

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

INDHOLDSFORTEGNELSE

OPSTILLING

- 3 Opstilling

SIKKERHED

- 4 Vigtige sikkerhedsregler
- 5 Fejlfindingsoversigt
- 6 Forholdsregler

TILBEHØR OG VEDLIGEHOLDELSE

- 7 Tilbehør
- 8 Vedligeholdelse & rengøring

BETJENINGSPANEL

- 9 Kontrolpanel

GENEREL BRUG

- 10 Valg af sprog ved brug for første gang
- 10 Standby
- 10 Startlås / Børnelås
- 10 Demo-tilstand
- 10 Afbrydelse og standsning af tilberedningen
- 11 Sådan/Omrøres/vendes og tilføjes madvarer
- 11 Sådan Stoppes Drejetallerken
- 11 Minutur
- 12 Indstillinger

TILBEREDNINGSFUNKTIONERNE

- 13 Jet Start
- 14 Opvarmning med mikrobølger
- 15 Grill
- 16 Kombi-grill + Mikrobølger
- 17 Kombi med varmluft + Mikrobølger
- 18 Hurtig opvarmning
- 19 Optøning (Manuelt og med 6th SENSE)
- 20 Crisp
- 21 Optøning af brød med 6Th SENSE
- 22 Varmluft
- 23 Dampkogning med 6Th SENSE
- 24 Genopvarmning med 6th SENSE
- 25 Favoritter
- 26 Kokkens menu med 6th SENSE

MILJØTIPS

- 36 Miljømæssige tips
- 36 Tekniske specifikationer

OPSTILLING

-INDEN TILSLUTNINGEN

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

Mikrobølgeovnen må ikke placeres i et køkkenskab. Denne ovn er ikke beregnet til at blive placeret eller brugt på en bordplade, der befinder sig mindre end 850 mm over gulvet.

Sørg for, at spændingen på mærkepladen svarer til spændingen i hjemmet.

Fjern ikke beskyttelsespladerne på siden af ovnrummet. De hindrer, at der kommer fedt og madpartikler ind i bølgelederne.

Stil ovnen på en stabil, plan overflade, der er solid nok til at bære ovnen og det tilbehør, der anvendes i den.

Håndter ovnen med forsigtighed.

Sørg for, at der er plads nok under, over og omkring ovnen til at sikre tilstrækkelig luftventilation.

Sørg for, at ovnen ikke er beskadiget. Sørg for, at ovnlågen lukker tæt mod lågeholderen, og at den indvendige tætningsliste i lågen ikke er beskadiget. Tøm ovnen, og gør den ren indvendig med en blød, fugtig klud.

Apparatet må ikke anvendes, hvis ledningen eller stikproppen er beskadiget, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet. Dyp ikke ledningen eller stikproppen i vand. Hold ledningen væk fra varme overflader. Ellers er der risiko for elektrisk stød, brand eller anden fare.

Brug ikke en forlængerledning:

Hvis strømforsyningsledningen er for kort, skal du få en autoriseret el-installatør eller servicetekniker, til at installere en kontakt tæt ved køkkenredskabet.

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

-EFTER TILSLUTNINGEN

Ovnen kan kun anvendes, hvis ovnlågen er lukket korrekt.

Dårlig tv-modtagelse og radioforstyrrelser kan forekomme, hvis ovnen installeres i nærheden af tv, radio eller antenne.

Jordforbindelse af dette apparat er obligatorisk. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skade på personer, dyr eller ting som følge af manglende overholdelse af lovgivningen.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar for problemer, der skyldes manglende overholdelse af disse angivelser.

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

LÆS DISSE REGLER OMHYGGELIGT, OG GEM DEM TIL SENERE BRUG

Hvis noget inden i/uden for ovnen begynder at brænde eller ryge, skal du holde ovenlågen lukket og sluk for ovnen. Tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd strømmen ved sikringen eller gruppeafbryderen.

Lad aldrig ovnen være uden opsyn, især hvis der anvendes papir, plast eller andre brændbare materialer i forbindelse med en tilberedning. Papir kan for-
kulle eller brænde, og nogle plasttyper kan smelte under opvarmning af mad-
varer.

ADVAESEL: Apparatet og dets tilbehør bliver varmt under brug. Sørg for ikke at røre ved varme elementer inde i ovnen.

Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre de er under konstant opsyn.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af fødevarer og drikkevarer. Tørring af mad eller tøj, eller opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude eller lignende kan føre til personskader, antændelse eller brand.

Apparatet må kun bruges af børn fra alderen 8 år og personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller med manglende erfaring og viden, hvis de har lært at bruge apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Rengøring og vedligeholdelsesarbejde må ikke udføres af børn under 8 år, medmindre de er under konstant opsyn.

Hold øje med børn, så de ikke kan komme til at lege med ovnen. Hold apparatet og dets ledningen utilgængeligt for børn under 8 år.

ADVAESEL: Anvend aldrig mikrobølgeovnen til opvarmning af noget i en lufttæt, lukket beholder. Trykket i beholderen stiger, så den kan forårsage skade, når den åbnes, eller den kan eksplodere.

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

Anvend ikke mikrobølgeovnen til kogning eller opvarmning af hele æg med eller uden skal, da de kan eksplodere, selv når mikrobølgerne ikke varmer læn-
gere.

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

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

Lad aldrig ovnen være uden opsyn, hvis du tilbereder med meget fedtstof eller olie, da der kan gå ild i meget varm olie og fedtstof!

Opvarm eller anvend ikke brændbare materialer i eller tæt ved ovnen. Dampene kan starte en brand eller en eksplosion.

Anvend ikke mikrobølgeovnen til tørring af tekstiler, papir, krydderier, krydderurter, træ, blomster, frugt eller andre brændbare materialer. Det kan resultere i en brand.

Anvend ikke aggressive kemikalier eller dampe i ovnen. Denne type ovn er specielt konstrueret til opvarmning og tilberedning af madvarer. Den er ikke beregnet til industri- eller laboratoriebrug.

Tunge genstande må ikke hænges eller stilles på lågen, da de kan beskadige ovnrummet og hængslerne. Der må ikke hænges genstande på lågehåndtaget.

FEJLFINDINGSOVERSIGT

Hvis ovnen ikke fungerer, skal du kontrollere nedenstående punkter, før du kontakter Service:

- Drejetallerken og drejekryds er anbragt korrekt.
- Stikket sidder rigtigt i stikkontakten.
- Lågen er helt lukket.
- Kontroller sikringerne, og undersøg, om der er strømafbrydelse.
- Sørg for, at luften kan cirkulere omkring ovnen.
- Vent 10 minutter, og prøv at bruge ovnen igen.
- Åbn og luk lågen, før du prøver igen.
- Demo-tilstand er slået fra (se kapitlet "Indstillinger").
- Når nogle funktioner betjenes, viser skærmen muligvis symbolet "□ □ □". Det betyder, at ovnen laver nogle beregninger for at nå et godt slutresultat.

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

Hvis du skal ringe til kundeservice, bedes du venligst oplyse ovnens løbenummer og typenummer (se mærkepladen). Se garantien angående yderligere vejledning.

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

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

Fjern ikke noget dæksel.

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

- GENERELT

Denne ovn er udelukkende beregnet til husholdningsbrug!

Ovnen må ikke bruges uden madvarer i, når der anvendes mikrobølger. Ellers kan det ødelægge ovnen.

Ventilationsåbningerne i ovnkabinettet må ikke tildækkes. Hvis luftindtag og ventilationsåbninger er blokeret, kan det skade ovnen og give dårlige resultater.

Hvis du øver dig i brug af ovnen, skal der sættes et glas vand ind i den. Vandet optager mikrobølgeenergien, så ovnen ikke bliver beskadiget.

Opbevar eller anvend ikke ovnen udendørs.

Anvend ikke ovnen tæt på en køkkenvask, i en fugtig kælder, i nærheden af en swimmingpool eller lignende.

Anvend ikke ovnrummet til nogen form for opbevaring.

Fjern metalposelukkere fra papir eller plastposer, inden de anvendes i ovnen.

Anvend ikke mikrobølgeovnen til friturestegning. Olietemperaturen kan ikke kontrolleres.

Brug grydelapper eller ovnhandsker for at undgå at brænde fingrene ved berøring af beholdere, ovndele eller pander efter tilberedning.

-VÆSKER

f.eks. drikkevare eller vand. Overophedning af væsken op over kogepunktet kan ske, uden at der kommer bobler. Det kan medføre, at den varme væske pludselig koger over.

Tag følgende forholdsregler for at undgå dette:

1. Undgå anvendelse af cylindriske beholdere med smalle åbninger.
2. Rør rundt i væsken, før beholderen sættes i ovnen, og lad skeen blive i beholderen.
3. Efter opvarmningen skal beholderen hvile et øjeblik. Rør atter rundt, og tag beholderen forsigtigt ud af ovnen.

-VÆR FORSIGTIG

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

Læs altid oplysningerne i kogebogen til mikrobølgeovnen. Især, hvis du skal varme eller genopvarme mad, der indeholder alkohol.

Fjern altid låg og sut før opvarmning!

TILBEHØR

GENERELT

Der er et stort udvalg af tilbehør på markedet. Før indkøb skal du sikre dig, at det er velegnet til brug i mikrobølgeovn.

Sørg for at bruge tilbehør, der er ovnfast og tillader mikrobølgerne at passere.

Når du placerer mad og tilbehør i mikrobølgeovnen, skal du sikre dig, at det ikke berører ovnsiderne.

Dette er specielt vigtigt ved tilbehør af metal eller med metaldele.

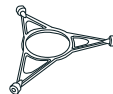
Hvis tilbehør, der indeholder metal, kommer i berøring med ovnrummet, mens ovnen er i brug, kan der opstå gnister, og ovnen kan beskadiges.

Inden der tændes for ovnen, skal du altid sikre dig, at drejetallerkenen kan dreje frit. Hvis drejetallerkenen ikke kan dreje frit, skal du bruge en mindre beholder.

Drejekryds

Anvend drejekrydset under glasdrejetallerkenen. Sæt aldrig andet udstyr på drejekrydset.

- Sæt drejekrydset ind i ovnen.



Glasdrejetallerken

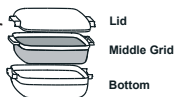
Brug glasdrejetallerkenen ved alle former for tilberedning. Den opsamler dryppende safter og madrester, der ellers ville brænde fast på ovnbunden.

- Sæt glasdrejetallerkenen på drejekrydset.



DAMPKOGER

Dampkogning af mad med en bestemt funktionen (STEAM). Stil maden på den midterste rist, når du laver mad som fisk og grøntsager. Brug ikke den midterste rist, når du laver mad som pasta, ris og bønner. Stil altid dampkogerens på glasdrejetallerkenen.



RIST

Brug den øverste rist, når du tilbereder med funktionerne Grill eller Kombi-grill+Mikrobølger.

Brug den nederste rist, når du tilbereder med funktionerne Varmluft eller Kombi-varmluft+Mikrobølger.



CRISP PANDE

Stil maden direkte på Crisp panden. Crisp panden kan forvarmes før brug (maks. 3 min). Brug altid glasdrejetallerkenen under Crisp panden.

Brug ikke noget tilbehør på Crisp panden, da den hurtigt bliver meget varm og sandsynligvis vil beskadige redskabet.



Håndtag til Crisp pande (sælges separat)

Brug det medfølgende håndtag til Crisp panden, når den varme Crisp pande tages ud af ovnen.



LÅG TIL TALLERKEN (sælges separat)

Låget anvendes til at dække maden til med under tilberedning og opvarmning, når der kun bruges mikrobølger. Desuden hindrer det, at ovnen stænkes til, og at maden tørrer ud, samtidig med at tilberedningstiden afkortes.

Brug låget, når der opvarmes i to niveauer.



BAGEPLADE (sælges separat)

En bageplade må kun bruges, når du bruger varmluft. Brug den aldrig i kombination med mikrobølger.

- Bagepladen sættes oven på holderne inde i ovnen.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan overfladerne ødelægges. Det kan påvirke apparatets levetid, og det kan også medføre farlige situationer.

Anvend ikke metalskuresvampe, slibende rengøringsmidler, svampe af ståluld, skureklude o.l., da de kan beskadige betjeningspanelet samt ovnens indvendige og udvendige overflader. Brug en klud med mildt opvaskemiddel eller et stykke køkkenrulle med en glasrensespray. Sprøjt glasrensemiddel på et stykke køkkenrulle.

Med jævne mellemrum, og specielt efter overkogning, skal du fjerne drejetallerkenen og drejekrydset, så ovenbunden kan rengøres.

Brug en blød klud fugtet med et mildt opvaskemiddel til rengøring af ovenrummet, yder- og indersiden af ovenlågen samt lågefalsen.

Anvend ikke damprensere til rengøring af mikrobølgeovnen.

Ovnen skal rengøres regelmæssigt og alle madaflejringer fjernes.

Rengøring er den eneste form for vedligeholdelse, der normalt er brug for. Når ovnen skal rengøres, skal stikket tages ud af stikkontakten.

Sprøjt ikke direkte på ovnen.

Ovnen er beregnet til anvendelse med drejetallerkenen monteret.

Brug ikke mikrobølgeovnen, når drejetallerkenen er fjernet med henblik på rengøring.

Undgå, at fedt eller fødevarerpartikler ophober sig omkring lågen. Genstridige pletter, kan fjernes ved at koge en kop vand i ovnen i 2 - 3 minutter. Dampen vil blødgøre snavset.

Hæld lidt citronsaft i en kop vand, sæt den på drejetallerkenen, og lad den koge nogle få minutter for at fjerne lugt fra ovenrummet.

Grillelementet har ikke behov for rengøring, da den stærke varme brænder alle rester. Derimod bør loftsbeklædningen under det rengøres regelmæssigt. Dette gøres med en blød klud fugtet med et mildt opvaskemiddel.

Hvis grillen ikke bruges ret tit, skal den startes i 10 minutter en gang om måneden, så alle stænk brændes af, og risikoen for brand mindskes.

OMHYGGELIG RENGØRING:

Crisp panden skal rengøres i vand tilsat et mildt opvaskemiddel. Pletter med fastbrændte rester kan rengøres med en skuresvamp og et mildt opvaskemiddel.

Lad altid Crisp panden køle af, før den rengøres.

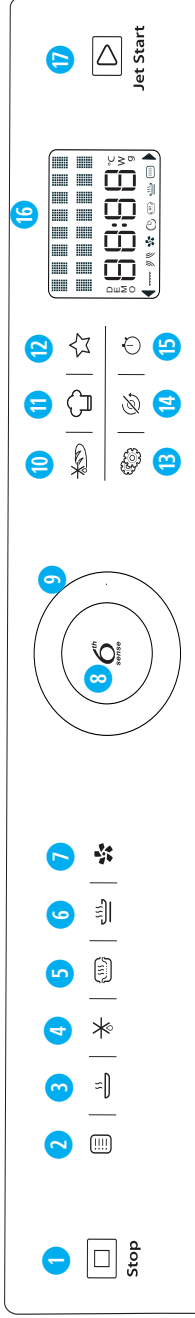
Crisp panden må ikke komme i vand eller skylles, mens den stadig er varm. Hurtig afkøling kan skade den.

Brug ikke ståluldssvampe. Det vil ridse overfladen.

EGNET TIL VASK I OPVASKEMASKINE :

- Drejekryds
- Rist
- Håndtag til Crisp pande (sælges separat)
- Drejetallerken
- Dampkogery
- Bageplade (sælges separat)

KONTROLPANEL



1 STOP-KNAP

Bruges til at stoppe eller nulstille en ovnfunktion.

2 MANUELLE FUNKTIONER

Bruges til at vælge:

- Mikrobølgefunktionen
- Grillfunktionen
- Kombi-grill + Mikrobølgefunktionen
- Kombi-varmluft + Mikrobølgefunktionen
- Den hurtige opvarmningsfunktion

3 Knap til genopvarmning med 6TH SENSE

Bruges til at genopvarme med 6Th SENSE.

4 OPTØNING-KNAP

Bruges til at vælge mellem manuel optøning/optøning med 6Th SENSE.

5 KNAP TIL DAMPNING MED 6TH SENSE

Bruges til at dampkoge med 6Th SENSE.

6 CRISP-KNAP

Bruges til at vælge Crisp-funktionen.

7 VARMLUFT-KNAP

Bruges til at vælge varmluft-funktionerne (med eller uden forvarmning).

8 BEKRÆFT-KNAP

Ovnen er tændt. Bruges til at bekræfte indstillingerne, og derefter starte tilberedningen.

Ovnen er slukket. Bruges til at starte Jet Start-funktionen.

9 DREJEKNAP

Afhængig af de forskellige funktioner, drejes denne knap for at vælge:

- Mikrobølgestyrken
- Grill-styrken
- Tilberedningstiden
- Vægten
- Temperaturen
- Madtype/kategori
- Tilberedningsgraden

10 KNAP TIL OPTØNING AF BRØD MED 6TH SENSE

Bruges til at optø brød med 6Th SENSE.

11 KNAP TIL KOKKENS MENU MED 6TH SENSE

Bruges til at se de automatiske opskrifter.

12 FAVORITTER-KNAP

Bruges til at gemme og hente dine favoritopskrifter.

13 INDSTILLINGSKNAP

Bruges til at ændre indstillingerne, såsom sprøget, lydene, osv....

14 STOP DREJETALLERKEN-KNAP

Brug denne funktion, hvis du bruger større beholdere, der ikke kan dreje frit rundt i ovnen. Dette virker kun på følgende funktioner:

- Varmluft
- Kombi-grill + Mikrobølger
- Kombi-varmluft + Mikrobølger

15 MINUTUR-KNAP

Bruges til at indstille minuturet.

16 TEKSTSKÆRM

Skærmen, der viser tekst og symboler.

17 JET START-KNAP

Ovnen er tændt. Bruges til at bekræfte indstillingerne, og derefter starte tilberedningen. Ovnen er slukket. Bruges til at starte Jet Start-funktionen.



FØRSTE BRUG - VALG AF SPROG

Første gang ovnen tilsluttes, beder skærmen dig om at indstille sproget (standardsproget er engelsk). For at ændre sproget, skal du dreje på Drejeknappen, og vælg det ønskede sprog, ved at trykke på Bekræft-knappen.

Bemærk: Man kan altid ændre sproget i indstillingsmenuen (se kapitlet Indstillinger).



STANDBY

Hvis der trykkes på Stop-knappen, eller hvis brugeren ikke bruger ovnen i et bestemt stykke tid, går den på standby og skærmen slukkes. Drej på Drejeknappen, eller tryk på en anden knap, for at afslutte standby-funktionen.



STARTLÅS / BØRNELÅS

Denne automatiske sikkerhedsfunktion aktiveres et minut efter, at ovnen er gået i "standby". (Ovnen er på standby, når skærmen er blank).

Når sikkerhedsfunktionen er slået til, skal lågen åbnes og lukkes igen, før du kan starte tilberedningen, ellers viser skærmen:

ÅBN LÅGEN



DEMO-TILSTAND

Demo-tilstanden er beregnet udstilling i butikker, hvor man kan vise hvordan produktet virker. Når Demo-tilstanden er slået til, vises teksten "DEMO" på skærmen.

Når Demo-tilstanden er slået til, kan ovnen hverken udgive mikrobølge eller varmes op.

Ovnen virker kun, når demo-tilstanden er slået fra (se kapitlet "INDSTILLINGER").



AFBRYDELSE ELLER STANDSNING AF EN TILBEREDNING

Sådan sættes tilberedelsen på pause:

Tilberedningen kan sættes på pause, ved at åbne lågen, hvis du f.eks. skal se til, rør i eller vende maden. Indstillingen huskes i 10 minutter.

Sådan sættes tilberedningen i gang igen:

Luk ovnlågen, og tryk EN gang på Jet Start-knappen eller Bekræft-knappen. Tilberedningen genoptages, hvor den blev afbrudt.

Hvis tilberedningen ikke skal sættes i gang igen:

Tag maden ud, luk lågen og tryk på STOP-knappen. Når madlavningen er færdig:

Der lyder et bip hvert minut i 10 minutter, når tilberedningen er færdig. Tryk på STOP-knappen, eller åbn ovnlågen for at stoppe lyden.

Bemærk: Ovnen husker kun indstillingen i 60 sekunder, hvis ovnlågen åbnes og lukkes igen, efter tilberedningen er færdig.



SÅDAN OMRØRES/VENDES OG TILFØJES MADVARER

Afhængigt af den valgte funktion, kan det være nødvendigt at røre i/vende maden, eller at tilføje madvarer under tilberedningen. I disse tilfælde sætter ovnen tilberedningen på pause, og beder dig om at gøre følgende.

Når du bliver bedt om det, skal du:

- 1 Åbne lågen.
- 2 Rør i/vend maden, eller tilføj madvarer (afhængig af, hvad du laver).
- 3 Luk lågen, og start tilberedningen igen, ved at trykke på Bekræft-knappen / Jet Start-knappen.

Bemærkninger:

- Hvis lågen ikke åbnes inden for 2 minutter efter du bliver bedt om at tilføje madvarerne, går ovnen på standby.
- Hvis lågen ikke åbnes inden for 2 minutter efter du bliver bedt om at røre i eller vende maden, fortsætter ovnen med at tilberede maden (i dette tilfælde, vil det endelige resultat muligvis ikke blive optimalt).



SÅDAN STOPPES DREJETALLERKEN

For at opnå de bedste resultater, drejer glastallerkenen rundt under tilberedningen.

Men, hvis du skal bruge en større beholder, der ikke kan dreje frit rundt i ovnen, er det muligt at tilberede maden, uden at glastallerkenen drejer rundt.

Denne funktion virker kun på følgende tilberedningsfunktioner:

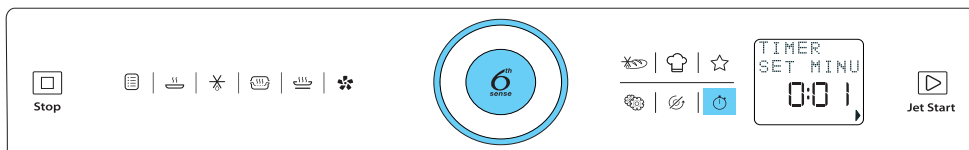
- Varmluft
- Kombi-grill + mikrobølgeovn
- Kombi-varmluft + mikrobølgeovn



MINUTUR

Anvend denne funktion, når der er brug for et køkkenur til at måle den nøjagtige tid for f.eks. hævning af dej.

Bemærk, at minuturet ikke starter nogen form for madlavning.



- 1 Med ovnen på standby (se kapitlet Standby), tryk på minutur-knappen.
- 2 Drej på Drejeknappen, for at indstille det ønskede antal minutter.
- 3 Tryk på Bekræft-knappen/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

Der høres et lydssignal, når nedtællingen er slut.

Bemærk: Når minuturet er startet, er det muligt at starte en tilberedning. Hvis der nu trykkes på minutur-knappen, viser skærmen den resterende tid i et par sekunder.



INDSTILLINGER

Her kan du nemt se og ændre indstillingerne (lyd, sprog, standard-fabriksindstillinger). Sæt produktet på standby (se kapitlet Standby), og tryk på indstillingsknappen for at åbne indstillingsmenuen. Brug derefter Drejknappen og Bekræft-knappen til at ændre følgende indstillinger:

• INDSTILLING AF LYDEN

- 1 Drej på Drejknappen, for at vælge mellem Aktiver/Deaktiver.
- 2 Tryk på Bekræft-knappen.

• SPROG

- 1 Drej på Drejknappen, for at vælge mellem de tilgængelige sprog (se tabellen).
- 2 Tryk på Bekræft-knappen.

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

• NULSTIL TIL FABRIKSINDSTILLINGER

- 1 Drej på Drejknappen, for at vælge mellem Ja/Nej. (Hvis du vælger Ja, gendannes de oprindelige indstillinger).
- 2 Tryk på Bekræft-knappen.

• DEMO-TILSTAND

- 1 Drej på Drejknappen, for at slå demo-tilstanden til og fra. Vælg "ENABLED" (aktiveret), for at slå demo-tilstanden til, og "DISABLED" (deaktiveret), for at slå den fra. (Du kan læse mere i kapitlet "DEMO-TILSTAND").
- 2 Tryk på Bekræft-knappen.

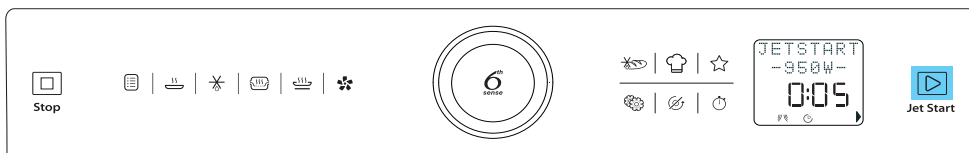
• AFSLUT

- 1 Drej på Drejknappen, for at vælge Afslut.
- 2 Tryk på Bekræft-knappen, for at afslutte menuen.





JET START

Denne funktion bruges til hurtig opvarmning af madvarer med stort vandindhold, f.eks. klar suppe, kaffe eller te.



1 Tryk på Jet Start-knappen.

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

 Tips og forslag:

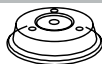
- Når ovnen er på standby, er det muligt at bruge Jet Start-funktionen, ved at dreje på Drejeknappen og indstille tiden. Tryk derefter på Bekræft-knappen, for at starte funktionen.



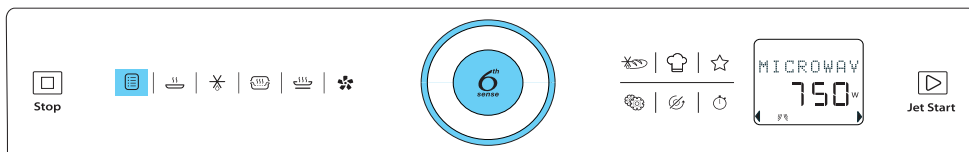
MIKROBØLGER

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

Anbefalet tilberedning:



Læg til tallerken (sælges separat)



- 1 Tryk på knappen til manuelle funktioner
- 2 Skærmen viser: "MICROWAVE (MIKROBØLGER)", tryk på Bekræft-knappen.
- 3 Drej på Drejeknappen, for at indstille mikrobølgestyrken (se tabellen nedenfor).
- 4 Tryk på Bekræft-knappen.
- 5 Drej på Drejeknappen, for at indstille tiden.
- 6 Tryk på Bekræft-knappen/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

NÅR TILBEREDNINGEN ER STARTET:

Sådan indstilles styrken: Tryk på knappen til de manuelle funktioner , og drej på Drejeknappen, for at indstille værdien.

Sådan ændres tilberedningstiden: Drej på Drejeknappen, eller tryk på Jet Start-knappen /Bekræft-knappen, for at øge tilberedningstiden med 30 sekunder.

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



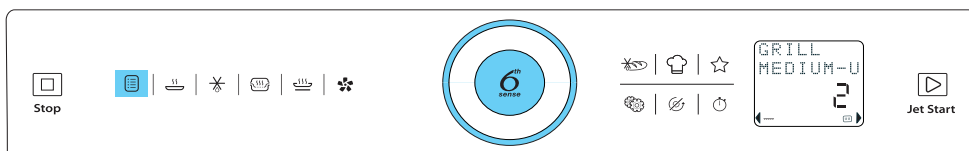
GRILL

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

Beregnet tilbe-
hør:



Den høje rist



- 1 Tryk på knappen til manuelle funktioner
- 2 Drej på Drejeknappen, indstil der står "GRILL (GRILL)" på skærmen, og tryk på Bekræft-knappen.
- 3 Drej på Drejeknappen, for at indstille grill-styrken (se tabellen nedenfor), og tryk på Bekræft-knappen.
- 4 Drej på Drejeknappen, for at indstille tiden.
- 5 Tryk på Bekræft-knappen/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

	STYRKE
1	Lav
2	Mellem
3	Høj

Tips og forslag:

- Ved tilberedning af ost, toast, bøffer og pølser, skal maden lægges på den højeste rist.
- Sørg for, at de anvendte redskaber er varme- og ovnfaste, når du anvender denne funktion.
- Undgå, at bruge plastikredskaber, når du griller. De vil sandsynligvis smelte. Redskaber af træ eller karton er heller ikke egnede.
- Pas på ikke at røre ved loftspladen i ovnrummet under grillelementet.



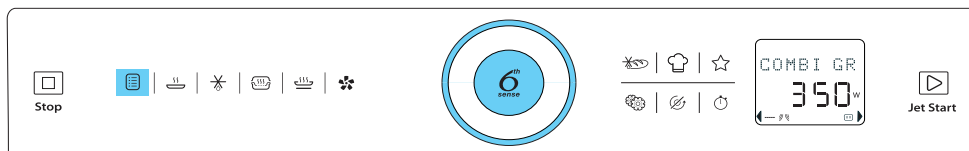
KOMBI-GRILL + MIKROBØLGER

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

Beregnet tilberedningstid:



Den høje rist



- 1 Tryk på knappen til manuelle funktioner
- 2 Drej på drejeknappen, indstil der står "COMBI GRILL + MICROWAVE (KOMBI-GRILL + MIKROBØLGER)" på skærmen, og tryk på Bekræft-knappen.
- 3 Drej på Drejeknappen, for at indstille mikrobølgestykken (se tabellen nedenfor), og tryk på Bekræft-knappen.
- 4 Drej på Drejeknappen, for at indstille tiden.
- 5 Tryk på Bekræft-knappen/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

NÅR TILBEREDNINGEN ER STARTET:

Sådan indstilles styrken: Tryk på knappen til de manuelle funktioner , og drej på Drejeknappen, for at indstille værdien.

Sådan ændres tilberedningstiden: Drej på Drejeknappen, eller tryk på Jet Start-knappen /Bekræft-knappen, for at øge tilberedningstiden med 30 sekunder.

STYRKE	ANBEFALET BRUG:
650 W	Grønsager
500 W	Fjerkræ og lasagne
350 W	Fisk
160 W	Kød
90 W	Gratineret frugt

Tips og forslag:

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



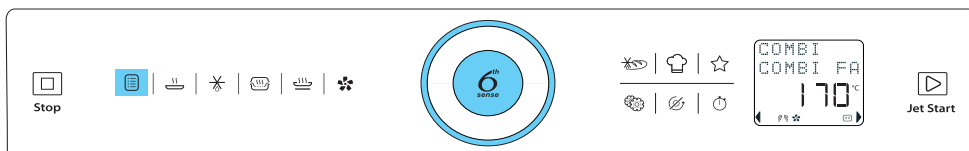
KOMBI-VARMLUFT + MIKROBØLGER


Denne funktion kombinerer mikrobølger og varmluft, så du kan tilberede ovnbagte retter på kortere tid. Kombi-varmluft + mikrobølger giver dig mulighed, for at tilberede mad som stegt kød, fjerkræ, bagte kartofler, forkogte frosne fødevarer, fisk, kager og wienerbrød.

Beregnet tilbehør:




Den lave rist



- 1 Tryk på knappen til manuelle funktioner .
- 2 Drej på Drejeknappen indtil der står "COMBI FORCED AIR + MICROWAVE-USE LOW RACK (KOMBI-VARMLUFT + MIKROBØLGE-MED DEN LAVE RIST)" på skærmen, og tryk på Bekræft-knappen.
- 3 Drej på Drejeknappen, for at indstille temperaturen (vælg en temperatur på mellem 50°C til 200°C), og tryk på Bekræft-knappen.
- 4 Drej på Drejeknappen, for at indstille mikrobølgstyrken (se tabellen nedenfor), og tryk på Bekræft-knappen.
- 5 Drej på Drejeknappen, for at indstille tiden.
- 6 Tryk på Bekræft-knappen/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

NÅR TILBEREDNINGEN ER STARTET:

Sådan indstilles styrken: Tryk på knappen til de manuelle funktioner , og drej på Drejeknappen, for at indstille værdien.

Sådan ændres tilberedningstiden: Drej på Drejeknappen, eller tryk på Jet Start-knappen /Bekræft-knappen, for at øge tilberedningstiden med 30 sekunder.

Sådan indstilles temperaturen: Tryk på Varmluft-knappen,  og drej på Drejeknappen, for at indstille styrken.

STYRKE	ANBEFALET BRUG:
350 W	Fjerkræ, bagte kartofler, lasagne og fisk
160 W	Stegt kød og frugtærter
90 W	Kager

Tips og forslag:

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



HURTIG OPVARMNING

Brug denne funktion til at forvarme den tomme ovn på kort tid. Du kan indstille den ønskede temperatur, hvorefter ovnen giver dig besked, så snart temperaturen er nået.

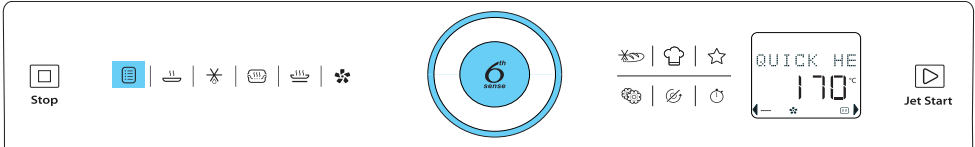
Beregnet tilberedningstid:




Den lave rist




Læg til tallerken (sælges separat)



- 1 Tryk på knappen til manuelle funktioner .
- 2 Drej på Drejeknappen indtil, der står "QUICK HEAT (HURTIG OPVARMNING)" på skærmen, og tryk på Bekræft-knappen.
- 3 Drej på Drejeknappen, for at indstille temperaturen.
- 4 Tryk på Bekræft-knappen/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

Når opvarmningen er startet, kan temperaturen let ændres ved at dreje på Drejeknappen. Under opvarmningen står der, "PREHEATING (FORVARMNING)" på skærmen, og statuslinjen vises indtil den indstillede temperatur nås.

Når temperaturen er nået, viser skærmen "END (FÆRDIG)". Det er ikke muligt, at indstille ovnen på dette tidspunkt.

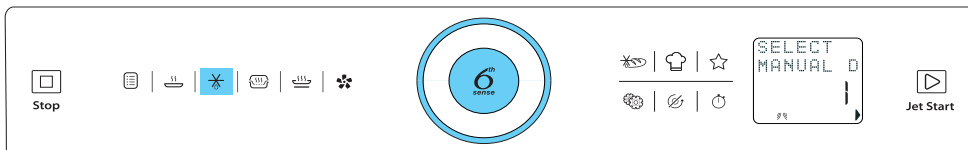
 **Tips og forslag:**

- Put ikke madvarer i ovnen før eller under forvarmning. De kan blive brændt af den kraftige varme.



OPTØNING (MANUEL OG OPTØNING MED 6. SENSE)

Med denne funktion kan du automatisk optø mad, enten manuelt eller automatisk. Brug denne funktion til optøning af kød, fjerkræ, fisk, grøntsager og brød.



■ 1: MANUEL OPTØNING

- 1 Tryk på optøning-knappen .
- 2 Drej på Drejeknappen, indstil der står "MANUAL, DEFROST (MANUEL, OPTØNING)" på skærmen, og tryk på Bekræft-knappen.
- 3 Drej på Drejeknappen, for at indstille tiden.
- 4 Tryk på Bekræft-knappen/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

■ 2-6: OPTØNING MED 6. SENSE

- 1 Tryk på optøning-knappen .
- 2 Drej på Drejeknappen, for at vælge madtypen (se tabellen nedenfor), og tryk på Bekræft-knappen.
- 3 Drej på Drejeknappen, for at indstille vægten, og tryk på Bekræft-knappen.
- 4 Tryk på Bekræft-knappen/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

OPTØNINGSMÅDER	MADKATEGORI	VÆGT	
1	Manuelt	-	
2	6th SENSE	Kød	100g - 2Kg
3	6th SENSE	Fjerkræ	100g - 2Kg
4	6th SENSE	Fisk	100g - 2Kg
5	6th SENSE	Grøntsager	100g - 2Kg
6	6th SENSE	Brød	100g - 2Kg

Tips og forslag:

- For at opnå det bedste resultat, anbefaler vi maden optøs direkte på glasdrejetallerkenen. Hvis nødvendigt, kan man bruge en plastikbeholder, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
- Hvis de pågældende madvarer ikke står på denne liste, og hvis vægten er over eller under den anbefalede vægt, skal du bruge den manuelle funktion.
- Hvis maden er varmere end dybfrosttemperaturen (-18°C), skal du vælge en lavere vægtindstilling.
- Hvis maden er koldere end dybfrosttemperaturen (-18°C), skal du vælge en højere vægtindstilling.
- Kogte madvarer, gryderetter og kødsovs tørrer lettere op, hvis der røres rundt i dem under optøningen.
- Adskil stykkerne, efterhånden som de tørrer op. Enkeltfrosne stykker tørrer hurtigere op.
- Du kan læse mere om hvordan man røre i/vender maden, og tilføjer mad i tabellen på side 11.



CRISP

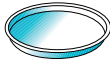
Denne eksklusive Whirlpool-funktion giver mulighed for, at få et perfekt gyldent brunt resultat, både på oversiden og undersiden af maden. Ved brug af både mikrobølger og grill-funktionen, når Crisp panden hurtigt den rette temperatur, og begynder at brune maden og gør den sprød.

Følgende tilbehør skal bruges med Crisp-funktionen:

- Crisp panden
- Håndtaget (sælges separat) til at holde på Crisp panden.

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

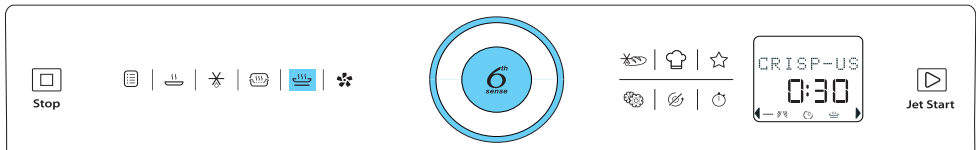
Beregnet tilbehør:




Crisp pande



Crisp pande-håndtag (sælges separat)



- 1 Tryk på Crisp-knappen .
- 2 Drej på Drejeknappen, for at indstille tilberedningstiden.
- 3 Tryk på Bekræft-knappen/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

Brug kun den medfølgende Crisp pande til denne funktion. Hvis du bruger andre Crisp pander, der kan købes i almindelig handel, får du ikke det samme resultat med denne funktion.

Tips og forslag:

- Sørg for, at Crisp panden er placeret korrekt midt på glasdrejetallerkenen.
- Ovnens og Crisp pandens varme bliver meget varme, når denne funktion bruges.
- Sæt ikke den varme Crisp pande på varmekølsomme overflader.
- Pas på ikke at røre ved loftspladen i ovnrummet under grillelementet.
- Brug køkkenhandsker eller håndtaget til Crisp panden, når du fjerner den varme Crisp pande.
- Inden tilberedning af mad, der ikke skal tilberedes i ret lang tid (pizza, kager...), anbefaler vi at Crisp panden forvarmes i 2 - 3 minutter på forhånd.



OPTØNING AF BRØD MED 6TH SENSE

Denne eksklusive Whirlpool-funktion giver dig mulighed, for at optø frosne brød. Ved at kombinere sprød- og optøningsfunktionerne, kommer brødet til at smage og føle, som om det var friskbagt.

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

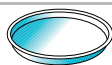
Optøning af brød med 6th SENSE kan bruges til brød med en nettovægt på mellem 50g - 400g.

Følgende tilbehør skal bruges med denne funktionen:

- Crisp panden

- Håndtaget (sælges separat) til at holde på Crisp panden.

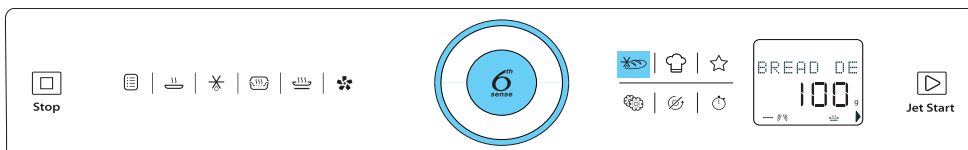
Beregnet tilbehør:




Crisp pande



Crisp pande-håndtag (sælges separat)



Stil den tomme Crisp pande på glasdrejetallerkenen i ovnen.

- 1 Tryk på knappen til optøning af brød med 6th SENSE .
- 2 Drej på Drejeknappen, for at indstille vægten.
- 3 Tryk på Bekræft-knappen. Ovnen forvarmes inden maden tilberedes. Når temperaturen er nået, vises en besked om at sætte maden i ovnen (brødet). Under forvarmningen, står der "PREHEATING" (forvarmer) på skærmen.
- 4 Tryk på Bekræft-knappen/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

Ovnen bruger automatisk mikrobølge- og grill-funktionerne til at opvarme Crisp panden. På denne måde når Crisp panden hurtigt dens temperatur. Når ovnen er forvarmet, beder den dig om at sætte maden i.

Tips og forslag:

- Sørg for, at Crisp panden er placeret korrekt midt på glasdrejetallerkenen.
- Ovnen og Crisp panden bliver meget varme, når denne funktion bruges.
- Sæt ikke den varme Crisp pande på varmfølsomme overflader.
- Brug køkkenhandsker eller håndtaget til Crisp panden, når du fjerner den varme Crisp pande.
- Brug kun den medfølgende Crisp pande til denne funktion. Hvis du bruger andre stegebakker, der kan købes i almindelig handel, får du ikke det samme resultat med denne funktion.
- Du kan læse mere om hvordan man røre i/vender maden, og tilføjer mad i tabellen på side 11.



VARMLUFT

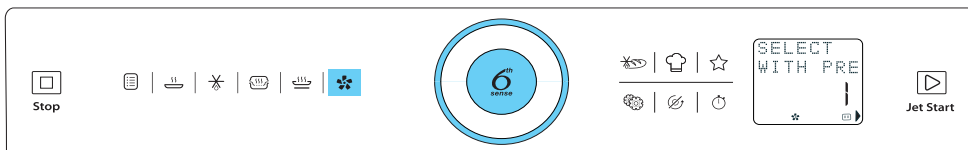
Denne funktion er beregnet til ovnbagte retter. Funktionen bruger et kraftigt varmeelement og en ventilator, og virker ligesom en almindelig ovn. Brug denne funktion til tilberedning af marengs, mør- og butterdejskager, kager, soufflé, fjerkræ og stegt kød.

Varmluffunktionen kan bruges med og uden forvarmning. Forvarmningen bruger både ventilatoren og grillen til hurtigt at forvarme ovnen, inden du går i gang med tilberedningen, så du opnår de bedst mulige resultater.


Beregnet tilbe-
hør:



Den lave rist




■ 1: MED FORVARMNING

- 1 Tryk på Varmluft-knappen .
- 2 Herefter viser skærmen indstillingen: "WITH PREHEAT FORCED AIR-USE LOW RACK (VARMLUFT MED FORVARMNING-PÅ DEN LAVE RIST)". Tryk på Bekræft-knappen.
- 3 Drej på Drejeknappen, for at indstille temperaturen, og tryk på Bekræft-knappen.
- 4 Drej på Drejeknappen, for at indstille tiden.
- 5 Tryk på Bekræft-knappen/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

Bemærk: Ovnens forvarmes inden maden tilberedes. Når temperaturen er nået, vises en besked om at sætte maden i ovnen.

■ 2: UDEN FORVARMNING

- 1 Tryk på Varmluft-knappen .
- 2 Drej på Drejeknappen, indtil der står "WITHOUT PREHEAT FORCED AIR-USE LOW RACK (VARMLUFT UDEN FORVARMNING-MED DEN LAVE RIST)" på skærmen, og tryk på Bekræft-knappen.
- 3 Drej på Drejeknappen, for at indstille temperaturen, og tryk på Bekræft-knappen.
- 4 Drej på Drejeknappen, for at indstille tiden.
- 5 Tryk på Bekræft-knappen/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

NÅR TILBEREDNINGEN ER STARTET:

Sådan indstilles temperaturen: Tryk på Varmluft-knappen, og drej på Drejeknappen, for at indstille værdien.

Sådan ændres tilberedningstiden: Drej på Drejeknappen, eller tryk på Jet Start-knappen /Bekræft-knappen, for at øge tilberedningstiden med 30 sekunder.



Tips og forslag:

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



DAMPKOGNING MED 6TH SENSE

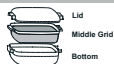
Denne funktion giver dig mulighed for, at lave sunde og naturlige retter ved brug af dampkogning. Brug denne funktion til at dampkoge mad, som f.eks. grøntsager og fisk.

Det medfølgende damptilbehør skal altid bruges med denne funktion.

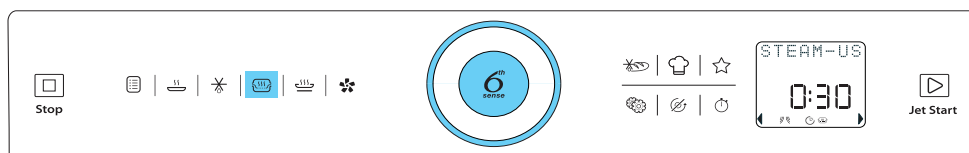
Denne funktionen har to trin.


- Det første trin, som hurtigt sætter vandet i kog.
- Det andet trin, som automatisk tilpasser sig efter temperaturen, så maden ikke koger over. Skærmen vil vise damptiden og nedtællingen på dette trin.

Beregnet tilbe-
hør:



Dampkoger



- 1 Tryk på knappen til dampkogning med 6th SENSE .
- 2 Drej på Drejeknappen, for at indstille tilberedningstiden (Hvis tiden ikke indstilles, holder funktionen op med at virke, når vandet begynder at koge).
- 3 Tryk på Bekræft-knappen/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

■ Tilberedning af grøntsager:

Læg grøntsagerne på den midterste rist. Hæld 1/2 - 1 dl vand i underdelen. Læg låg på, og indstil tiden.

Blødet grøntsager som broccoli og porrer skal have 2 - 3 minutter.

Hårdere grøntsager som gulerødder og kartofler skal have 4 - 5 minutter.

■ Tilberedning af fisk:

Hæld vandet op til niveauet "Steam" (Damp) fornedden på indersiden af damperen (ca. 100 ml).

Læg fisken på den midterste rist, læg låg på og indstil tiden.

Tips og forslag:

- Dampkokeren er udelukkende beregnet til anvendelse med mikrobølger!
- Den må aldrig bruges på nogen anden funktion. Hvis dampkokeren anvendes med en anden funktion, kan det medføre beskadigelse.
- Stil altid dampkokeren på glasdrejetallerkenen.

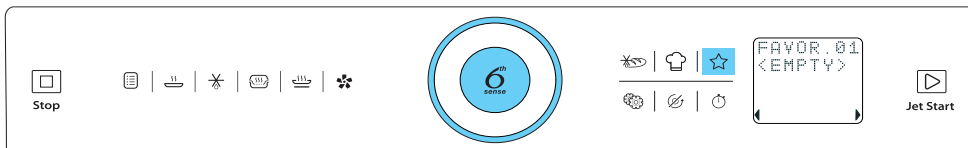


FAVORITTER

Med Favorit-funktioner kan man gemme og hente op til 10 af dine egne opskrifter.

Hver favorit kan indeholde et eller flere tilberedningsforløb (op til 6).

Et tilberedningsforløb består af en madlavningsfunktionen og dens relaterede parametre, f.eks. styrken og tilberedningstiden...



KOMPATIBLE TILBEREDNINGSFUNKTIONER:

Det er muligt at gemme alle følgende funktioner:

Mikrobølger / grill / varmluft / manuel optøning / hurtig opvarmning / sprød / kombi-grill + mikrobølger / kombi-varmluft + mikrobølger

Bemærk: Det er ikke muligt at gemme, som en favorit, hvis:

- en funktion skal bruges med 6'h SENSE
- drejetallerkenen skal stoppes
- enhver indstilling (f.eks. tid, styrke), som skal ændres efter tilberedningens start
- ovnen er gået på standby (automatisk, eller efter tryk på STOP-knappen)

■ SÅDAN GEMMES ET ENKELT TILBEREDNINGSFORLØB:

- 1 Start et tilberedningsforløb blandt dem, som er kompatible med Favorit-funktionen (se ovenfor).
- 2 Vent indtil forløbet er færdig, og hold derefter Favorit-knappen nede i et par sekunder ☆.
- 3 Skærmen viser dig den første ledige placering, hvor du kan gemme dine nye favorit. Tryk på Bekræft-knappen, for at gemme favoritten på den bestemte placering, eller drej på Drejeknappen for at vælge en anden placering. Tryk til sidst på Bekræft-knappen.

Bemærk: Det er muligt at erstatte en eksisterende favorit med en ny: Du bliver bedt om at bekræfte denne handlingen, ved igen at trykke på Bekræft-knappen.

■ SÅDAN GEMMES EN RÆKKE TILBEREDNINGSFORLØB:

- 1 Start et tilberedningsforløb blandt dem, som er kompatible med Favorit-funktionen.
- 2 Vent indtil forløbet er færdig, og vælg derefter det næste forløb i rækkefølgen, der skal gemmes.
- 3 Gentag trin 2, hvis du ønsker at tilføje endnu et forløb til rækkefølgen, og gå derefter videre til trin 4.
- 4 Hold Favorit-knappen ☆ nede i et par sekunder.
- 5 Drej på Drejeknappen, og vælg "SAVE CYCLE SEQUENCE (GEM TILBEREDNINGSSSEKVENSEN)", ved at trykke på Bekræft-knappen.
- 6 Skærmen viser dig den første ledige placering, hvor du kan gemme dine nye favorit. Tryk på Bekræft-knappen, for at gemme favoritten på den bestemte placering, eller drej på Drejeknappen for at vælge en anden placering. Tryk til sidst på Bekræft-knappen.

Bemærk: Det er muligt at erstatte en eksisterende favorit med en ny: Du bliver bedt om at bekræfte denne handlingen, ved igen at trykke på Bekræft-knappen.

■ SÅDAN HENTES EN FAVORIT:

- 1 Tryk på Favorit-knappen ☆.
- 2 Drej på Drejeknappen, og tryk på Bekræft-knappen, for at vælge og starte den ønskede favorit på listen.


Bemærk: Hvis favoritten består af flere tilberedningsforløb, skal du trykke på Jet Start-knappen, hver gang et forløb skal startes. Hvis der ikke trykkes på nogen knapper efter hvert forløb, starter det efterfølgende forløb automatisk efter 2 minutter.



KOKKENS MENU MED 6TH SENSE











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

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

- 1 Tryk på knappen til Kokkens menu med 6th SENSE .
- 2 Drej på Drejeknappen, for at vælge den ønskede madkategori.
- 3 Tryk på Bekræft-knappen.
- 4 Drej på Drejeknappen, for at vælge den ønskede opskrift.
- 5 Tryk på Bekræft-knappen.
- 6 Afhængig af hvilken opskrift du har valgt, beder skærmen dig muligvis om at indstille tilberedningstiden, mængden, vægten eller tilberedningsgraden. Brug Drejeknappen og Bekræft-knappen til at indstille værdierne med.
- 7 Tryk på Bekræft-knappen/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

Tips og forslag:

- For større mængder/stykker af mad, såsom stege og ovnbagt fisk, anbefales en hviletid på otte til ti minutter.
- For grøntsager, hotdogs og dampet fisk, anbefales en hviletid på to til tre minutter.
- Du kan læse mere om hvordan man røre i/vender maden, og tilføjer mad i tabellen på side 11.

TILBEHØR				
 Tallerken til mikrobølgeovn	 Tallerken til ovne og mikrobølgeovne	 Crisp pande	 Dampkoger	 Dampkoger (bund og låg)
 Den lave rist	 Den høje rist	 Bageplade	 Uden låg	 Tallerken med høje sider



KOKKENS MENU MED 6TH SENSE

MADKATEGORI	TILBEHØR	OPSKRIFT	MÆNGDE	FORBEREDELSE
1. VEGETABLES (GRØNSAGER)		1. Potatoes [Baked] (Kartofler [bagte])	200g - 1000g	Velegnet til kartofler: 200 - 300g hver. Skyl, og prik med en gaffel. Vendes, når ovnen beder dig om det.
		2. Potatoes gratin [Baked] (Kartoffelgratiner [bagte])	4 - 8 portioner	Skær de rå kartofler i skiver, og læg dem tag-lagt med løg. Krydr med salt, peber og hvidløg, og hæld fløde over. Drys med ost.
		3. Potatoes [Steam] (Kartofler [dampkogte])	300g - 1000g	Kom grøntsagerne i bunden af dampkoger, og hæld 1 dl vand ved. Læg låg på.
		4. Potato wedges [Crisp] (Kartoffelbåde [Crisp])	300g - 800g	Skræl og skær kartoflerne. Drys med krydderier, smør Crisp panden let med olie + stænk med olie. Rør rundt, når ovnen beder dig om det.
		5. Frozen vegetables [Steam] (Frosne grøntsager [dampkogte]*)	300g - 800g	Læg i dampristen. Kom 1 dl vand i bunden, og læg låg på.
		6. Frozen vegetables gratin [Baked] (Frosne grøntsager [bagte]*)	400g - 800g	Fjern al aluminiumsfolie.
		7. Tomatoes [Baked] (Tomater [bagte])	300g - 800g	Skær i halve stykker, smag til og drys med ost
		8. Pepper [Crisp] (Peberfrugter [Crisp])	200g - 500g	Smør Crisp panden med lidt olie. Skær i tern, og læg på Crisp panden, når den er forvarmet. Drys med krydderier, og stænk med olie. Rør rundt, når displayet angiver det.
		9. Egg plant [Crisp] (Auberginer [Crisp])	300g - 800g	Skær i halve stykker, kom salt på og lad det stå et stykke tid, så væsken kan løbe fra. Smør Crisp panden med lidt olie, og kom maden på, når den er forvarmet. Vendes, når ovnen beder dig om det.
		10. Carrots [Steam] (Gulerødder [dampkogte])	200g - 500g	Læg i dampristen. Kom 1 dl vand i bunden, og læg låg på.
		11. Green beans [Steam] (Grønne bønner [dampkogte])	200g - 500g	Kom grøntsagerne i bunden af dampkoger, og hæld 1 dl vand ved. Læg låg på.
		12. Broccoli [Steam] (Broccoli [dampkogte])	200g - 500g	Læg i dampristen. Kom 1 dl vand i bunden, og læg låg på.
		13. Cauliflower [Steam] (Blomkål [dampkogte])	200g - 500g	Læg i dampristen. Kom 1 dl vand i bunden, og læg låg på.
		14. Pepper [Steam] (Peberfrugter [dampkogte])	200g - 500g	Læg i dampristen. Kom 1 dl vand i bunden, og læg låg på.
		15. Squash [Steam] (Squash [dampkogte])	200g - 500g	Læg i dampristen. Kom 1 dl vand i bunden, og læg låg på.
		16. Corn on cob [Steam] (Majskolber [dampkogte])	300g - 800g	Læg i dampristen. Kom 1 dl vand i bunden, og læg låg på.

Tallerken til mikrobølgeovn

Tallerken til ovne og mikrobølgeovne.

Crisp pande

Dampkoger

Dampkoger (bund og låg)

Den lave rist

Den høje rist
















Bageplade

Uden låg

Tallerken med høje sider



KOKKENS MENU MED 6TH SENSE

MADKATEGORI	TILBEHØR	OPSKRIFT	MÆNGDE	FORBEREDELSE
 2. CHICKEN (KYLLING)		1. Roasted (Ristede)	800g - 1500g	Kom krydderier på, og sæt dem i en kold ovn med brystsidene opad.
		2. Pieces [Crisp] (Stykker [Crisp])	400g - 1200g	Drys stykkerne med krydderier, og læg dem på Crisp panden med skindet opad.
		3. Legs [Crisp] (Lår [Crisp])	400g - 1000g	Drys kyllingelårene med krydderier. Smør Crisp panden. Læg lårene på Crisp panden, når den er forvarmet, og vend dem, når ovnen beder dig om det.
		4. Wings [Crisp] (Vinger [Crisp])	400g - 1000g	Drys kyllingelårene med krydderier. Smør Crisp panden. Læg vingerne på Crisp panden, når den er forvarmet, og vend dem, når du bliver bedt om det.
		5. Filets [Crisp] (Fileter [Crisp])	300g - 1000g	Smør Crisp panden let Drys med krydderier, og kom fileterne på, når Crisp panden er forvarmet. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
		6. Filets [Steam] (Fileter [dampkogte])	300g - 800g	Drys med krydderier, og læg dem på dampristen. Kom 1 dl vand i bunden, og læg låg på.
		7. Filets with bacon [Crisp] (Fileter med bacon [Crisp])	200g - 500g	Skær den friske kyllingefilet i strimler. Svøb fileten i bacon. Læg kødet på Crisp panden, når den er forvarmet, og vend dem, når du bliver bedt om det.
		8. Kebab [Grilled] (Kebab [grillet])	2 - 6 portioner	Til 6 portioner: 400g kyllingefilet: 2 peber, 2 løg og krydderier. Skær kyllingefilet i stykker og drys dem med krydderier. Skær peberfrugterne og løgene i stykker. Sæt kyllingefileterne, peberfrugterne og løgene på træpdene. Læg dem derefter på den høje rist i ovnen. Vend dem, når ovnen beder dig om det.
 3. MEAT (KØD)		1. Beef [Roasted] (Oksekød [stegt])	800g - 1500g	Drys stegen med krydderier, og stil den i den forvarmede ovn. Vend stegen, når ovnen beder dig om det. For fransk roast-beef, skal du stille tilberedningsgraden på minus.
		2. Pork [Roasted] (Svinekød [stegt])	800g - 1500g	Drys stegen med krydderier, og stil den i en kold ovn. Vend stegen, når ovnen beder dig om det.
		3. Lamb [Roasted] (Lammekød [stegt])	1000g - 1500g	Drys stegen med krydderier, og stil den i en kold ovn. Vend stegen, når ovnen beder dig om det.
		4. Lamb cutlet [Grilled] (Lammekoteletter [grillede])	2 stk. - 6 stk.	Smør med olie, og sæt dem i en kold ovn. Vendes, når ovnen beder dig om det. Drys med krydderier.
		5. Veal [Roasted] (Kalvekød [stegt])	800g - 1500g	Drys stegen med krydderier, og stil den i den forvarmede ovn. Vend stegen, når ovnen beder dig om det.



Tallerken til mikrobølgeovn



Tallerken til ovne og mikrobølgeovn.



Crisp pande



Dampkoger



Dampkoger (bund og låg)



Den lave rist



Den høje rist



Bageplade



Uden låg



Tallerken med høje sider



KOKKENS MENU MED 6TH SENSE

MADKATEGORI	TILBEHØR	OPSKRIFT	MÆNGDE	FORBEREDELSE
3. MEAT (KØD)		6. Ribs [Crisp] (Ribben [Crisp])	700g - 1200g	Drys ribbenene med krydderier, og sæt dem på Crisp panden.
		7. Meat loaf traditional [Baked] (Traditionel farsbrød [bagt])	4 - 8 portioner	Lav den ønskede fars, og form den til et brød.
		8. Meatballs [Baked] (Frikadeller [bagt])	200g - 400g	Lav dine favorit frikadelleopskrift, og form den til kugler på ca. vægt 20g hver.
		9. Entrecote [Grilled] (Entrecote [grillet])	2 stk. - 4 stk.	Smør med olie, og sæt dem i en kold ovn. Vendes, når ovnen beder dig om det. Drys med krydderier.
		10. Frozen hamburgers [Crisp] (Frosne hamburgere [Crisp])*	100g - 500g	Smør Crisp panden let Kom kødet på, når Crisp panden er forvarmet. Vendes, når ovnen beder dig om det.
		11. Bratwurst [Crisp] (Bratwurst [Crisp])	200g - 800g	Stik i pølserne med en gaffel, så de ikke revner. Smør Crisp panden let Tilføj pølser, når tallerknen er forvarmet, og vend dem, når ovnen anmoder dig om det.
		12. Hot dogs [Steam] (Hotdogs [dampkogte])	4 - 8 styk.	Hæld en liter vand i dampbunden og dæk til med låget. Læg pølserne i ovnen med låget på, når den beder dig om det.
		13. Bacon [Crisp] (Bacon [Crisp])	50g - 150g	Kom kødet på, når Crisp panden er forvarmet, og vend, når ovnen beder dig om det.
4. FISH & SEA-FOOD (FISK & SKALDYR)		1. Fish fillets [Steam] (Fiskefileter [dampkogte])	300g - 800g	Drys med krydderier, og læg dem på dampristen. Kom 1 dl vand i bunden, og læg låg på.
		2. Whole fish [Baked] (Hel fisk [bagt])	600g - 1200g	Drys med krydderier, og smør oversiden. Kom eventuelt rasp ovenpå.
		3. Whole fish [Boiled] (Hel fisk [kogt])	600g - 1200g	Drys med krydderier, og tilsæt 1 dl fiskebouillon. Tilbered tildækket.
		4. Cutlets [Steam] (Koteletter [dampkogte])	300g - 800g	Drys med krydderier, og læg dem på dampristen. Kom 1 dl vand i bunden, og læg låg på.
		5. Cutlets [Crisp] (Koteletter [Crisp])	300g - 800g	Smør Crisp panden let Drys med krydderier, og læg maden Crisp panden, når den er forvarmet. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
		6. Frozen gratin [Baked] (Frosne gratiner [bagte])*	600g - 1200g	Fjern al aluminiumsfolie.

Tallerken til mikrobølgeovn

Tallerken til ovne og mikrobølgeovn.



Crisp pande



Dampkoger



Dampkoger (bund og låg)



Den lave rist



Den høje rist



Bageplade




















Uden låg



Tallerken med høje sider



KOKKENS MENU MED 6TH SENSE

MADKATEGORI	TILBEHØR	OPSKRIFT	MÆNGDE	FORBEREDELSE
 4. FISH & SEA-FOOD (FISK & SKALDYR)		7. Frozen coated filets [Crisp] (Frosne panerede fileter [Crisp])*	200g - 600g	Smør Crisp panden med lidt olie. Sæt maden i ovnen, når Crisp panden er forvarmet. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
		8. Mussels [Steam] (Muslinger [dampkogte])	100g - 400g	Læg 100 - 400g mad i bunden, tilsæt 400ml vand og læg låget på.
		9. Precooked mussels [Crisp] (Forkogte muslinger [Crisp])	100g - 400g	Smør Crisp panden med lidt olie. Sæt maden i ovnen, når Crisp panden er forvarmet. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
		10. Shrimps [Steam] (Rejer [dampkogte])	100g - 400g	Læg 100 - 400g mad i bunden, tilsæt 400-700ml vand og læg låget på.
		11. Shrimps [Crisp] (Rejer [Crisp])	100g - 400g	Kongerejer. Smør Crisp panden med lidt olie. Sæt maden i ovnen, når Crisp panden er forvarmet. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
 5. HEALTHY FRY (STEGT OG SUNDT)		1. French fries [Crisp] (Pommes frites [Crisp])*	300g - 600g	Kom altid salt på inden stegning.
		2. Frozen fish fingers [Crisp] (Frosne fiskefingre [Crisp])*	200g - 500g	Sæt maden ind, når ovnen er forvarmet. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
		3. Sliced chorizo [Grilled] (Skiveskåret chorizo [grillede])	200g - 800g	Vend maden, når ovnen beder dig om det.
		4. Frozen buffalo wings [Crisp] (Frosne buffalo-vinger [Crisp])*	300g - 600g	Fjern emballagen.
		5. Frozen nuggets [Crisp] (Frosne nuggets [Crisp])*	250g - 600g	Tilføj nuggetsene, når Crisp panden er forvarmet. Vendes, når ovnen beder dig om det.
 6. PIZZA & QUICHE (PIZZA & QUICHE)		1. Frozen pan pizza [Crisp] (Frossen pandepizza [Crisp])*	300g - 800g	Fjern emballagen.
		2. Frozen thin pizza [Crisp] (Tynd frossen pizza [Crisp])*	250g - 500g	Fjern emballagen.
		3. Home made pizza [Crisp] (Hjemmelavet pizza [Crisp])	1 portion	Lav en dej baseret på 150ml vand, 15g frisk gær, 200 - 225g mel og salt + olie. Lad den hæve. Rul den ud på en smurt Crisp pande, og prik i den. Pynt med tomater, mozzarella-ost og skinke.
		4. Chilled pizza [Crisp] (Kold pizza [Crisp])	200g - 500g	Tilføj pizzaen, når Crisp panden er forvarmet.



Tallerken til
mikrobøl-
geovn



Tallerken til ovn
og mikrobølge-
ovne.



Crisp pande



Dampkoger



Dampkoger
(bund og låg)



Den lave rist



Den høje rist



Bageplade











Uden låg



Tallerken med
høje sider



KOKKENS MENU MED 6TH SENSE

MADKATEGORI	TILBEHØR	OPSKRIFT	MÆNGDE	FORBEREDELSE
 6. PIZZA & QUICHE (PIZZA & QUICHE)		5. Thin vegetarian pizza [Crisp] (Tynd vegetarpizza [Crisp])	1 portion	Forbered pizzadejen with 10g gær, 1dl vand, 1ml salt, 145g hvede mel og 1 skefuld olie. Rul dejen ud med en kagerulle, og læg den på den let smurt Crisp pande. Prik huller i dejen med en gaffel. Spred 1dl tomatsove på den øverste dej. Tilsæt 50g revet gulerødder, 50g peber, 50g løg og 50g champignon oven på sovsen. Og endelig, tilføj 150g ost og oregano.
		6. Quiche Lorraine [Crisp] (Quiche Lorraine [Crisp])	1 portion	Forbered dejen (250g mel, 150 g smør + 2½ spsk. vand), eller brug et færdiglavet dej (400 - 450g). Læg den på Crisp panden. Prik dejen med en gaffel. Forbag dejen. Kom fylDET på, når ovnen beder dig om det: 200g skinke og 175g ost. Hæld en blanding af 3 æg og 3dl fløde over. Sæt i ovnen igen, og fortsæt tilberedningen.
		7. Prebaked frozen quiche [Crisp] (Forbagt frossen quiche [Crisp])*	200g - 800g	Fjern emballagen.
 7. RICE & CEREALS (RIS OG KORNSORTER)		1. Rice [Steam] (Ris [dampkogte])	1 - 4 portioner	Hæld 1 til 4 portioner ris i bunden af damperen, hvor hver portion svarer til 100g. Tilsæt saltet vand op til det korrekte niveau, der er vist inde i damperen, under teksten "Rice + Water" (Ris + vand) (1 = 1 portion, 2 = 2 portioner, osv.). Læg damplåget på. Brug ikke den midterste rist på damperen. Når skærmen beder dig om det, skal du vælge det antal portioner, der skal koges (L1 = 1 portion, L2 = 2 portioner, osv.).
		2. Rice porridge [Steam] (Risengrød [dampkogt])	1 - 2 portioner	Kom ris og vand i dampkogerens bund. Læg låg på. Tilsæt mælk, når displayet angiver det, og fortsæt tilberedningen. Til 2 portioner skal der bruges 75ml ris, 200ml vand og 300ml mælk. Til 4 portioner skal der bruges 150ml ris, 300ml vand og 500 ml mælk.
		3. Oat porridge (Havregrød)	1 - 2 portioner	Bland havregryn, salt og vand i henhold til pakkens anvisninger for mikrobølgeovn.

 Tallerken til mikrobølgeovn

 Tallerken til ovne og mikrobølgeovne.



Crisp pande



Dampkoger



Dampkoger (bund og låg)



Den lave rist



Den høje rist



Bageplade
















Uden låg



Tallerken med høje sider



KOKKENS MENU MED 6TH SENSE

MADKATEGORI	TILBEHØR	OPSKRIFT	MÆNGDE	FORBEREDELSE
 <p>8. PASTA & LASAGNA (PASTA & LASAGNE)</p>		1. Pasta [Steam] (Pasta [dampet])	1 - 3 portioner	Put 1 til 3 portioner pasta i bunden af damperen, hvor hver portion svarer til 70g. Tilsæt saltet vand op til det korrekte niveau, der er vist inde i damper, under teksten "Pasta + Water" (Pasta + vand) (1 = 1 portion, 2 = 2 portioner, osv.). Læg damplåget på. Brug ikke den midterste rist på damperen. Når skærmen beder dig om det, skal du vælge det antal portioner, der skal koges (L1 = 1 portion, L2 = 2 portioner, osv.).
	 	2. Vegetarian lasagna (Vegetarlasagne)	8 portioner	Forbered grøntsagssausen with 1 løg, 6 fed hvidløg, 1 gulerod, 1 aubergine, 400g friske blandede svampe, 600g hakkede tomater, 4 kopper tomatjuice, 1 kvist rosmarin, 2 laurbærblade, 3 kviste timian, 1 1/2 spsk. honning og salt. Ostesaucen skal laves af 6dl mælk, 2 kopper fløde, 50g smør, 1/2 kop mel, 2 kopper revet ost, salt og kværnet sort peber. Læg ostesaucen i lag i formen med en vegetabilsk blanding og lasagneplader. Læg et lag sauce og reven ost øverst.
	 	3. Meat lasagna (Lasagne med kød)	4 - 8 portioner	Følg din yndlingsopskrift, eller følg opskriften på pakken med lasagneplader.
	 	4. Frozen lasagna (Frossen lasagne)*	500g - 1200g	Fjern al aluminiumsfolie.
		1. Rolls (Rundstykker)	1 portion	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form rundstykkerne, og læg dem til hævnig på bagepladen. Sæt dejen i ovnen, når den er forvarmet.
 <p>9. BREAD (BRØD)</p>		2. Bread loaf (Brød)	1 stk. - 2 stk.	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Lad den hæve på bagepladen. Sæt dejen i ovnen, når den er forvarmet.
		3. Prebaked rolls (Forbagte rundstykker)	1 portion	Vakuumpakkede rundstykker. Sæt dejen i ovnen, når den er forvarmet.
		4. Frozen rolls (Frosne rundstykker)*	1 portion	Sæt dejen i ovnen, når den er forvarmet.


Tallerken til
mikrobølge-
ovnen


Tallerken til ovne
og mikrobølge-
ovne.


Crisp pande


Dampkoger


Dampkoger
(bund og låg)


Den lave rist


Den høje rist


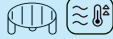










Bageplade


Uden låg


Tallerken med
høje sider



KOKKENS MENU MED 6TH SENSE

MADKATEGORI	TILBEHØR	OPSKRIFT	MÆNGDE	FORBEREDELSE
 10. CAKES & PASTRIES (KAKER)		1. Sponge cake (Formkage)	1 portion	Lav en dej med en samlet vægt på 700 - 800 g. Sæt kagen i ovnen, når den er forvarmet.
		2. Chocolate cake (Chokoladekage [Crisp])	1 portion	Smelt 150g smør i mikrobølgeovnen. Blandes følgende i den smeltede smør: 4,5dl sukker, 2,5dl hvedemel, 3 æg, 4,5 spsk. kakao og 2,5 tsk. vaniljesukker. Spred dejen jævnt på Crisp panden.
		3. Carrot cake [Crisp] (Gulerodskage [Crisp])	1 portion	Riv 600ml gulerødder og tilføj 450ml hvedemel, 3 tsk. bagepulver, 1,5 tsk. vaniljesukker, 300ml sikker, 2 tsk. stødt kanel, 0,5 tsk. malet ingefær, 3 æg og 150ml rapsolie (eller en anden madolie). Hæld blandingen i en smurt Crisp pande.
		4. Scones [Crisp] (Tekager [Crisp])	1 portion	Form deje i et stort stykker eller små stykker, og læg dem på den smurte Crisp pande
		5. Muffins (Muffins)	1 portion	Lav en portion til 16 - 18 stk., og kom den i forme af papir. Sæt maden i ovnen, når den er forvarmet.
		6. Cookies (Småkager)	1 portion	Sæt småkagerne på bagepapir, og sæt dem i ovnen, når den er forvarmet.
		7. Brownies (Brownies)	1 portion	Blandet dej med 120g chokolade, 120g smør, 3 stykker æg, 200g sukker, 100g mel, 5g bagepulver, 50g valnødder. Hæld dejen i den smurte Crisp pande. Sættes på den lave rist, når ovnen er blevet forvarmet.
		8. Swiss roll (Roulade)	1 portion	Pisk 3 æg og 135g sukker med en elektrisk røremaskine. Tilføj 135g hvedemel, 7,5g bagepulver og 45ml koldt vand. Hæld blandingen på en smurt bageplade. Sæt maden ind, når ovnen beder dig om det.
		9. Meringues (Marengs)	1 portion	Lav en portion af 2 æggehvinder, 80 g sukker og 100 g kokosmel. Smag til med vaniljesukker og mandelessens. Lav 20- 24 stk., og læg dem på en letsmurt bageplade eller bagepapir. Sættes i ovnen, når den er forvarmet.
		10. Home made fruit pie (Hjemmelavet frugtægte)	1 portion	Lav dej af 180 g mel, 125 g smør og 1 æg. (eller brug en forelavet dej) Læg dejen på Crisp panden, prik den med en gaffel og fyld den med 700-800 g æbleskiver, blandet med sukker og kanel.

 Tallerken til mikrobølgeovn

 Tallerken til ovn og mikrobølgeovn

 Crisp pande

 Dampkoger

 Dampkoger (bund og låg)

 Den lave rist

 Den høje rist

 Bageplade

 Uden låg

 Tallerken med høje sider



KOKKENS MENU MED 6TH SENSE

MADKATEGORI	TILBEHØR	OPSKRIFT	MÆNGDE	FORBEREDELSE
10. CAKES & PASTRIES (KAGER)		11. Prebaked frozen fruit pie [Crisp] (Forbagt frossen frugtærte [Crisp])*	400g - 800g	Fjern emballagen.
11. DESSERT & SNACKS (DESSERTER & SNACKS)		1. Baked apples (Bagte æbler)	4 stk. - 8 stk.	Fjern kernehusene, og fyld dem med marzipan eller kanel, sukker og smør.
		2. Fruit compote [Steam] (Frugtkompot [dampkogt])	300g - 800g	Skræl og fjern kernerne fra frugten og skær den i småstykker. Læg i dampristen. Kom 1 dl vand i bunden, og læg låg på.
		3. Crème brûlée (Crème brûlée)	2 - 6 portioner	Til fire portioner skal du opvarme 100ml fløde + 200ml mælk. Pisk to æg + to æggeblommer med tre spiseskefulde sukker og en spiseskefuld vanilje. Pisk den varme væske i æggene. Kom blandingen i fire portionstallerkner (mikrobølge- eller ovnfaste), og stil dem på Crisp panden. Kog ½ liter vand, og hæld det ud mellem tallerknerne på Crisp panden. Tilbered og lad det køle af. Strø brunt sukker ud over eller brun noget hvidt sukker.
		4. Soufflé (Soufflé)	2 - 6 portioner	Lav en souffléblanding med citron, chokolade eller frugt, og hæld den i en ovnfast skål. Sæt maden ind, når displayet angiver det.
		5. Hot fudge sauce (Varm karamelsovs)	4 portioner	Smelt 50g smør i mikrobølgeovnen. Bland følgende sammen med den smeltede smør i en skål til mikrobølgeovne, når ovnen beder dig om det: 1dl sukker, 0,5dl fløde, 0,5dl lys sirup, 1 spsk. siet kakao, 1 tsk. vanillesukker. Serveres med is, friske frugter eller nødder.
		6. Pop corn (Popcorn)	100g	Stil maden på drejetallerkenen. Tilbered kun én pose ad gangen.
		7. Nuts roasted [Crisp] (Brændte nødder [Crisp])	50g - 200g	Tilføj nødderne, når Crisp panden er forvarmet. Rør rundt, når ovnen beder dig om det.
		8. Pumpkin seeds roasted [Crisp] (Brændte græskarkerner [Crisp])	50g - 200g	Tilføj maden, når Crisp panden er forvarmet. Rør rundt, når ovnen beder dig om det.



Tallerken til mikrobølgeovn



Tallerken til ovne og mikrobølgeovne.



Crisp pande



Dampkoger



Dampkoger (bund og låg)



Den lave rist



Den høje rist



Bageplade



Uden låg



Tallerken med høje sider

Three horizontal light blue lines for writing.



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

MILJØTIPS

Emballagen kan genbruges 100%, og er forsynet med et genbrugsmærke. Følg de lokale regler for bortskaffelse af affald. Emballage, der kan være farlig for børn (plastposer, polystyren osv.) skal opbevares uden for børns rækkevidde.

Dette produkt er mærket i henhold til Eudirektiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

Symbolet på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Det skal skrotes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

Yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt fås hos de lokale myndigheder, renovationselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

Når ovnen kasseres, skal ledningen skæres af, så ovnen ikke mere kan tilsluttes en stikkontakt.



I overensstemmelse med IEC 60705 Udgave 4, 2010-04

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

TEST	MÆNGDE	CA. TID	STYRKE	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 sek.	JET-OPTØNING	

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Strømforsyning	230 V/50 Hz
Mærkespænding	2200 W
Standby-strøm	<2,0 W
Slukket, strøm	<0,5 W
Udvendige mål (HxBxD)	379 x 491 x 540
Indvendige mål (HxBxD)	210 x 395 x 370

