnlig for skader. Hvis disse områdene er skadet, må du ikke bruke ovnen før den er blitt undersøkt av en faglært servicetekniker.

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.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Apparatene er ikke beregnet til å bli betjent av en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.

Ikke la ovnen stå uten tilsyn hvis du bruker større mengder fett eller olje, siden dette kan overopphetes og forårsake brann!

Ikke varm opp eller bruk brannfarlige materialer inni eller i nærheten av ovnen. Dampene kan føre til brann eller eksplosjon.


Mikrobølgeovnen må ikke brukes til å tørke klær, papir, urter, tre, blomster, frukt eller andre brennbare materialer. Ellers kan det oppstå brann.

Ikke bruk etsende kjemikalier eller damper på apparatet. Denne ovnen er spesielt utformet for å varme opp eller tilberede mat. Den er ikke beregnet for industriell bruk eller bruk i laboratorier.

Ikke heng eller plasser tunge gjenstander på døren. Dette kan skade ovnsdøren og hengslene. Du må ikke henge tunge gjenstander på dørhåndtaket.

FEILSØKINGSTABELL

Hvis ovnen ikke virker tilfredstillende, bør du kontrollere følgende punkter før du ringer etter service:

- Holderen for den roterende tallerkenen og glasstallerkenen 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 ovnen har tilstrekkelig ventilasjon.
- Vent i 10 minutter og prøv så å starte ovnen en gang til.
- Åpne og lukk døren før du forsøker på nytt.
- Demomodus er deaktivert (se kapittelet "Innstillinger").
- Mens noen av funksjonene er aktivert, kan symbolet "  " komme til syne i displayet. Dette er normalt og viser at ovnen utfører noen beregninger for å kunne oppnå et godt sluttresultat.

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

Når du kontakter service, må du oppgi ovnens serienummer og typenummer (se servicemerket). Se etter i garantiheftet for mer informasjon.

Hvis strømledningen må skiftes, bør den skiftes ut med en original strømledning, som er å få ved våre serviceverksteder. Strømkabelen skal kun skiftes av autorisert servicetekniker.

ADVARSEL: 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.

Du må aldri fjerne noe deksel.

FORHOLDSREGLER

- GENERELT

Dette apparatet er kun beregnet for bruk i vanlig husholdning!

Apparatet må ikke brukes med mikrobølger dersom det ikke er mat i ovnen. Ellers kan apparatet bli skadet.

Ovnens ventilasjonsåpninger må ikke tildekkes. Hvis luftinntaks- eller utslippsåpningene blokkeres, kan ovnen bli skadet og tilberedningsresultatet bli dårlig.

Hvis du vil øve deg på å bruke ovnen, kan du sette et glass med vann i den. Vannet opptar mikrobølgeenergien, og ovnen 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 ovnen.

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, ovnsdeler og pannen etter tilberedning.

-VÆSKER

f.eks drikker eller vann. Væske kan overoppvarmes til over kokepunktet uten at du ser bobler. Dette kan føre til at den varme væsken plutselig koker over.

For å unngå dette bør du gjøre som følger:

1. Unngå å bruke beholdere med rette sider og smal hals.
2. Rør i væsken før du setter den i ovnen, og la teskjeen stå i beholderen.
3. La væsken stå i ovnen litt etter oppvarming og rør i den en gang til før du forsiktig tar beholderen ut av ovnen.

- FORSIKTIG

Når du varmer barnemat i glass eller drikke i tåteflaske, bør du alltid sjekke temperaturen før servering. På den måten blir varmen jevnt fordelt, og du unngår fare for skolding eller forbrenning.

Slå alltid opp i en mikrobølgeovn-kokebok for detaljer. Spesielt hvis du tilbereder eller varmer opp mat som inneholder alkohol.

Husk å fjerne lokket og smokken før oppvarming!

TILBEHØR

GENERELT

Det finnes forskjellig tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper tilbehør, må du forsikre deg om at det er egnet for bruk i mikrobølgeovn.

Kontroller at tilbehøret du bruker er beregnet for bruk i mikrobølgeovn og at mikrobølgene kan passere gjennom dem.

Når du setter mat og tilbehør i mikrobølgeovnen, må du sørge for at ingenting kommer i kontakt med veggene eller taket inne i ovnen.

Dette er særlig viktig for tilbehør av metall eller med deler av metall.

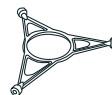
Hvis kokekar som inneholder metall kommer i kontakt med veggene eller taket inne i ovnen mens den er i bruk, kan det oppstå gnistutvikling, og ovnen kan bli skadet.

Pass alltid på at den roterende tallerkenen kan dreie fritt før du starter ovnen. Dersom den roterende tallerkenen ikke kan dreie fritt, må du bruke en mindre beholder, eller funksjonen stoppe roterende tallerken (se store beholdere).

Holder til den roterende tallerkenen

Bruk holderen for den roterende tallerkenen under glasstallerkenen. Du må aldri legge andre redskaper på holderen til den roterende tallerkenen.

• Sett holderen til den roterende tallerkenen på plass i ovnen.



Roterende glasstallerken

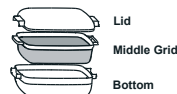
Bruk glasstallerkenen til alle typer tilberedning. Den samler opp søl og matrester som ellers ville sette flekker og søle til ovnsrommet.

• Plasser den roterende glasstallerkenen på holderen.



DAMPKOKER

For å dampkoke mat, bruk den dedikerte funksjonen (DAMP). Plasser maten på den midtre ris-ten når du tilbereder mat som fisk og grønnsaker. Ikke bruk den midtre ris-ten når du tilbereder mat som pasta, ris eller bønner. Plasser alltid dampkokeren på den roterende glasstallerkenen.



GRILLRIST

Bruk den øvre grillristen når du lager mat med funksjonen grill eller kombi grill+mikrobølger.

Bruk den nedre grillristen når du lager mat med funksjonen varmluft eller kombi varmluft+mikrobølger.



CRISPPANNE

Plasser maten direkte på crisppannen. Crisppannen kan forvarmes før bruk (maks. 3 min.). Bruk alltid den roterende glasstallerkenen som underlag når du bruker crisppannen.

Ikke plasser bestikk eller annet tilbehør på crisppannen, da pannen blir meget varm på kort tid og kan derfor ødelegge dette.



CRISP-HÅNDTAK (tilbehør selges separat)

Bruk Crisp-håndtaket når du skal ta den varme crisppannen ut av ovnen.



PLATEDEKSEL (tilbehør selges separat)

Dekselet brukes til å dekke mat kun under tilberedning og gjenoppvarming med mikrobølger, og hjelpe til med å redusere sprut, holde på fuktigheten i maten og redusere koketiden.

Bruk dekselet for totrinns oppvarming.



BAKEPLATE (tilbehør selges separat)

Bruk bakeplaten kun når du lager mat med varmluft. Den må aldri brukes sammen med mikrobølger.

• Plasser bakeplaten på bakeplatesporet i ovnsrommet.



VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrytning av overflaten og dermed muligens redusert levetid og farlige situasjoner.

Ikke bruk metalliske skuresvamper, etsende rensedmidler, stålull, grove vaskekluter osv., som kan skade betjeningspanelet, og ovnens innvendige og utvendige overflater. Bruk en klut med et mildt vaskemiddel eller kjøkkenpapir med glassrens i sprayform. Spray glassrens på kjøkkenpapiret.

Med jevne mellomrom, eller hvis du har sølt, bør du ta ut glasstallerkenen og holderen, 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 når du skal rengjøre mikrobølgeovnen.

Ovnen må rengjøres regelmessig slik at alle matrester blir fjernet.

Rengjøring er vanligvis det eneste vedlikeholdet som er nødvendig. Ved rengjøring skal ovnen alltid være koplet fra strømmen.

Ikke spray direkte på ovnen.

Ovnen er laget slik at glasstallerkenen skal være i ovnen under bruk.

Ikke bruk ovnen når glasstallerkenen er tatt ut for rengjøring.

Ikke la fett eller matrester samles opp rundt døren. For gjenstridige flekker, kok en kopp med vann i ovnen i 2 eller 3 minutter. Dampen vil myke opp flekkene.

Vond lukt i ovnen kan reduseres ved at du setter inn en bolle med vann og sitronsaft og lar dette koke noen minutter.

Grillelementet trenger ikke rengjøring, da den sterke varmen vil brenne av eventuelt søl, men taket under elementet kan trenge regelmessig rengjøring. Dette bør gjøres med en myk klut fuktet i mildt såpevann.

Hvis grillen ikke brukes regelmessig, bør den settes i gang i 10 minutter hver måned for å brenne bort eventuelt søl. Dermed reduseres risikoen for brann.

SKÅNSOM RENGJØRING:

Crisppannen bør rengjøres i mildt såpevann. Vanskelige flekker kan rengjøres med klut og mildt rengjøringsmiddel.

Avkjøl alltid crisppannen før du rengjør den.

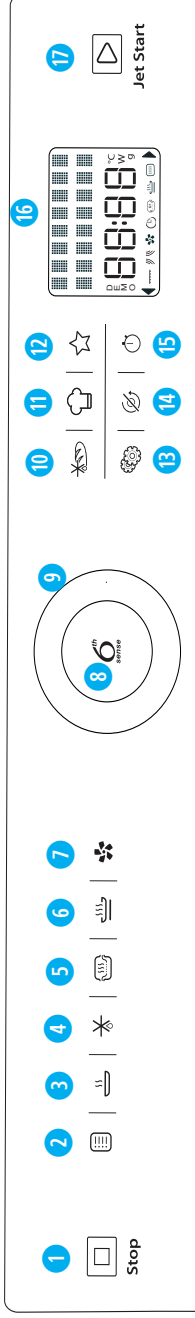
Ikke legg crisppannen i vann eller skyl den mens den er varm. Rask avkjøling kan skade den.

Ikke bruk stålull. Dette vil ripe opp overflaten.

KAN VASKES I OPPVASKMASKIN :

- Holder for roterende tallerken
- Grillrist
- Crisp-håndtak (tilbehør selges separat)
- Glasstallerken
- Damp-tilbehør
- Bakeplate (tilbehør selges separat)

BETJENINGSPANEL



- 1** **STOPP-KNAPP**
Trykk for å stoppe eller tilbakestille alle ovenns-funksjoner.
- 2** **MANUELLE FUNKSJONER**
Bruk for å velge:

 - Mikrobølge-funksjon
 - Grill-funksjon
 - Kombi grill + mikrobølge-funksjon
 - Kombi varmluft + mikrobølge-funksjon.
 - Hurtigoppvarmingsfunksjon

6^{TE} SANS OPPVARMING-KNAPP
Bruk for å velge funksjonen 6^{te} sans oppvarming.
- 3** **TINING-KNAPP**
Bruk for å velge funksjonene manuell tining / 6^{te} sans tining.
- 4** **6^{TE} SANS DAMP-KNAPP**
Bruk for å velge funksjonen 6th sans damp.
- 5** **CRISP-KNAPP**
Bruk for å velge funksjonen crisp.
- 6** **VARMLUFT-KNAPP**
Bruk for å velge funksjonen varmluft (med eller uten forvarming).
- 7** **BEKREFTELSEKNAPP**
Apparat PÅ: Bekrefte tilberedningsinnstillingene og begynn tilberedningsprosessen.
Apparat AV: aktiver jet start-funksjonen.
- 8** **DREIEBRYTER**
I henhold til de forskjellige funksjonene, vri for å velge: • Mikrobølgeeffekt
• Grillnivå
• Tilberedningstid
• Vekt
• Temperatur
• Mattype/kategori
• Gjennomkøktivå
- 9** **6^{TE} SANS BRØDTINING-KNAPP**
Bruk for å velge funksjonen 6th sans brødtining.
- 10** **6^{TE} SANS KOKK MENY-KNAPP**
Bruk for å få tilgang til de automatiske oppskriftene.
- 11** **FAVORITTER-KNAPP**
Bruk for å lagre og hente dine favorittoppskrifter.
- 12** **INNSTILLINGER-KNAPP**
Bruk for å endre innstillinger, som språk, lyder, osv...
- 13** **STOPPKNAPP FOR TALLERKEN**
Bruk denne funksjonen når du trenger å bruke veldig store beholdere som ikke kan rotere fritt i ovenen. Den fungerer kun med følgende tilberedningsfunksjoner:
• Varmluft
• Kombi grill + mikrobølge
• Kombi varmluft + mikrobølge
- 14** **TIMERKNAPP**
Bruk for å stille kjøkkentimeren.
- 15** **TEKSTDISPLAY**
Displayet inkluderer indikator tekst og symboler.
- 16** **JET START-KNAPP**
Apparat PÅ: Bekrefte tilberedningsinnstillingene og begynn tilberedningsprosessen.
Apparat AV: aktiver jet start-funksjonen.



FØRSTE BRUK - SPRÅKVALG

Første gang ovnen blir koblet til, vil displayet be deg om å stille inn språket (engelsk språk blir vist som standard). For å endre språket, vri dreiebryteren og velg ditt språk ved å trykke på bekreftelsesknappen.

Merk: det er mulig å endre språket når som helst ved å gå inn i innstillingsmenyen (se kapittelet innstillinger).



VENTEMODUS

Etter å ha trykket på stoppknappen, eller hvis brukeren ikke samhandler med produktet over en viss tid, går ovnen i ventemodus, og displayet blir slått av. Vri på dreiebryteren eller trykk hvilken som helst knapp for å gå ut.



STARTBESKYTTELSE / BARNELÅS

Denne automatiske sikkerhetsfunksjonen blir aktivert ett minutt etter at ovnen er gått i "ventemodus". (Ovnen er i "ventemodus" når displayet er blankt).

Når sikkerhetsfunksjonen er aktiv må døren åpnes og lukkes for å starte tilberedningen, ellers vil displayet vise "dør":

ÅPNE DØREN



DEMOMODUS

Demomodus er laget for å demonstrere i butikken hvordan man bruker produktet. Når demomodus er aktivert, vil teksten "DEMO" vises på displayet.

Når demomodus er aktivert, vil hverken mikrobølgeenergi eller varme produseres.

For at ovnen skal fungere på riktig måte, må demomodus deaktiveres (se kapittelet "INNSTILLINGER").



TA PAUSE ELLER STOPPE TILBEREDNINGEN

Ta pause i tilberedningen:

Du kan avbryte tilberedningen for å kontrollere, røre i eller snu maten ved å åpne døren. Innstillingene blir holdt i 10 minutter.

Fortsette tilberedningen:

Lukk døren og trykk på jet start- eller bekreftelsesknappen EN GANG. Nå fortsetter tilberedningen fra der den ble avbrutt.

Gjør følgende hvis du ikke ønsker å fortsette tilberedningen:

Ta ut maten, lukk døren og trykk på STOPP-knappen. Når tilberedningen er ferdig:

Du vil høre et lydsignal en gang i minuttet i 10 minutter når tilberedningen er ferdig. Trykk på STOPP-knappen eller åpne døren for å stoppe signalet.

Merk: Ovnen beholder innstillingene i kun 60 sekunder, dersom døren blir åpnet og deretter lukket etter at tilberedningen er ferdig.



LEGG TIL/ RØRE/ SNU MATEN

Avhengig av valgt funksjon, kan det bli nødvendig å legge til/ røre/ snu maten under tilbereding. I disse tilfellene vil ovnen pause tilberedingen og spørre deg om å utføre den nødvendige handlingen.

Ved behov bør du:

- 1 Åpne døren.
- 2 Legge til, røre eller snu maten (avhengig av nødvendig handling).
- 3 Lukk døren og start ovnen igjen ved å trykke på bekreftelsesknappen / jet start-knappen.

Merknader:

- Hvis døren ikke blir åpnet innen 2 minutter etter forespørselen om å legge til mat, vil ovnen gå i ventemodus.
- Hvis døren ikke blir åpnet innen 2 minutter etter forespørselen om å røre eller snu maten, vil ovnen fortsette tilberedningsprosessen (i dette tilfellet kan det hende det ferdige resultatet ikke er optimalt).



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:

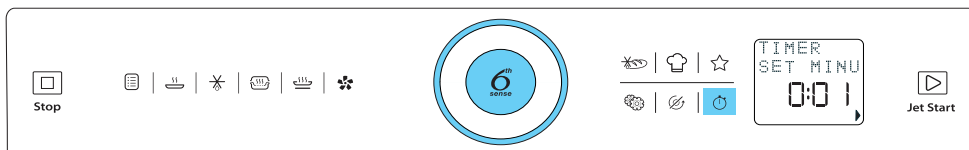
- Varmluft
- Kombi grill + mikrobølge
- Kombi varmluft + mikrobølge



TIMER

Bruk denne funksjonen når du trenger en stoppeklokke på kjøkkenet til å måle nøyaktig tid for ulike formål, for eksempel når du har deig til heving.

Merk at kjøkkentimeren IKKE aktiverer noen tilberedningssyklus.



- 1 Med produktet i ventemodus (se ventemodus-kapittel), trykk på timer-knappen.
- 2 Vri dreiebryteren for å stille inn minuttene du vil måle.
- 3 Trykk på bekreftelses-/jet start-knappen. Funksjonen vil starte.

Det høres et lydsignal når timeren er ferdig å telle ned til null.

Merk: etter at timeren har blitt startet, er det mulig å starte en tilberedningsfunksjon. I dette tilfellet vil å trykke på timer-knappen få displayet til å vise gjenværende tid av timerfunksjonen i noen få sekunder.



INNSTILLINGER

Her kan du enkelt se og endre produktinnstillingene (lyd, språk, fabrikkinnstillinger).

Sett produktet i ventemodus (se kapittelet ventemodus), og trykk innstillingsknappen for å gå inn i innstillingsmenyen, og bruk dreiebryteren og bekreftelsesknappen for å endre følgende innstillinger:

• INNSTILL LYD

- 1 Vri dreiebryteren for å velge verdiene aktiver/deaktiver.
- 2 Trykk på bekreftelsesknappen.

• SPRÅK

- 1 Vri dreiebryteren for å velge de tilgjengelige språkene (se skjema).
- 2 Trykk på bekreftelsesknappen.

ENHETER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Språk	Engelsk	Fransk	Italiensk	Tysk	Svensk	Spansk	Nederlandsk	Ungarsk	Slovakisk	Polsk	Tsjekkisk

• TILBAKESTILL TIL FABRIKKINNSTILLINGER

- 1 Vri dreiebryteren for å velge verdiene ja/nei. (Ved å velge ja, vil produktets originale innstillinger gjenopprettes).
- 2 Trykk på bekreftelsesknappen.

• DEMOMODUS

- 1 Vri dreiebryteren for å aktivere/deaktivere demomodus. Velg "AKTIVERT" for å aktivere demomodus, eller "DEAKTIVERT" for å deaktivere det. (se kapittelet "DEMOMODUS" for mer informasjon).
- 2 Trykk på bekreftelsesknappen.

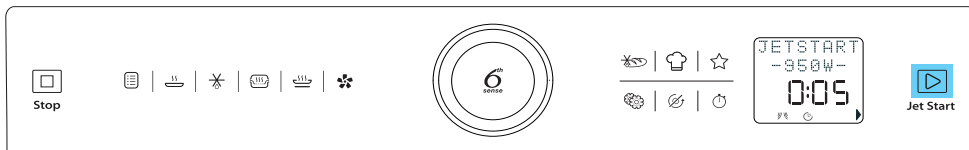
• AVSLUTT

- 1 Vri dreiebryteren for å velge avslutt.
- 2 Trykk på bekreftelsesknappen for å avslutte menyen.



JET START (HURTIGSTART)

Denne funksjonen brukes for rask oppvarming av mat med høyt vanninnhold, som; klare supper, kaffe eller te.



- 1 Trykk på jet start-knappen.

Når du trykker jet start-knappen,  vil mikrobølge-funksjonen starte på maksimal effekt i 30 sekunder, og hvert gjentatte trykk på jet start-knappen vil øke tilberedningstiden med 30 sekunder.

Etter at funksjonen har startet, kan du også bruke dreiebryteren for å øke eller minske tilberedningstiden.

Tips og forslag:

- Med ovnen i ventemodus, er det også mulig å bruke jet start-funksjonen. Still inn varigheten av jet start ved å vri på dreiebryteren, og trykk på bekreftelsesknappen for å starte funksjonen.



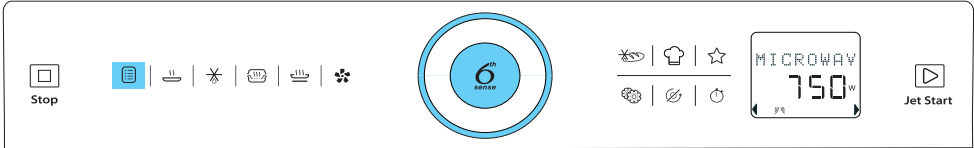
MICROWAVE (MIKROBØLGE)

Funksjonen mikrobølge lar deg raskt tilberede eller varme opp mat og drikke.

Foreslått tilberedningstid:



Platedeksel
(selges separat)



- 1 Trykk på manuelle funksjoner-knappen
- 2 Displayet vil vise: "MICROWAVE (MIKROBØLGE)", trykk på bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 3 Vri dreiebryteren for å velge mikrobølgeeffekt (se skjema under).
- 4 Trykk på bekreftelsesknappen.
- 5 Vri dreiebryteren for å stille tiden.
- 6 Trykk på bekreftelses-/jet start-knappen. Funksjonen vil starte.

NÅR TILBEREDNINGSPROESSEN HAR STARTET:

For å justere effekten: Trykk på manuelle funksjoner-knappen og vri dreiebryteren for å justere verdien.

For å øke tid/minske tid: Vri dreiebryteren, eller trykk jet start- /bekreftelsesknappen for å øke tilberedningstiden med 30 sekunder.

EFFEKT	FORESLÅTT BRUK:
JET	Oppvarming av drikker, vann, klare supper, kaffe, te eller andre matvarer med høyt vanninnhold. Velg lavere effekt dersom maten inneholder egg eller fløte.
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	Småkoke stuinger, smelte smør.
160 W	Tining.
90 W	Mykjøring av smør, oster og iskrem.



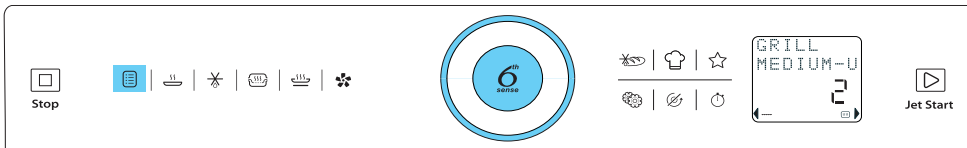
GRILL

Denne funksjonen bruker en kraftig quartzgrill for å brune maten, som skaper en grill- eller gratinerings effekt. Grill-funksjonen lar deg brune mat som ostesmørbrød, varme smørbrød, potetkroetter, pølser, grønnsaker.

Dedikert tilbehør:



Høy rist



- 1 Trykk på manuelle funksjoner-knappen
- 2 Vri dreiebryteren så "GRILL (GRILL)" vises, og trykk bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 3 Vri dreiebryteren for å stille inn effektnivå for grill (se skjema under) og trykk på bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 4 Vri dreiebryteren for å stille inn tiden.
- 5 Trykk på bekreftelses-/jet start-knappen. Funksjonen vil starte.

	EFFEKTTRINN
1	Lav
2	Medium
3	Høy

Tips og forslag:

- Sett mat som ost, toast, stek og pølser på den øvre grillristen.
- Kontroller at kokekarene som benyttes ved grilling tåler varmen når du bruker denne funksjonen.
- Ikke bruk plastredskaper når du griller. De vil smelte. Redskaper av tre eller papir egner seg heller ikke.
- Du må ikke ta på taket i ovnen under grillelementet.



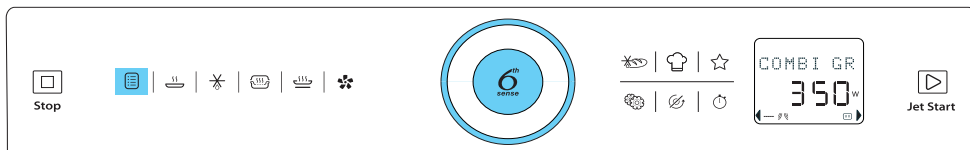
COMBI GRILL + MICROWAVE (KOMBI GRILL + MIKROBØLGE)

Denne funksjonen kombinerer mikrobølge og grillvarme, som lar deg tilberede grateng på kortere tid.

Dedikert tilberør:



Høy rist



- 1 Trykk på manuelle funksjoner-knappen
- 2 Vri dreiebryteren så "COMBI GRILL + MICROWAVE (KOMBI GRILL + MIKROBØLGE)" vises, og trykk bekräftelsesknappen for å bekræfte.
- 3 Vri dreiebryteren for å stille inn effektnivå for mikrobølge (se skjema under) og trykk på bekräftelsesknappen for å bekræfte.
- 4 Vri dreiebryteren for å stille inn tiden.
- 5 Trykk på bekräftelses-/jet start-knappen. Funksjonen vil starte.

NÅR TILBEREDNINGSPROSESSEN HAR STARTET:

For å justere effekten: Trykk på manuelle funksjoner-knappen og vri dreiebryteren for å justere verdien.

For å øke tid/minske tid: Vri dreiebryteren, eller trykk jet start- /bekräftelsesknappen for å øke tilberedningstiden med 30 sekunder.

EFFEKTTRINN	FORESLÅTT BRUK:
650 W	Grønnsaker
500 W	Fjærkre og lasagne
350 W	Fisk
160 W	Kjøtt
90 W	Gratinert frukt

Tips og forslag:

- Ikke la ovnsdøren stå oppe i lengre perioder når grillen er i bruk, ettersom dette vil føre til at temperaturen synker.
- Hvis du tilbereder store gratenger som trenger stanset tallerkenrotasjon, snu retten etter omtrent halve tilberedningstiden. Dette er nødvendig for å få farge på hele toppoverflaten.
- Kontroller at kokekarene som benyttes er mikrobølgesikre og varmebestandige når du bruker denne funksjonen.
- Ikke bruk plastredskaper når du griller. De vil smelte. Redskaper av tre eller papir egner seg heller ikke.
- Du må ikke ta på taket i ovnen under grillelementet.



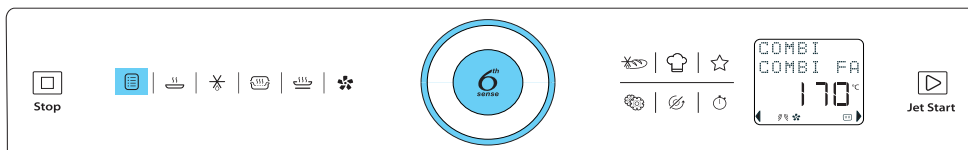
COMBI FORCED AIR + MICROWAVE (KOMBI VARMLUFT + MIKROBØLGE)


Denne funksjonen kombinerer mikrobølge og varmluft, som lar deg tilberede ovnsbakte retter på kortere tid. Kombi varmluft + mikrobølge lar deg tilberede retter som stek, fjærkre, bakt potet, frossenmat, fisk, kaker og pai-er.

Dedikert tilbe-
hør:



Lav rist



- 1 Trykk på manuelle funksjoner-knappen .
- 2 Vri dreiebryteren så "COMBI FORCED AIR + MICROWAVE-USE LOW RACK (KOMBI VARMLUFT + MIKROBØLGE-BRUK LAV RIST)" vises, og trykk på bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 3 Vri dreiebryteren for å stille inn temperaturen (velg en passende temperatur fra 50°C til 200°C) og trykk på bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 4 Vri dreiebryteren for å stille inn effektnivå for mikrobølge (se skjema under) og trykk på bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 5 Vri dreiebryteren for å stille inn tiden.
- 6 Trykk på bekreftelses-/jet start-knappen. Funksjonen vil starte.

NÅR TILBEREDNINGSPROSESSEN HAR STARTET:

For å justere effekten: Trykk på manuelle funksjoner-knappen  og vri dreiebryteren for å justere.

For å øke tid/minske tid: Vri dreiebryteren, eller trykk jet start- /bekreftelsesknappen for å øke tilberedningstiden med 30 sekunder.

For å justere temperaturen: trykk på varmluft-knappen  og roter dreiebryteren for å justere verdien.

EFFEKTTRINN	FORESLÅTT BRUK:
350 W	Fjærkre, bakte poteter, lasagne og fisk
160 W	Stek og fruktaker
90 W	Kaker og bakverk

Tips og forslag:

- Sett maten på den nedre grillristen for å la luften sirkulere fritt rundt maten.
- Kontroller at kokekarene som benyttes er mikrobølgesikre og varmebestandige når du bruker denne funksjonen.



QUICK HEAT (HURTIG OPPVARMING)

Bruk denne funksjonen for å forvarme tom ovn på kort tid. Du kan stille inn ønsket temperatur og ovnen vil gi beskjed så snart temperaturen har blitt nådd.

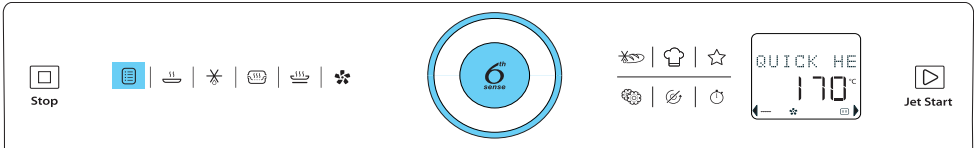
Dedikert tilbehør:




Lav rist



Platedeksel
(selges separat)



- 1 Trykk på manuelle funksjoner-knappen .
- 2 Vri dreiebryteren så "QUICK HEAT (RASK OPPVARMING)" vises, og trykk på bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 3 Vri dreiebryteren for å stille inn temperaturen.
- 4 Trykk på bekreftelses-/jet start-knappen. Funksjonen vil starte.

Når oppvarmingsprosessen har startet, kan du justere temperaturen ved å dreie på dreiebryteren.

Under oppvarmingsprosessen vises "PREHEATING (FORVARMER)" og fremdriftsindikatoren vises inntil den innstilte temperaturen er nådd.

Når temperaturen nås, vises "END (FERDIG)". I denne stillingen kan ingen tilberedningsparametere stilles inn.



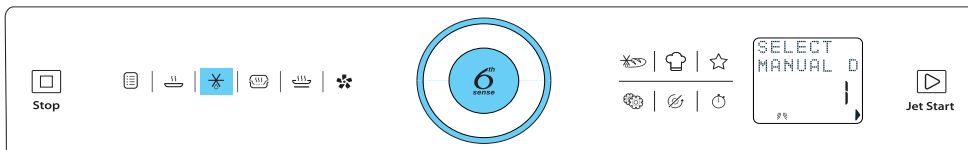
Tips og forslag:

- Ikke sett mat inn i ovnen før eller mens du forvarmer den. Maten vil bli brent av den intense varmen.




DEFROST (TINING (MANUELL OG 6^{TE} SANS TINING))


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



■ 1: MANUELL TINING

- 1 Trykk på tining-knappen .
- 2 Vri dreiebryteren så "MANUAL,DEFROST (MANUELL, TINING)" vises, og trykk på bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 3 Vri dreiebryteren for å stille inn tiden.
- 4 Trykk på bekreftelses-/jet start-knappen. Funksjonen vil starte.

■ 2-6: 6^{TE} SANS OPPVARMING

- 1 Trykk på tining-knappen .
- 2 Vri dreiebryteren for å velge mattype (se skjema under) og trykk på bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 3 Vri dreiebryteren for å stille inn vekten og trykk på bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 4 Trykk på bekreftelses-/jet start-knappen. Funksjonen vil starte.

TYPE TINING	MATKATEGORI	VEKT
1	Manuell	-
2	6 ^{te} sans	Kjøtt
3	6 ^{te} sans	Fjærkre
4	6 ^{te} sans	Fisk
5	6 ^{te} sans	Grønnsaker
6	6 ^{te} sans	Brød

Tips og forslag:

- For best resultat anbefaler vi opptining direkte på glasstallerkenen. Om nødvendig, er det mulig å bruke en beholder i lett plast egnet for mikrobølgeovn.
- For matvarer som ikke står oppført i tabellen nedenfor, eller hvis vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du velge manuell funksjon.
- Hvis maten er varmere enn dypfrost temperatur (-18°C), velger du en lavere vekt for maten.
- Hvis maten er kaldere enn dypfrost temperatur (-18°C), velger du en høyere vekt for maten.
- Kokt mat, stuinger og kjøttsauser tiner raskere hvis du rører i dem under opptiningstiden.
- Skill stykkene fra hverandre når de begynner å tine. Enkle skiver tiner fortere.
- For mer informasjon om forespørsel om å legge til/røre/snu maten, se skjema på side 11.



CRISP

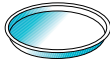
Denne eksklusive Whirlpool-funksjonen gir deg en perfekt gyldenbrun overflate både på toppen og bunnen av maten. Ved å bruke både mikrobølge og grill-tilberedning, vil crisppannen raskt nå riktig temperatur og begynne å brune og crispe maten.

Følgende tilbehør må brukes med crisp-funksjonen:

- Crisplaten
- Crisp-håndtaket (tilbehør selges separat) for å håndtere den varme crisplaten.

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

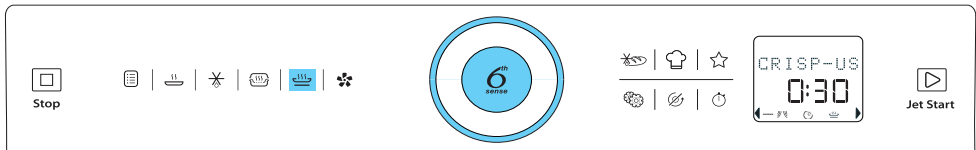
Dedikert tilbehør:




Crisppanne



Crisp-håndtak (tilbehør selges separat)



- 1 Trykk på crisp-knappen .
- 2 Vri dreiebryteren for å stille inn tilberedningstiden.
- 3 Trykk på bekreftelses-/jet start-knappen. Funksjonen vil starte.

Bruk kun crisppannen med denne funksjonen. Andre crisppanner på markedet vil ikke gi korrekt resultat når du bruker denne funksjonen.

Tips og forslag:

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



6TH SENSE BREAD DEFROST (6^{TE} SANS BRØDTINING)

Denne eksklusive Whirlpool-funksjonen lar deg tine frossent brød. Ved å kombinere både tining- og crisp-teknologiene, vil brødet ditt smake og føles som om det var nybakt.

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

6^{te} sans brødtining kan brukes hvis nettvekten er mellom 50g- 400g.

Følgende tilbehør må brukes med denne funksjonen:

- Crispplaten

- Crisp-håndtaket (tilbehør selges separat) for å håndtere den varme crispplaten.

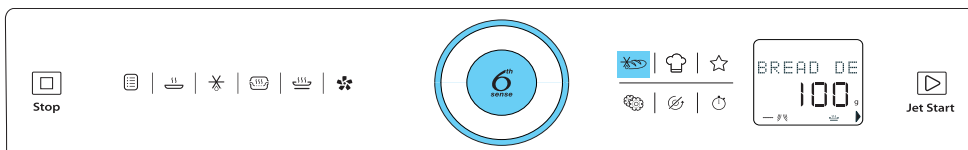
Dedikert tilbehør:




Crispspanne



Crisp-håndtak (tilbehør selges separat)



Plasser den tomme crispplaten på glasstallerkenen i ovnen.

- 1 Trykk på 6^{te} sans brødtining-knappen .
- 2 Vri dreiebryteren for å velge vekten.
- 3 Trykk på bekreftelsesknappen. Det er et forvarmingstrinn før tilberedningen starter. Når temperaturen er nådd, vil en melding informere deg om å legge til maten (brødet). Under forvarmingsprosessen vises "FORVARMER" i displayet.
- 4 Trykk på bekreftelses-/jet start-knappen. Funksjonen vil starte.

Ovnen vil automatisk starte med mikrobølger og grill for å forvarme crispspannen. På denne måten vil crispplaten raskt nå dens arbeidstemperatur. Når forvarmingen er ferdig vil ovnen be deg om å legge inn mat.

Tips og forslag:

- Kontroller at crispspannen er riktig plassert midt på glasstallerkenen.
- Ovnen og crispspannen blir meget varme når denne funksjonen brukes.
- Du må ikke sette den varme crispspannen oppå noe som ikke tåler varme.
- Bruk stekeovnsvotter eller crisp-håndtaket når du fjerner den varme crispspannen.
- Bruk kun den vedlagte crispspannen med denne funksjonen. Andre crispspanner på markedet vil ikke gi korrekt resultat når du bruker denne funksjonen.
- For mer informasjon om forespørsel om å legge til/røre/snu maten, se skjema på side 11.

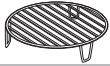


FORCED AIR (VARMLUFT)

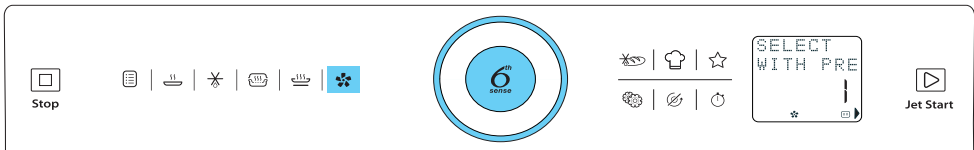
Denne funksjonen lar deg oppnå ovnsbakte retter. Ved bruk av et kraftig varmeelement og vifte, er tilberednings-syklusen akkurat som i en tradisjonell ovn. Bruk denne funksjonen til å tilberede marengs, paier, kaker, suffleer, fjærkre og stekt kjøtt.

Det er mulig å bruke varmluft-funksjonen med eller uten a forvarmingsfase. Forvarmingsfasen bruker både viften og grillen for å raskt forvarme ovnen før du starter tilberedningen, for å oppnå best mulig resultat.

Dedikert tilbe-
hør:



Lav rist




■ 1: MED FORVARMING

- 1 Trykk på varmluft-knappen .
- 2 Displayet vil vise valget: "WITH PREHEAT FORCED AIR-USE LOW RACK (MED FORVARMING VARMLUFT-BRUK LAV RIST)", trykk Bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 3 Vri dreiebryteren for å stille inn temperaturen og trykk på bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 4 Vri dreiebryteren for å stille inn tiden.
- 5 Trykk på bekreftelses-/jet start-knappen. Funksjonen vil starte.

Merk: Det er et forvarmingstrinn før tilberedningen starter. Når temperaturen er nådd, vil en melding informere deg om å legge til maten.

■ 2: UTEN FORVARMING

- 1 Trykk på varmluft-knappen .
- 2 Vri dreiebryteren så "WITHOUT PREHEAT FORCED AIR-USE LOW RACK (UTEN FORVARMING-BRUK LAV RIST)" og trykk bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 3 Vri dreiebryteren for å stille inn temperaturen og trykk på bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 4 Vri dreiebryteren for å stille inn tiden.
- 5 Trykk på bekreftelses-/jet start-knappen. Funksjonen vil starte.

NÅR TILBEREDNINGSPROSESSEN HAR STARTET:

For å justere temperaturen: Trykk på varmluft-knappen og vri dreiebryteren for å justere verdien.

For å øke tid/minske tid: Vri dreiebryteren, eller trykk jet start-/bekreftelsesknappen for å øke tilberedningstiden med 30 sekunder.



Tips og forslag:

- Sett maten på den nedre grillristen for å la luften sirkulere fritt rundt maten.
- Kontroller at kokekarene som benyttes tåler varmen når du bruker denne funksjonen.
- Du kan bruke crispsplaten som stekeplate når du steker små stykker som småkaker eller muffins. Plasser platen på nedre grillrist.



6TH SENSE STEAM (6^{TE} SANS DAMP)

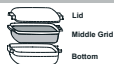
Denne funksjonen lar deg oppnå retter som er sunne og smaker naturlig ved å tilberede med damp. Bruk denne funksjonen for å dampkoke mat som grønnsaker og fisk.

Det medfølgende dampkoker-tilbehøret må alltid brukes med denne funksjonen.

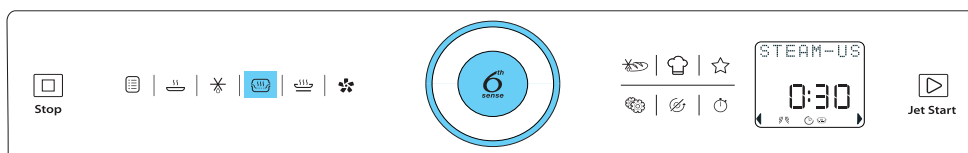
Denne funksjonen arbeider i to faser.


- Den første fasen bringer vannet raskt opp til koketemperatur.
- Den neste fasen justerer temperaturen automatisk til småkoking, slik at det ikke koker over. Skjermen viser damptiden og teller nedover i dette trinnet.

Dedikert tilbehør:



Dampkoker



- 1 Trykk på 6^{te} sans damp-knappen .
- 2 Vri dreiebryteren for å stille inn tilberedningstiden (Hvis tiden ikke er stilt inn, vil funksjonen slutte rett etter at vannet har nådd kokepunktet).
- 3 Trykk på bekreftelses-/jet start-knappen. Funksjonen vil starte.

■ Tilberede grønnsaker:

Plasser grønnsakene på den midtre risten. Hell 50 - 100 ml vann inn i den nedre delen. Dekk med lokk og still inn tiden.

Myke grønnsaker, som brokkoli og purre trenger en koketid på 2-3 minutter.

Hardere grønnsaker, som gulrøtter og poteter, trenger en koketid på 4-5 minutter.

■ Tilberede fisk:

Fyll vann opp til "damp"-nivået inne i bunnen (basen) på dampkokeren (omtrent 100ml).

Legg fisken på den midtre risten, legg på lokket, og still inn tilberedelsestiden.

Tips og forslag:

- Dampkokeren må kun brukes med mikrobølger!
- Du må aldri bruke den med noen andre funksjoner. Bruk av dampkokeren med andre funksjoner kan føre til skade.
- Plasser alltid dampkokeren på den roterende glasstallerkenen.



6TH SENSE REHEAT (6^{TE} SANS OPPVARMING)

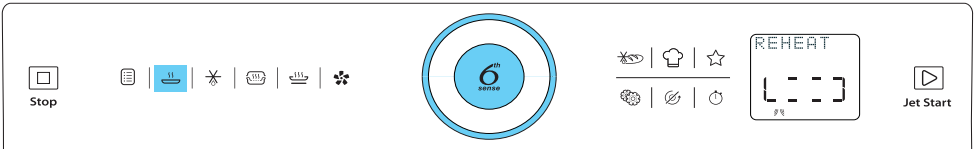
Denne funksjonen lar deg automatisk varme opp rettene dine. Mikrobølgeovnen vil automatisk kalkulere nødvendig mikrobølgeeffekt og tid for å oppnå best mulig resultat på kortest tid


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

Foreslått tilbehør:



Platedeksel
(selges separat)



- 1 Trykk på 6^{te} sans oppvarming-knappen .
- 2 Trykk på bekreftelses-/jet start-knappen. Funksjonen vil starte.

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 best resultat.
- 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.
- Å vente 1-2 minutter før servering av den oppvarmede maten vil forbedre resultatene, særlig for frossen mat.
- Hvis du bruker plastfolie bør du stikke hulle i den med en gaffel for å lette trykket, slik at den ikke sprekker av dampen som dannes under tilberedningen.

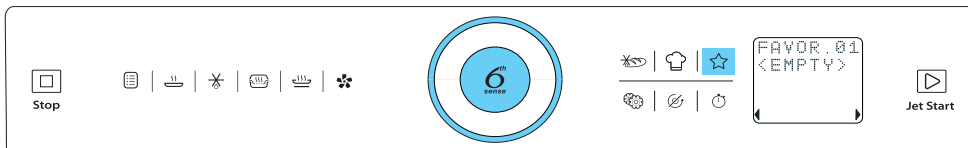


FAVORITES (FAVORITTER)

Favoritter-funksjonen gir deg en enkel måte å raskt lagre og hente opp til 10 personlige egendefinerte oppskrift-er.

Hver favoritt kan inneholde en enkelt syklus eller en sekvens av sykluser (opp til 6).

En syklus består av en tilberedningsfunksjon og tilhørende parametere, f.eks effekt og tid...



KOMPATIBLE TILBEREDNINGSFUNKSJONER:

Det er mulig å lagre hvilken som helst av følgende funksjoner:

Mikrobølge / grill / varmluft / manuell tining / rask oppvarming / crisp / kombi grill + mikrobølge / kombi varmluft + mikrobølge

Merk: det er ikke mulig å lagre en favoritt hvis:

- a 6^{te} sans-funksjon har blitt brukt
- funksjonen stoppe roterende tallerken har blitt brukt
- noen av syklusparametere (f.eks tid, effekt) ble endret etter start av syklus
- produktet gikk til ventemodus (automatisk eller etter trykk på STOPP-knappen)

■ HVORDAN LAGRE EN ENKELT SYKLUS:

- 1 Start en syklus som er kompatibel med favoritter-funksjonen (se ovenfor).
- 2 Vent til slutten av syklusen, deretter trykk og hold favoritt-knappen noen sekunder ☆.
- 3 Displayet vil vise deg første ledige posisjon - om noen - hvor du kan lagre din nye favoritt. Trykk på bekref-telsesknappen for å lagre favoritten i foreslått posisjon, eller vri dreiebryteren for å velge en annen posi-sjon, og trykk så på bekreftelsesknappen.

Merk: det er mulig å erstatte en eksisterende favoritt med en ny: du vil bli bedt om å bekrfete denne handlingen med å trykke igjen på bekreftelsesknappen.

■ HVORDAN LAGRE EN SEKVEN AV SYKLUSER:

- 1 Start en syklus som er kompatibel med favoritter-funksjonen.
- 2 Vent til slutten av syklusen, deretter velg den neste syklusen du vil lagre i sekvensen.
- 3 Gjenta steg 2 hvis du vil legge til en annen syklus til sekvensen og gå til steg nr. 4.
- 4 Trykk og hold favoritt-knappen i noen sekunder ☆.
- 5 Vri dreiebryteren og velg "SAVE CYCLE SEQUENCE (LAGRE SYKLUSSEKVEN)" og trykk bekrftel-sesknappen.
- 6 Displayet vil vise deg første ledige posisjon - om noen - hvor du kan lagre din nye favoritt. Trykk på bekrf-telsesknappen for å lagre favoritten i foreslått posisjon, eller bruk dreiebryteren for å velge en annen posi-sjon, og trykk så på bekreftelsesknappen.

Merk: det er mulig å erstatte en eksisterende favoritt med en ny: du vil bli bedt om å bekrfete denne handlingen med å trykke igjen på bekreftelsesknappen.

■ HVORDAN HENTE EN FAVORITT:

- 1 Trykk på favoritt-knappen ☆.
- 2 Vri dreiebryteren og trykk på bekreftelsesknappen for å velge og starte ønsket favoritt fra listen.


Merk: hvis favoritten består av en sekvens av sykluser, trykk på jet start-knappen for å starte hver av fasene i se-kvensen. Hvis ingen handling blir utført etter slutten av hver fase, vil neste fase starte automatisk etter 2 minuter.



6TH SENSE CHEF MENU (6^{TE} SANS KOKKEMENY)











6^{te} sans 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: 6te sans kokkemeny vil automatisk justere tilberedningsparameterne for å få best resultat.

- 1 Trykk på 6^{te} sans kokkemeny-knappen .
- 2 Vri dreiebryteren for å velge Matkategorien..
- 3 Trykk på bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 4 Vri dreiebryteren for å velge oppskriften.
- 5 Trykk på bekreftelsesknappen for å bekrefte.
- 6 Avhengig av den valgte oppskriften, kan displayet spørre deg om å stille inn tid / mengde / vekt / gjennomkoking. Bruk dreiebryteren og bekreftelsesknappen for å velge tilberedningsparameteret.
- 7 Trykk på bekreftelses-/jet start-knappen. Funksjonen vil starte.


















Tips og forslag:

- For store mengder/stykker som steker og ovnsbakt fisk anbefales en hviletid på 8 - 10 minutter.
- For mat som grønnsaker, hot dogs og dampkott fisk anbefales en hviletid på 2 - 3 minutter.
- For mer informasjon om forespørsel om å legge til/røre/snu maten, se skjema på side 11.

TILBEHØR				
				
Mikrobølgesikker beholder	Mikrobølge- og ovns-sikker beholder	Crispanne	Dampkoker	Dampkoker (bunn og lokk)
				
Lav rist	Høy rist	Stekeplate	Uten lokk	Beholder med høye kanter



6TH SENSE CHEF MENU (6^{TE} SANS KOKKEMENY)

MATKATEGORI	TILBEHØR	OPPSKRIFT	MENGDE	KLARGJØRING
 1. VEGETABLES (GRØNNSAKER)		1. Potatoes [Baked] (poteter [bakt])	200g - 1000g	Egnet for poteter:200-300g hver. Vask og stikk hull. Snu når ovnen ber om det.
		2. Potatoes gratin [Baked] (gratinerte poteter [bakt])	4 - 8 porsjoner	Skjær rå poteter i skiver og legg lagvis med løk. Krydre med salt, pepper og hvitløk, og hell over fløte. Strø ost på toppen.
		3. Potatoes [Steam] (poteter [damp])	300g - 1000g	Legg i dampkokerens bunn, og tilsett 100 ml vann. Dekk til med lokket.
		4. Potato wedges [Crisp] (potetbåter [crisp])	300g - 800g	Skrell og skjær opp potetene. Krydre og smør crispspannen med litt olje + drypp olje på toppen. Rør når ovnen ber om det.
		5. Frozen vegetables [Steam] (frosne grønnsaker [damp])*	300g - 800g	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
		6. Frozen vegetables gratin [Baked] (Frosnen grønnsaksgrateng [bakt])*	400g - 800g	Fjern all aluminiumsfolie.
		7. Tomatoes [Baked] (tomater [bakt])	300g - 800g	Skjær i to, krydre og strø ost på toppen.
		8. Pepper [Crisp] (paprika [crisp])	200g - 500g	Smør crispspannen med litt olje. Skjær maten i biter og tilsett i crispspannen når den er forvarmet. Krydre og drypp over olje. Rør i maten når ovnen ber om det.
		9. Egg plant [Crisp] (aubergine [crisp])	300g - 800g	Skjær i to, strø på salt og la stå en stund for å trekke ut fuktigheten. Smør crispspannen lett med olje og tilsett maten når crispspannen er forvarm. Snu når ovnen ber om det.
		10. Carrots [Steam] (Gulrøtter [damp])	200g - 500g	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
		11. Green beans [Steam] (grønne bønner [damp])	200g - 500g	Legg i dampkokerens bunn, og tilsett 100 ml vann. Dekk til med lokket.
		12. Broccoli [Steam] (brokkoli [damp])	200g - 500g	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
		13. Cauliflower [Steam] (blomkål [damp])	200g - 500g	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
		14. Pepper [Steam] (paprika [damp])	200g - 500g	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
		15. Squash [Steam] (squash [damp])	200g - 500g	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
		16. Corn on cob [Steam] (Maiskolber [damp])	300g - 800g	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.

 Mikrobølge-sikker beholder

 Mikrobølge- og ovnsikker beholder

 Crispspanne

 Dampkoker

 Dampkoker (bunn og lokk)

 Lav rist

 Høy rist
















 Stekeplate

 Uten lokk

 Beholder med høye kanter



6TH SENSE CHEF MENU (6^{TE} SANS KOKKEMENY)

MATKATEGORI	TILBEHØR	OPPSKRIFT	MENGDE	KLARGJØRING
 2. CHICKEN (KYL- LING)		1. Roasted (Stekt)	800g - 1500g	Krydre og sett i kald ovn med brystsidene opp.
		2. Pieces [Crisp] (stykker [crisp])	400g - 1200g	Krydre stykkene og sett dem på crisspannen med skinnisiden opp.
		3. Legs [Crisp] (lår [crisp])	400g - 1000g	Krydre kyllinglårerne. Smøre crisspannen. Legg på lårene når crisspannen er forvarmet, snu når ovnen ber om det.
		4. Wings [Crisp] (vinger [crisp])	400g - 1000g	Krydre kyllingvingene. Smøre crisspannen. Legg på vingene når crisspannen er forvarmet, snu når ovnen ber om det.
		5. Filets [Crisp] (fileter [crisp])	300g - 1000g	Smøre crisspannen lett. Krydre og tilsett filetene når crisspannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
		6. Filets [Steam] (fileter [damp])	300g - 800g	Krydre og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
		7. Filets with bacon [Crisp] (fileter med bacon [crisp])	200g - 500g	Kutt de ferske kyllingfiletene i strimler. Bruk baconskiven til å pakke inn fileten. Legg på kjøtt når crisspannen er forvarmet, snu når ovnen ber om det.
		8. Kebab [Grilled] (kebab [grillet])	2 - 6 porsjoner	For 6 porsjoner: 400g kyllingfilet: 2 paprika, 2 løk og krydder. Kutt kyllingfiletene i stykker og krydre dem. Kutt paprikaen og løken i stykker. Bruk trepinnene til å tre på kyllingfileten, paprikaen og løken sammen. Legg deretter på høy rist i ovnen. Snu når ovnen ber om det
 3. MEAT (KJØTT)		1. Beef [Roasted] (biff [stekt])	800g - 1500g	Krydre steken og sett den i forvarmet ovn. Snu steken når ovnen ber om det. For fransk oksestek reduseres gjennomkokingsfunksjonen.
		2. Pork [Roasted] (svin [stekt])	800g - 1500g	Krydre steken og sett den i kald ovn. Snu steken når ovnen ber om det.
		3. Lamb [Roasted] (Lam [stekt])	1000g - 1500g	Krydre steken og sett den i kald ovn. Snu steken når ovnen ber om det.
		4. Lamb cutlet [Grilled] (lammekotelett [grillet])	2stk - 6stk	Pensle med olje og sett i kald ovn. Snu når ovnen ber om det. Krydre.
		5. Veal [Roasted] (kalv [stekt])	800g - 1500g	Krydre steken og sett den i forvarmet ovn. Snu steken når ovnen ber om det.


Mikrobølge-sikker beholder


Mikrobølge-og ovnssikker beholder


Crispanne


Dampkoker


Dampkoker (bunn og lokk)


Lav rist


Høy rist


Stekeplate


Uten lokk


Beholder med høye kanter



6TH SENSE CHEF MENU (6^{TE} SANS KOKKEMENY)

MATKATEGORI	TILBEHØR	OPPSKRIFT	MENGDE	KLARGJØRING
3. MEAT (KJØTT)		6. Ribs [Crisp] (ribbe [crisp])	700g - 1200g	Krydre og plasser på crispplaten.
		7. Meat loaf traditional [Baked] (tradisjonell kjøttpudding [bakt])	4 - 8 porsjoner	Lag kjøttpuddingen slik du liker den best, og form den som et brød.
		8. Meatballs [Baked] (kjøttboller [bakt])	200g - 400g	Lag kjøttbollene slik du liker de best, og form de til boller med en vekt på ca. 20g hver.
		9. Entrecote [Grilled] (entrecote [grillet])	2stk - 4stk	Pensle med olje og sett i kald ovn. Snu når ovnen ber om det. Krydre.
		10. Frozen hamburgers [Crisp] (frosne hamburgere [crisp])*	100g - 500g	Smøre crispplaten lett. Legg på kjøtt når platen er forvarmet. Snu når ovnen ber om det.
		11. Bratwurst [Crisp] (bratwurst [crisp])	200g - 800g	Stikk hull på pølsene med en gaffel for å unngå at de sprekker. Smøre crispplaten lett. Legg på pølsene når platen er forvarmet, og snu dem når ovnen ber om det.
		12. Hot dogs [Steam] (pølsler [damp])	4 - 8 stykker	Hell 1 liter vann i bunnen av dampkokeren og sett på lokket. Når ovnen ber om det, legger du i pølsene og setter på lokket.
		13. Bacon [Crisp] (bacon [crisp])	50g - 150g	Legg på kjøtt når crispplaten er forvarmet, og snu når ovnen ber om det.
4. FISH & SEA-FOOD (FISK OG SJØMAT)		1. Fish fillets [Steam] (fiskefileter [damp])	300g - 800g	Krydre og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
		2. Whole fish [Baked] (hel fisk [bakt])	600g - 1200g	Krydre og pensle med smør på toppen. Eventuelt dryss brødsmlur over.
		3. Whole fish [Boiled] (hel fisk [kokt])	600g - 1200g	Krydre og tilsett 100 ml fiskekraft. Tilberedes tildekket.
		4. Cutlets [Steam] (koteletter [damp])	300g - 800g	Krydre og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
		5. Cutlets [Crisp] (koteletter [crisp])	300g - 800g	Smøre crispplaten lett. Krydre og legg inn mat når crisppannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
		6. Frozen gratin [Baked] (frossen grateng [bakt])*	600g - 1200g	Fjern all aluminiumsfolie.

Mikrobølge-sikker beholder

Mikrobølge- og ovnsikker beholder

Crisppanne

Dampkoker

Dampkoker (bunn og lokk)

Lav rist

Høy rist


















Stekeplate

Uten lokk

Beholder med høye kanter



6TH SENSE CHEF MENU (6^{TE} SANS KOKKEMENY)

MATKATEGORI	TILBEHØR	OPPSKRIFT	MENGDE	KLARGJØRING
 4. FISH & SEA-FOOD (FISK OG SJØMAT)		7. Frozen coated filets [Crisp] (frosne panerte fileter [crisp])*	200g - 600g	Smør crispspannen lett. Legg inn mat når crispspannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
		8. Mussels [Steam] (blåskjell [damp])	100g - 400g	Legg 100-400g mat og 400ml vann i bunnen, dekk til med lokket.
		9. Precooked mussels [Crisp] (ferdig kokte blåskjell [crisp])	100g - 400g	Smør crispspannen lett. Legg inn mat når crispspannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
		10. Shrimps [Steam] (reker [damp])	100g - 400g	Legg 100-400g mat i bunn, legg til 400-700ml vann i bunnen, dekk til med lokket.
		11. Shrimps [Crisp] (reker [crisp])	100g - 400g	Bruk kongereker. Smør crispspannen lett. Legg inn mat når crispspannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
 5. HEALTHY FRY (SUNN STEKING)		1. French fries [Crisp] (pommes frites [crisp])*	300g - 600g	Strø på salt før tilberedning.
		2. Frozen fish fingers [Crisp] (frosne fiskepinner [crisp])*	200g - 500g	Sett inn maten når ovnen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
		3. Sliced chorizo [Grilled] (chorizoskiver [grillet])	200g - 800g	Snu maten når ovnen ber om det
		4. Frozen buffalo wings [Grilled] (Frosne kyllingvinger [grillet])*	300g - 600g	Fjern emballasjen.
		5. Frozen nuggets [Crisp] (frosne nuggets [crisp])*	250g - 600g	Tilsett nuggets når crispspannen er forvarm. Snu når ovnen ber om det.
 6. PIZZA & QUICHE (PIZZA OG PAI)		1. Frozen pan pizza [Crisp] (frossen pan pizza [crisp])*	300g - 800g	Fjern emballasjen.
		2. Frozen thin pizza [Crisp] (frossen pizza tynn bunn [crisp])*	250g - 500g	Fjern emballasjen.
		3. Home made pizza [Crisp] (hjemmelaget pizza [crisp])	1 del	Forbered deigen basert på 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200-225 g hvitemel og salt + olje. La heve. Kjevles ut og legges på smurt crispspanne, prikkes. Tilsett fyll, som tomater, mozzarellaost og skinke.
		4. Chilled pizza [Crisp] (avkjølt pizza [crisp])	200g - 500g	Sett inn pizzaen når crispspannen er forvarm.

 Mikrobølge-sikker beholder

 Mikrobølge- og ovnsikker beholder

 Crispspanne

 Dampkoker

 Dampkoker (bunn og lokk)

 Lav rist

 Høy rist









 Stekeplate

 Uten lokk

 Beholder med høye kanter



6TH SENSE CHEF MENU (6^{TE} SANS KOKKEMENY)

MATKATEGORI	TILBEHØR	OPPSKRIFT	MENGDE	KLARGJØRING
 6. PIZZA & QUICHE (PIZZA OG PAI)		5. Thin vegetarian pizza [Crisp] (tynn vegetarisk pizza [crisp])	1 del	Forbered pizzadeigen med 10g gjær, 1dl vann, salt: 1ml, hvetemel: 145g 1 spiseskje olje. Kjevle ut deigen med kjøvet, legg den på den lett smurte crispplaten og prikk med gaffel. Spre 1dl tomat saus på toppen av deigen. Legg til 50g gulrotskiver, 50g paprika, 50g løk og 50g sopp på toppen av sausen. Legg til 150g ost og oregano til slutt.
		6. Quiche Lorraine [Crisp] (quiche Lorraine [crisp])	1 del	Forbered deigen (250 g hvetemel, 150 g smør + 2½ ss vann) eller bruk ferdigkjøpt deig (400 - 450 g). Kle crispplaten med deigen. Prikk den. Forstek deigen. Når ovnen ber om å tilsette fyllet, tilsettes 200 g skinke og 175 g ost og hell over en blanding av 3 egg og 300 ml fløte. Sett inn i ovnen igjen og fortsett tilberedningen.
		7. Prebaked frozen quiche [Crisp] (forhåndssteikt frossen pai [crisp]) *	200g - 800g	Fjern emballasjen.
 7. RICE & CE-REALS (RIS OG KORN)		1. Rice [Steam] (ris [damp])	1 - 4 porsjoner	Plasser fra 1 til 4 porsjoner med ris på bunnen (basen) av dampkokeren, med tanke på at hver porsjon tilsvare 100g. Tilsett saltet vann opp til passende nivå 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.).
		2. Rice porridge [Steam] (risgrøt [damp])	1 - 2 porsjoner	Ha ris og vann i dampkokerens bunn. Dekk til med lokket. Tilsett melk når ovnen ber om det og fortsett tilberedningen. For 2 porsjoner brukes 75 ml ris, 200 ml vann og 300ml melk. For 4 porsjoner brukes 150ml ris, 300ml vann og 500 ml melk.
		3. Oat porridge (havregrøt)	1 - 2 porsjoner	Bland havregryn, salt og vann i henhold til anbefaling for mikrobølge på pakken.

 Mikrobølgesikker beholder

 Mikrobølgesikker og ovnsikker beholder

 Crispanne

 Dampkoker

 Dampkoker (bunn og lokk)

 Lav rist

 Høy rist

 Stekeplate











 Uten lokk

 Beholder med høye kanter





6TH SENSE CHEF MENU (6^{TE} SANS KOKKEMENY)

MATKATEGORI	TILBEHØR	OPPSKRIFT	MENGDE	KLARGJØRING
 8. PASTA & LASAGNA (PASTA OG LASAGNE)		1. Pasta [Steam] (pasta [damp])	1 - 3 porsjoner	Plasser fra 1 til 3 porsjoner med pasta på bunnen (basen) av dampkokeren, med tanke på at hver porsjon tilsvarer 70g. Tilsett saltet 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.).
		2. Vegetarian lasagna (vegetar lasagne)	8 porsjoner	Forbered grønnsakene med 1 løk, 6 hvitløksfedd, 1 gulrot, 1 aubergin, 400g ferske blandede sopp, 600g hakkede tomater, 4 kopper tomatjuice, 1 kvast rosmarin, 2 laurbærblad 3 kvaster timian 1/2 spiseskjeer honning,salt. Ostersaus med 6 kopper melk, 2 kopper fløte, 50g smør, 1/2 kopp mel, 2 kopper revet ost,salt og malt svart pepper. Legg lagvis ostersausen med grønnsaksblandingen og lasagneplatene i form. Topp med et lag saus og revet ost.
		3. Meat lasagna (lasagne med kjøtt)	4 - 8 porsjoner	Forbered din favorittoppskrift eller følg oppskriften på lasagnepakken.
		4. Frozen lasagna (frossen lasagne)*	500g - 1200g	Fjern all aluminiumsfolie.
 9. BREAD (BRØD)		1. Rolls (rundstykker)	1 del	Forbered deigen etter favorittoppskriften din for lett brød. Form til rundstykker på stekeplate for heving. Sett inn når ovnen er forvarmet.
		2. Bread loaf (loff)	1 stk - 2 stk	Forbered deigen etter favorittoppskriften din for lett brød. Plasser på stekeplate for heving. Sett inn når ovnen er forvarmet.
		3. Prebaked rolls (halvstekte rundstykker)	1 del	For vakuumpakkede rundstykker. Sett inn når ovnen er forvarmet.
		4. Frozen rolls (rundstykker [frosne])*	1 del	Sett inn når ovnen er forvarmet.


Mikrobølge-sikker beholder


Mikrobølge- og ovnsikker beholder


Crispspanne


Dampkoker


Dampkoker (bunn og lokk)


Lav rist


Høy rist


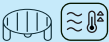










Stekeplate


Uten lokk


Beholder med høye kanter



6TH SENSE CHEF MENU (6^{TE} SANS KOKKEMENY)

MATKATEGORI	TILBEHØR	OPPSKRIFT	MENGDE	KLARGJØRING
 10. CAKES & PASTRIES (KAKER OG BAKVERK)		1. Sponge cake (sukkerbrød)	1 del	Følg en oppskrift med total vekt på 700 - 800 g. Sett inn kaken når ovnen er forvarmet.
		2. Chocolate cake [Crisp] (sjokoladekake [crisp])	1 del	Smelt 150g smør i mikrobølgeovnen. Bland sammen med det smeltede smøret; 4,5 dl sukker, 2,5 dl hvetemel, 3 egg, 4,5 ss kakao, 2,5 ts vaniljesukker. Spre røren jevnt på crisppannen.
		3. Carrot cake [Crisp] (gulrotkake [crisp])	1 del	Riv 600 ml gulrøtter og legg til 450 ml hvetemel, 3 teskjeer bakepulver, 1,5 teskjeer vaniljesukker, 300 ml finkornet sukker, 2 teskjeer malt kanel, 0,5 teskjeer malt ingefær, 3 egg og 150 ml rapsolje (eller annen stekeolje). Hell røren i den smurte crispplaten.
		4. Scones [Crisp] (scones [crisp])	1 del	Form til ett stort emne eller mindre emner på smurt crisppanne.
		5. Muffins (muffins)	1 del	Forbered en deig for 16 - 18 stk og fyll i papirformer. Sett inn maten når ovnen er forvarmet.
		6. Cookies (småkaker)	1 del	Plasseres på bakepapir og settes i ovnen når den er forvarm.
		7. Brownies (brownies)	1 del	Bland røre med 120g sjokolade, 120g smør, 3 egg, 200g sukker, 100g mel, 5g bakepulver, 50g valnøtter. Hell røren i den smurte crispplaten. Sett på lav rist når ovnen er forvarm.
		8. Swiss roll (rullekake)	1 del	Pisk 3 egg og 135g sukker med en elektrisk mikser. Legg til 135g hvetemel, 7,5g bakepulver og 45 ml kaldt vann. Hell i smurt stekeplate. Sett inn i ovnen når ovnen ber om det.
		9. Meringues (marengs)	1 del	Forbered en deig av 2 eggehviter, 80 g sukker og 100 g kokosrasp. Smak til med vanilje og mandelessens. Form til 20 - 24 stykker på smurt stekeplate eller stekepapir. Sett inn maten når ovnen er forvarmet.
		10. Home made fruit pie (hjemmelaget fruktpai)	1 del	Forbered en deig av 180 g hvetemel, 125 g smør og 1 egg. (eller bruk ferdiglaget deig) Kle crisppannen med deigen, prikk den og fyll med 700 - 800 g epleskiver med sukker og kanel.

 Mikrobølgesikker beholder

 Mikrobølge- og ovnssikker beholder

 Crisp panne

 Dampkoker

 Dampkoker (bunn og lokk)

 Lav rist

 Høy rist

 Stekeplate

 Uten lokk

 Beholder med høye kanter



6TH SENSE CHEF MENU (6^{TE} SANS KOKKEMENY)

MATKATEGORI	TILBEHØR	OPPSKRIFT	MENGDE	KLARGJØRING
10. CAKES & PASTRIES (KAKER OG BAKVERK)		11. Prebaked frozen fruit pie [Crisp] (ferdiglaget frosen fruktpai [crisp])*	400g - 800g	Fjern emballasjen.
11. DESSERT & SNACKS (DESSERT & SNACKS)		1. Baked apples (bakte epler)	4 stk - 8 stk	Fjern rørene og fyll med marsipan eller kanel, sukker og smør.
		2. Fruit compote [Steam] (fruktcompott [damp])	300g - 800g	Skrell frukten, fjern kjernene og skjær den i biter. Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
		3. Crème brûlée (crème brûlée)	2 - 6 porsjoner	For 4 porsjoner, varm opp 100 ml fløte + 200 ml melk. Visp sammen 2 egg + 2 eggeplommer med 3 spiseskjeer sukker og 1 teskje vanilje. Visp den varme væsken inn i eggene. Fyll blandingen i 4 porsjonsskåler (mikrobølge- og ovnsikre) og plasser dem på crisppannen. Kok opp ½ liter vann og hell vannet ned i crisppannen ved siden av skålene. Tilbered, og la avkjøle. Strø brunt sukker på toppen eller bruk hvitt sukker + brenner for å brune sukkeret.
		4. Soufflé (soufflé)	2 - 6 porsjoner	Forbered en suffléblanding med sitron, sjokolade eller frukt, og hell blandingen i en ovnsikker beholder med høye kanter. Sett inn mat når ovnen ber om det.
		5. Hot fudge sauce (varm karamellsaus)	4 porsjoner	Smelt 50g smør i mikrobølgeovnen. Bland sammen med smeltet smør i en mikrobølgesikker bolle; legg til de andre ingrediensene (1 dl sukker, 0,5 dl fløte, 0,5 dl lett sirup, 1 spiseskje siktet kakao, 1 teskje vaniljesukker) når ovnen ber deg om det. Server med iskrem, fersk frukt eller nøtter.
		6. Pop corn (popkorn)	100g	Plasser posen på roterende tallerken. Tilbered kun en pose om gangen.
		7. Nuts roasted [Crisp] (ristede nøtter [crisp])	50g - 200g	Tilsett nøtter når crisppannen er forvarm. Rør om når ovnen ber om det.
		8. Pumpkin seeds roasted [Crisp] (ristede gresskarfrø [crisp])	50g - 200g	Tilsett mat når crisppannen er forvarm. Rør om når ovnen ber om det.

Mikrobølgesikker beholder

Mikrobølge- og ovnsikker beholder

Crisppanne

Dampkoker

Dampkoker (bunn og lokk)

Lav rist

Høy rist

Stekeplate

Uten lokk

Beholder med høye kanter

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

TIPS FOR VERN AV MILJØET

Esken består av 100 % resirkulerbart materiale og er merket med et resirkuleringssymbol. Følg lokale bestemmelser til avfallsbehandling. Hold emballasje som kan være farlig for barn (plastposer, polystyren osv.) unna barns rekkevidde.

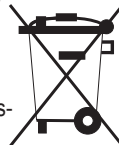
Dette apparatet er merket i samsvar med Eudirektiv 2002/96/EF om avfallsbehandling av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Hvis du sørger for at dette apparatet avfallsbehandles på riktig måte, er du med på å forhindre mulige negative følger eller farer for mennesker og miljø.

Symbolet på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Derimot skal det leveres til en innsamlingsentral for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Apparatet må avfallsbehandles i overensstemmelse med gjeldende lokale bestemmelser for avfallsbehandling.

For nærmere informasjon om håndtering, avfallsbehandling og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du kjøpte apparatet.

Før du kasserer apparatet, bør du kutte strømledningen, slik at apparatet ikke kan koples til strøm.



I henhold til IEC 60705, 4. utgave. 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	CA. TID	EFFEKTTRINN	BEHOLDER
12.3.1	1000 g	14 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	6.5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Varmluft 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Varmluft 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 35 min	Varmluft 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 sec	JET TINING	

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Forsyningsspenning	230 V/50 Hz
Nominell inngangseffekt	2200 W
Strømforbruk i ventemodus	<2.0 W
Strømforbruk i av-modus	<0.5 W
Utvendige mål (HxBxD)	379 x 491 x 540
Innvendige mål (HxBxD)	210 x 395 x 370

