

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

INDEX

INSTALLATION

- 3 Installation

SÄKERHET

- 4 Viktiga säkerhetsinstruktioner
- 5 Felsökningsguide
- 6 Försiktighetsåtgärder

TILLBEHÖR OCH UNDERHÅLL

- 7 Tillbehör
- 8 Underhåll och rengöring

KONTROLLPANEL

- 9 Kontrollpanel

ALLMÄN ANVÄNDNING

- 10 Första användningen-Språkval
- 10 Stand-byläge
- 10 Startskydd/barnlås
- 10 Demoläge
- 10 Paus eller stoppa tillagning
- 11 Lägg till/Rör/vänd maten
- 11 Stoppa Roterande Tallriken
- 11 Timer
- 12 Inställningar

TILLAGNINGSSINSTRUKTIONER

- 13 Jetstart
- 14 Mikrovågor
- 15 Grill
- 16 Kombi Grill + Mikrovågor
- 17 Kombi Varmluft + Mikrovågor
- 18 Snabbuppvärmning
- 19 Uptining (Manuell och 6th Sense upptining)
- 20 Crisp
- 21 6TH Sense brödupptining
- 22 Varmluft
- 23 6TH Sense ånga
- 24 6TH Sense uppvärmning
- 25 Favoriter
- 26 6TH Sense kockmeny

MILJÖTIPS

- 36 Miljötips
- 36 Tekniska specifikationer

INSTALLATION

-FÖRE ANSLUTNING

Placera inte ugnen i närheten av andra värmekällor. Det skall vara minst 30 cm fritt utrymme ovanför ugnen för att tillräcklig ventilation skall kunna garanteras.

Mikrovågsugnen får inte placeras i ett köksskåp. Denna ugn är inte avsedd att placeras eller användas på en arbetsyta som är på mindre avstånd än 850 mm från golvet.

Kontrollera att spänningen på typskylten överensstämmer med spänningen i ditt hem.

Ta inte bort skyddsplattorna som sitter på ugnsutrymmets sidovägg. Skyddsplattorna hindrar fett och matsmulor att tränga in i mikrovågskanaler.

Placera ugnen på ett stabilt och plant underlag som håller för ugnens vikt och de kokkärl du ställer in i den. Hantera ugnen varsamt.

Försäkra dig om att utrymmet under, ovanför och runt mikrovågsugnen är tomt så att luften kan cirkulera.

Kontrollera att mikrovågsugnen inte är skadad. Kontrollera att det går att stänga luckan ordentligt och att luckans kontaktytor mot ugnen är oskadade. Töm ugnen och rengör insidan med en mjuk, fuktig trasa.

Använd inte denna apparat om elsladden eller stickproppen är skadad, om ugnen inte fungerar som den skall eller om den skadats eller tappats. Doppa aldrig elsladden eller stickproppen i vatten. Kontrollera att elsladden inte ligger mot heta ytor. Elektriska stötar, brand och andra tillbud kan annars bli följden.

Använd inte en förlängningsladd:

Om strömladden är för kort låt en kvalificerad elektriker eller servicetekniker installera ett uttag i närheten av apparaten.

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

-EFTER ANSLUTNING

Ugnen fungerar endast när luckan är ordentligt stängd.

Dålig TV-mottagning och radiostörningar kan uppstå om ugnen är placerad i närheten av en TV, radio eller en antenn.

Jordning av denna apparat är obligatoriskt. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för personskador eller för skador på djur eller egendom som uppkommer på grund av att ugnen inte jordats på korrekt sätt.

Tillverkaren ansvarar inte för problem som orsakas av att användaren inte har följt dessa anvisningar.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

LÄS NOGGRANT OCH SPAR SOM FRAMTIDA REFERENS

Om det börjar brinna i eller utanför ugnen eller om det kommer rök från ugnen, håll ugnsluckan stängd och stäng av ugnen. Dra ur sladden eller stäng av strömmen vid säkringsskåpet.

Lämna inte mikrovågsugnen obevakad, speciellt inte om papper, plast eller andra brännbara material används under tillagningen. Papper kan förkolna eller börja brinna och vissa plaster kan smälta när mat värms.

VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var försiktig för att undvika kontakt med heta element inuti ugnen.

Barn under 8 år bör hållas borta såvida inte de övervakas hela tiden.

Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av dynor, toffel, svamp, fuktiga kläder och liknande kan leda till risk för skador, gnistbildning eller brand.

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer utan erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller har fått instruktioner för att använda produkten på ett säkert sätt och förstår farorna som kan uppstå.

Rengöring och användarunderhåll skall inte göras av barn under 8 år såvida inte de övervakas.

Barn skall också övervakas för att se till att barn inte leker med apparaten. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.

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

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

Använd inte mikrovågsugnen för att koka eller värma upp hela ägg, med eller utan skal, eftersom de kan explodera, även efter att uppvärmningen är avslutad.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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

Lämna inte ugnen utan tillsyn när du använder mycket fett eller olja som kan överhettas och fatta eld!

Brandfarligt material får inte värmas eller förvaras i eller nära ugnen. Avgivna gaser och ångor kan medföra brand- eller explosionsrisk.

Använd inte mikrovågsugnen för att torka textilier, papper, kryddor, örter, trä, blommor, frukt eller andra brännbara material. Det kan börja brinna.

Använd inte frätande kemikalier eller sprajer i denna apparat. Ugnar av denna typ är endast avsedda för värmning och tillagning av mat. De är inte avsedda för industri- eller laboratorieändamål.

Tunga föremål får inte hängas eller läggas på ugnsluckan då det kan skada ugnöppningen. Luckhandtaget får inte användas till att hänga saker på.

FELSÖKNING

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

- Att glasplattan och rullstödet är på plats.
- Stickkontakten är ordentligt isatt i vägguttaget.
- Luckan är ordentligt stängd.
- Kontrollera att säkringarna är hela och att det inte är strömavbrott.
- Kontrollera att ugnen har god ventilation.
- Vänta 10 minuter, prova sedan en gång till om ugnen fungerar.
- Öppna och stäng luckan innan du försöker igen.
- Demoläge är avaktiverat (se kapitlet "Inställningar").
- När vissa funktioner används kan en symbol "□ □ □ □" visas i teckenfönstret. Detta är helt normalt och visar att ugnen gör beräkningar för att ett bra slutresultat skall uppnås.

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

Uppge ugnens typnummer och serienummer när du kontaktar service (se serviceetiketten). Se garantisedeln för ytterligare information.

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

WARNING: Service får endast utföras av en behörig servicetekniker. Att utföra service eller reparation som kräver att kåpor som skyddar mot mikrovågsenergi avlägsnas är farligt för alla som saknar erforderlig utbildning.

Avlägsna aldrig någon kåpa eller något hölje.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- ALLMÄNNA ANVISNINGAR

Denna mikrovågsugn är uteslutande avsedd för hushållsbruk!

Apparaten får inte startas utan att det finns mat i den när mikrovågor används. Annars är risken stor att ugnen skadas.

Ugnens ventilationsöppningar får inte täckas över. Att blockera luftintag och luftutlopp kan skada ugnen och medföra dåliga resultat i matlagningen.

Ställ in ett glas vatten i ugnen när du skall öva på inställningar av olika slag. Vattnet absorberar mikrovågsenergin så att ugnen inte skadas.

Använd inte och förvara inte mikrovågsugnen utomhus.

Använd inte denna produkt nära diskhon i köket, i fuktiga källarutrymmen, nära simbassänger eller liknande.

Använd inte ugnsutrymet för förvaring.

Tag bort förslutningsklämmor av metall från pappers- eller plastpåsar innan påsarna placeras i ugnen.

Använd inte mikrovågsugnen för fritering, eftersom oljans temperatur inte kan kontrolleras.

Använd grytlappar eller grytvantar för att undvika brännskador när du tar ut heta kokkärl och formar ur ugnen.

-VÄTSKOR

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

Följ anvisningarna nedan för att undvika detta:

1. Använd inte kärl med raka sidor och smala halsar.
2. Rör i vätskan innan du ställer in kärlet i ugnen och ställ en tesked i kärlet.
3. Låt kärlet stå en kort stund efter uppvärmningen och rör igen innan du försiktigt tar ut kärlet ur ugnen.

- FÖRSIKTIGHET

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

Se alltid i en mikrovågsugns kokbok för detaljer. Särskilt vid tillagning eller värmning av mat som innehåller alkohol. Ta av lock och nappar innan maten värms!

TILLBEHÖR

ALLMÄNNA ANVISNINGAR

På marknaden finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpade för mikrovågsugnar innan du gör några inköp.

Se till att de kärl som du tänker använda för matlagning är ugn- och mikrovågssäkra.

Kontrollera att den mat och de tillbehör som ställs in i ugnen inte kommer i direkt kontakt med ugnsutrymmets väggar eller tak.

Detta gäller speciellt tillbehör som helt eller delvis är tillverkade av metall.

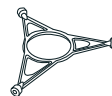
Om tillbehören innehåller metall kommer i kontakt med ugnens väggar eller tak när ugnen används kan det bildas gnistor och ugnen kan skadas.

Kontrollera alltid att den roterande tallriken kan snurra fritt innan du startar ugnen. Om den roterande tallriken inte kan snurra fritt bör du använda en mindre skål eller stoppa den roterande funktionen (se Stora skålar).

Glastallriken rullstöd

Använd rullstödet under den roterande tallriken. Placera aldrig något annat tillbehör på rullstödet.

- Montera rullstödet i ugnen.



Roterande glastallrik

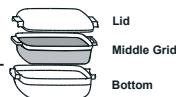
Den roterande glastallriken skall användas vid samtliga tillagningsmetoder. Den samlar upp droppande vätskor och matpartiklar som annars skulle fläcka och smutsa ned ugnens interiör.

- Placera glastallriken på rullstödet.



ÅNGARE

För ångtillagning av mat med den avsedda funktionen (STEAM). Placera maten på mellangallret vid tillagning av mat såsom fisk och grönsaker. Använd inte mellangallret vid tillagning av mat såsom pasta, ris och bönor. Placera alltid ångkokaren på glastallriken.



STÄLLNING

Använd den höga ställningen vid matlagning med Grill eller kombi grill+mikrovågor.

Använd låga ställningen vid tillagning med varmluft eller kombi varmluft+mikrovågor.



CRISPPANNA

Lägg maten direkt i crisppannan. Crisppannan kan förvärmas innan den används (max. 3 min).

Använd alltid glastallriken som underlag när du använder crisppannan.

Placera inga tillbehör på crisppannan, eftersom den snabbt blir mycket het och det finns risk att tillbehöret skadas.



CRISPHANDTAG (tillbehör säljs separat)

Använd det medföljande crisphandtaget för att lyfta ut den heta crisppannan ur ugnen.



TALLRIKSLOCK (tillbehör säljs separat)

Locket är endast till för att täcka maten under tillagning och uppvärmning med mikrovågor och hjälper till att minska stänk, behålla matens fuktighet samt minska tiden som går åt.

Använd locket för uppvärmning nivå två.



BAKPLÅT (tillbehör säljs separat)

Använd endast bakplåten vid tillagning med varmluft. Använd den aldrig i kombination med mikrovågor.

- Placera bakplåten på bakplåtsköraren i ugnen.



UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Om ugnen inte hålls ren kan ugnsytorna ta skada, vilket i sin tur kan reducera ugnens livslängd och orsaka farliga situationer.

Använd inte metallskurkuddar, slipande rengöringsmedel, stålull, grusiga trasa etc. vilka kan skada kontrollpanelen och ugnens inre ytor. Använd en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller hushållspapper fuktat med fönsterputs. Spraya fönsterputsmedlet på hushållspapperet.

Vid regelbundna intervaller, särskilt om det spillts i ugnen, ta bort glastallriken, tallriksstödet och torka ren basen i ugnen.

Använd en mjuk och fuktig trasa med mildt rengöringsmedel för att göra rent de inre ytorna, fronten och baksidan av luckan och lucköppningen.

Använd inte ångrengörare för att rengöra mikrovågsugnen.

Ugnen bör rengöras regelbundet och matrester tas bort.

Rengöring av ugnen är normalt det enda underhåll som krävs. Dra alltid ut sladden ur eluttaget innan mikrovågsugnen rengörs.

Spraya inte direkt på ugnsytorna.

Glasplattan skall alltid vara på plats när denna mikrovågsugn används.

Använd inte mikrovågsugnen när tallriken har tagits bort för rengöring.

Låt inte fett eller matpartiklar samlas runt luckan. För envisa fläckar, koka en kopp med vatten i ugnen i 2 till 3 minuter. Ångan mjukar upp fläckarna.

Obehaglig lukt i ugnstrymmet kan motverkas genom att ett glas vatten med citronsaft ställs på glastallriken och får koka i ett par minuter.

Grillelementet behöver inte rengöras eftersom den höga värmen förbränner eventuella stänkfläckar, men taket ovanför elementet måste rengöras då och då. Rengör med en mjuk och fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.

Om grillen inte används regelbundet bör den köras i ungefär 10 minuter per månad för att bränna bort eventuella stänk för att minska risken för brand.

MILD RENGÖRING:

Crisppannan bör rengöras i vatten med mildt rengöringsmedel. Kraftigt smutsiga områden kan rengöras med en skurtrasa och ett mildt rengöringsmedel.

Låt alltid crisppannan svalna innan du rengör den.

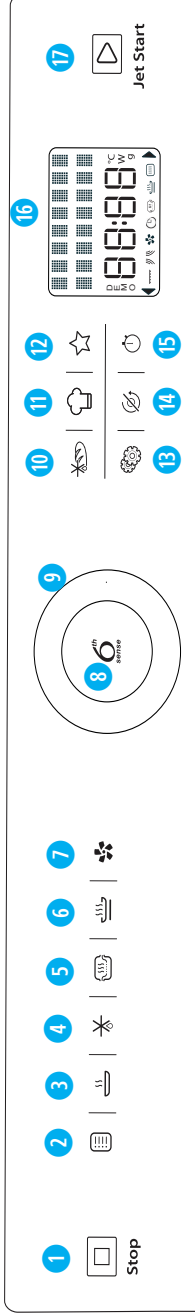
Doppa inte ned eller skölj crisppannan med vatten när den är het. Den skadas om den kyls för snabbt.

Använd inte stålull. Stålull repar crisppannans yta.

DISKMASKINSÄKER:

- Glastallriksstöd
- Ställning
- Crisphandtag (tillbehör säljs separat)
- Glasstallrik
- Ångtillbehör
- Bakplåt (tillbehör säljs separat)

KONTROLLPANEL



1 STOPPKNAPP

Tryck för att stoppa eller återställa någon av ugnens funktioner.

2 MANUELLA FUNKTIONER

Använd för att välja:

- Mikrovågsfunktion
- Grillfunktion
- Kombifunktion Grill + Mikrovågor
- Kombifunktion Varmluft + Mikrovågor
- Snabbuppvärmningsfunktion
- 6TH SENSE UPPVÄRMNINGSKNAPP

3 Använd för att välja 6TH Sense uppvärmningsfunktion.

4 UPPTININGSKNAPP

Använd för att välja 6TH sense upptinjeringfunktioner.

5 6TH SENSE ÅNGKNAPP

Använd för att välja 6TH Sense ångfunktion. CRISPKNAPP

6 Använd för att välja crispfunktion.

7 VARMLUFTSKNAPP

Använd för att välja varmluftsfunktioner (med eller utan förvärmning).

8 BEKRÄFTAKNAPP

Produkt PÅ: bekräfta tillagningsparametrarna och starta sedan tillagningsprocessen.

Produkt AV: aktivera jetstartfunktionen. RATT

Vrid för att välja enligt, de olika funktionerna:

- Energinivä mikrovågor
- Grillnivå
- Tillagningstid
- Vikt
- Temperatur
- Livsmedelstyp/kategori
- Tillagningsnivå

10 6TH SENSE BRÖDUPPTININGSKNAPP

Använd för att välja 6TH brödupptinjeringfunktion.

11 6TH SENSE KOCKMENYKNAPP

Använd för Åtkomst till de automatiska recepten.

12 FAVORIT-KNAPP

Använd för att spara och hämta dina favoritrecept.

13 INSTÄLLNINGSKNAPP

Använd för att ändra inställningarna, såsom språk, ljud etc...

14 STOPPKNAPP FÖR ROTERANDE TALLRIKEN

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

- Varmluft
- Kombi Grill + Mikrovågor
- Kombi Varmluft + Mikrovågor
- TIMER-KNAPP
- Använd för att ställa in kökstimer.
- TEXTDISPLAY

16

Displayen inkluderar indikatortext och symboler. JETSTARTKNAPP

Produkt PÅ: bekräfta tillagningsparametrarna och starta sedan tillagningsprocessen.

Produkt AV: aktivera jetstartfunktionen.



FÖSTA ANVÄNDNING - SPRÅKVAL

Första gången som ugnen kopplas in kommer displayen att be dig ställa in språket (engelska visas som standard) För att byta språk, vrid på ratten och välj ditt språk genom att trycka på bekräftaknappen.

Notera: det är möjligt att byta språk när som helst genom att gå in i inställningsmenyn (se kapitlet Inställningar).



STAND-BY LÄGE

Efter tryckning på stoppknappen eller om användaren inte interagerar med produkten inom en viss tid kommer ugnen att gå in i Stand-By läge och ugnen stängs av. Vrid på ratten eller tryck på någon knapp för att avsluta.



STARTSKYDD/BARNSPÄRR

Denna automatiska säkerhetsfunktion kopplas in en minut efter att ugnen har återgått till "stand-by läge". (Ugnen är i "standbyläge" när displayen är tom).

När säkerhetsfunktionen är aktiv måste luckan öppnas och stängas för att starta tillagningen, i annat fall kommer displayen att visa:

ÖPPNA LUCKAN



DEMOLÄGE

Demoläge är designat för att demonstrera hur produkten används. När demoläge är aktiverat visas texten "DEMO" i displayen.

När demoläge är aktiverat kommer varken mikrovågor eller värme att produceras.

För att ugnen skall fungera korrekt måste demoläge avaktiveras (se kapitlet "INSTÄLLNINGAR")



AVBRYTA ELLER STOPPA TILLAGNINGEN

Avbryt tillagningen så här:

Tillagningen kan pausas för att kontrollera, vända eller röra om i maten genom att luckan öppnas. Inställda funktioner bibehålls i 10 minuter.

Gör så här om du vill fortsätta tillagningen:

Stäng luckan och tryck på Jetstart- eller bekräfta-knappen EN GÅNG. Tillagningen fortsätter då från den punkt där programmet avbröts.

Om du inte vill fortsätta tillagningen kan du:

Ta bort maten, stänga luckan och trycka på STOPP-knappen.

När tillagningen är klar:

E pipsignal hörs en gång i minuten under 10 minuter när tillagningen är klar. Tryck på STOPP-knappen eller öppna luckan för att stänga av signalen.

Notera: Om luckan öppnas och sedan stängs behålls de aktuella inställningarna endast i 60 sekunder efter avslutad tillagning.



LÄGG TILL/RÖR OM/VÄND MAT

Beroende på vilken funktion som valts kan det behövas lägga till/röra om/vända maten under tillagningen. I dessa fall kommer ugnen att pausa tillagningen och be dig utföra den nödvändiga handlingen.

När så krävs bör du:

- 1 Öppna luckan.
- 2 Lägga till, röra om eller vända maten (beroende på begärd handling).
- 3 Stäng ugnsluckan och starta om genom att trycka på bekräftaknappen/jetstartknappen.

Notera:

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



STOPPA ROTERANDE TALLRIKEN

För att få bästa tänkbara resultat ska den roterande glastallriken rotera under tillagningen.

Om du behöver använda mycket stora skålar som inte kan rotera fritt i ugnen är det möjligt att stoppa rotationen av glastallriken med funktionen Stoppa rotationen.

Denna funktion fungerar med följande tillagningsfunktioner:

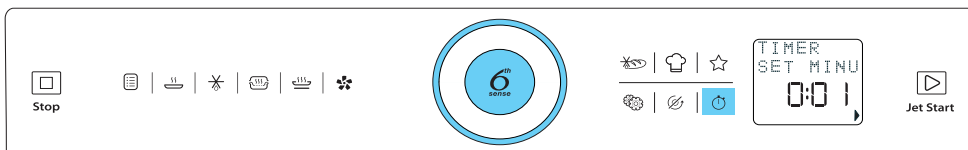
- Varmluft
- Kombi Grill + Mikrovågor
- Kombi Varmluft + Mikrovågor



TIMER

Använd denna funktion när du behöver en kökstimer för att kunna mäta tiden i olika situationer, t.ex. för att jäsa degen före utbakningen.

Notera att kökstimern INTE aktiverar någon tillagningscykel.



- 1 När produkten är i Stand-By läge (se kapitlet Stand-By läge), tryck på timerknappen.
- 2 Vrid på ratten för att ställa in minuter för tidsmätning.
- 3 Tryck på Bekräftaknappen/Jetstartknappen. Funktionen startar.

En akustisk signal hörs när timern har avslutat nedräkningen.

Notera: när timerns startat är det möjligt att starta en tillagningsfunktion. I detta fall kommer tryckning på timerknappen under några få sekunder visa kvarvarande tid för timerfunktionen.



INSTÄLLNINGAR

Här kan du se och ändra de viktigaste produktinställningarna (ljud, språk, standardinställningarna från fabrik). Försätt produkten i standbyläge (se kapitlet standbyläge) och tryck på inställningsknappen för att öppna inställningsmenyn, använd sedan ratten och bekräftaknappen för att ändra följande inställningar:

• STÄLL IN LJUD

- 1 Vrid på ratten för att välja värden för Aktivering/Avaktivering.
- 2 Tryck på Bekräftaknappen..

• SPRÅK

- 1 Vrid på ratten för att välja tillgängliga språk (se tabell).
- 2 Tryck på Bekräfta knappen.

POSTER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Språk	Engelska	Franska	Italienska	Tyska	Svenska	Spanska	Holländska	Ungerska	Slovakiska	Polska	Tjeckiska

• ÅTERSTÄLL TILL FABRIKSSTANDARD

- 1 Vrid på ratten för att välja värden för Ja/Nej. (Vid val av Ja kommer de ursprungliga inställningarna hos produkten att återställas).
- 2 Tryck på Bekräftaknappen

• DEMOLÄGE

- 1 Vrid på ratten för att aktivera/avaktivera demoläge. Välj "AKTIVERAD" för att aktivera demoläget eller "AV-AKTIVERAD" för att avaktivera det. (se kapitlet "DEMOLÄGE" för ytterligare info).
- 2 Tryck på Bekräftaknappen

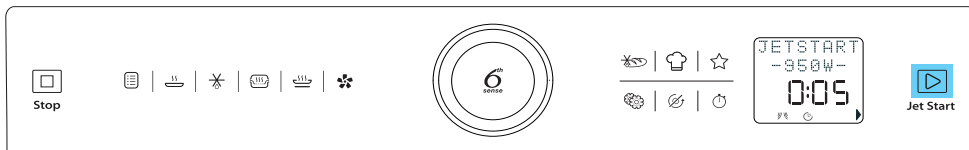
• LÄMNA

- 1 Vrid på ratten för att välja Lämna.
- 2 Tryck på Bekräftaknappen för att lämna meny..




JETSTART


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



1 Tryck på Jetstartknappen.

Tryck på Jetstartknappen  mikrovågsfunktionen startar på maximal effekt i 30 sekunder och ytterligare tryckning på jetstartknappen kommer att öka tillagningstiden med 30 sekunder.

När funktionen har startat kan du också använda ratten för att öka eller minska tillagningstiden.

 Tips och förslag:

- När ugnen är i standbyläge är det möjligt att använda Jetstartfunktionen genom att vrida på ratten för att ställa in jetsstartlängden och trycka på bekräftaknappen för att start funktionen.



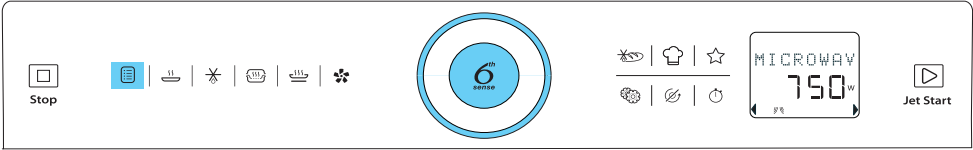
MIKROVÅGOR

Mikrovågsfunktionen möjliggör snabb tillagning eller uppvärmning av mat och dryck.

Föreslagna
tillbehör:



Tallrikslock
(säljs separat)



- 1 Tryck på manuell funktionsknappen
- 2 Displayen visar: "MIKROVÅGOR", tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 3 Vrid på ratten för att ställa in mikrovågseffekten (se tabellen nedan).
- 4 Tryck på Bekräftaknappen.
- 5 Vrid på ratten för att ställa in tiden.
- 6 Tryck på Bekräftaknappen/Jetstartknappen. Funktionen startar.

NÄR TILLAGNINGSPROCESSEN HAR STARTAT:

Justering av effekten: Tryck på Manuella funktionsknappen och vrid på Ratten för att ställa in värdet.

För att öka/minska tiden: Vrid på ratten eller tryck på jetstartknappen/bekräftaknappen för att öka tillagningstiden med 30 sekunder.

EFFEKT	ANVÄNDNING:
JET	Uppvärmning av drycker, vatten, klara soppor, kaffe, te och annan mat med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller grädde bör ett lägre effektläge väljas.
750 W	Tillagning av fisk, grönsaker, kött, etc.
650 W	Tillagning av rätter som det inte går att röra i.
500 W	Försiktig tillagning av t.ex. korvar med hög proteinhalt, ost- och äggätter samt för att avsluta tillagningen av grytätter.
350 W	Sjuda stuvningar, smälta smör.
160 W	Upptining.
90 W	Mjukgöring av smör, ost och glass.



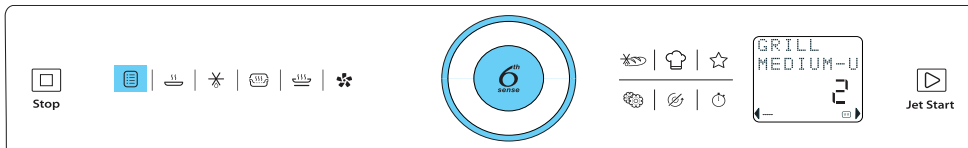
GRILL


Denna funktion använder en kraftfull kvartsgrill till att bryna mat, skapar en grill- eller gratineringsseffekt. Grillfunktionen används för att bryna mat såsom ostsmörgåsar, varma smörgåsar, potatiskroetter, korvar, grönsaker.

Avsedda
tillbehör:



Hög ställning



- 1 Tryck på manuell funktionsknappen .
- 2 Vrid på ratten för att se "GRILL" och tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 3 Vrid på ratten för att ställa in grilleffektnivån (se tabellen nedan) och tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 4 Vrid på ratten för att ställa in tiden.
- 5 Tryck på Bekräftaknappen/Jetstartknappen. Funktionen startar.

	EFFEKTNIVÅ
1	Låg
2	Medium
3	Hög

Tips och förslag:

- För mat såsom ost, rostat bröd, kött och korvar, placera maten på den höga trädställningen.
- Se till att redskapen som används är värmeståliga när du använder denna funktion.
- Använd inte plastredskap när du grillar. De kommer att smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.
- Var försiktig och vidrör inte ugnstaket ovanför grillelementet.



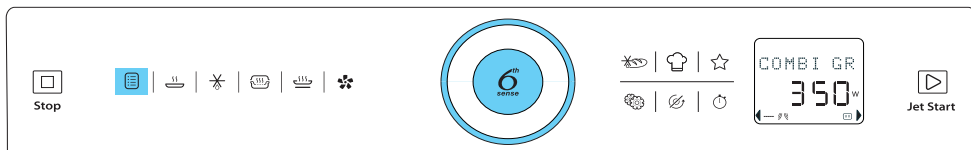
KOMBI GRILL + MIKROVÅGOR

Denna funktion kombinerar mikrovågor och grilluppvärmning vilket gör att gratänger tillagas på mycket kortare tid.

Avsedda
tillbehör:



Hög ställning



- 1 Tryck på manuella funktionsknappen
- 2 Vrid på ratten för att se "KOMBI GRILL + MIKROVÅGOR" och tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 3 Vrid på ratten för att ställa in mikrovågseffektnivån (se tabellen nedan) och tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 4 Vrid på ratten för att ställa in tiden.
- 5 Tryck på Bekräftaknappen/Jetstartknappen. Funktionen startar.

NÄR TILLAGNINGSPROCESSEN HAR STARTAT:

Justering av effekten: Tryck på Manuella funktionsknappen och vrid på Ratten för att ställa in värdet.

För att öka/minska tiden: Vrid på ratten eller tryck på jetstartknappen/bekräftaknappen för att öka tillagningstiden med 30 sekunder.

EFFEKTNIVÅ	ANVÄNDNING:
650 W	Grönsaker
500 W	Fågel och lasagne
350 W	Fisk
160 W	Kött
90 W	Gratinerad frukt

Tips och förslag:

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



KOMBI VARMLUFT + MIKROVÅGOR

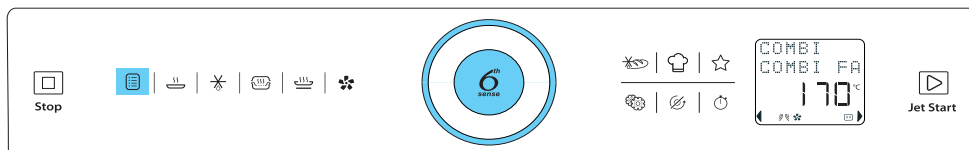
Denna funktion kombinerar mikrovågor och varmluftstillagning vilket gör att du kan bereda ugnsbakade maträtter på kortare tid.

Kombi varmluft + mikrovågor låter dig tillaga maträtter såsom brynd mat, fågel, skuren potatis, tillagad fryst mat, fisk, kakor och bakverk.

Avsedda tillbehör:



Låg ställning



- 1 Tryck på manuella funktionsknappen
- 2 Vrid på ratten för att se "KOMBI VARMLUFT + MIKROVÅGOR-ANVÄND LÅG STÄLLNING" och tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 3 Vrid på Ratten för att ställa in temperaturen (välj en lämplig temperatur i inom området från 50°C till 200°C) och tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 4 Vrid på ratten för att ställa in mikrovågeffektnivån (se tabellen nedan) och tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 5 Vrid på ratten för att ställa in tiden.
- 6 Tryck på Bekräftaknappen/Jetstartknappen. Funktionen startar.

NÄR TILLAGNINGSPROCESSEN HAR STARTAT:

Justering av effekten: Tryck på Manuella funktionsknappen och vrid på Ratten för att ställa in värdet.

För att öka/minska tiden: Vrid på ratten eller tryck på jetstartknappen/bekräftaknappen för att öka tillagningstiden med 30 sekunder.

Justering av temperaturen: tryck på varmluftsknappen och vrid på ratten för att ändra värdet.

EFFEKTIVÅ	ANVÄNDNING:
350 W	Tillagning av fågel, bakad potatis, lasagne och fisk
160 W	Tillagning av kött och fruktkakor
90 W	Kakor och bakverk

Tips och förslag:

- Använd det låga gallret för att placera maten på för att möjliggöra ordentlig luftcirkulation runt maten.
- Se till att redskapen som används är mikrovågsäkra och ugnssäkra när du använder denna funktion.



SNABBVÄRMNING

Använd denna funktion för att förvärma den tomma ugnen en kort stund. Du kan ställa in önskad temperatur och ugnen kommer att informera så snart som temperaturen uppnåtts.

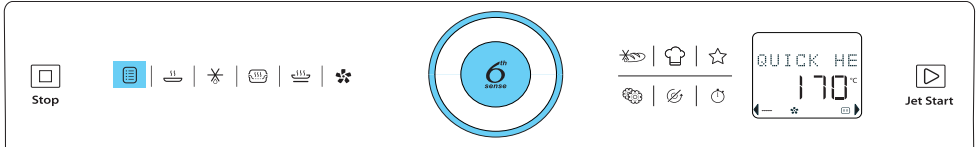
Avsedda
tillbehör:




Låg ställning



Tallrikslock
(säljs separat)



- 1 Tryck på manuella funktionsknappen .
- 2 Vrid på ratten för att se "SNABBVÄRMNINGT" och tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 3 Vrid på ratten för att ställa in temperaturen.
- 4 Tryck på Bekräftaknappen/Jetstartknappen. Funktionen startar.

När uppvärmningsprocessen har börjat kan temperaturen enkelt ändras med hjälp av ratten. Under uppvärmningsprocessen visas "FÖRVÄRMNING" och förloppstiden visas tills den inställda temperaturen uppnåtts.

När temperaturen uppnåtts visas "SLUTET". Inga tillagningsparametrar kan ställas in i detta läge.



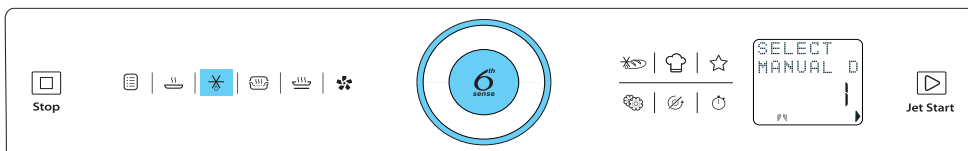
Tips och förslag:

- Ställ in gen mat i ugnen före eller under förvärmningen. Den intensiva hettan bränner maten.




UPPTINING (MANUELL OCH 6TH SENSE UPPTINING)


Denna funktion låter dig snabbt tina mat antingen manuellt eller automatiskt. Använd denna funktion för upptining av kött, kyckling, fisk, grönsaker och bröd.



1: MANUELL UPPTINING

- 1 Tryck på upptiningsknappen .
- 2 Vrid på ratten för att se "MANUELL UPPTINING" och tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 3 Vrid på ratten för att ställa in tiden.
- 4 Tryck på Bekräftaknappen/Jetstartknappen. Funktionen startar.

2-6: 6TH SENSE UPPTINING

- 1 Tryck på upptiningsknappen .
- 2 Vrid på ratten för att välja typ av mat (se tabell nedan) och tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 3 Vrid på ratten för att ställa in vikten och tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 4 Tryck på Bekräftaknappen/Jetstartknappen. Funktionen startar.

TYP AV UPPTINING	MATKATEGORI	VIKT	
1	Manuell	-	
2	6 th Sense	Kött	100g - 2kg
3	6 th Sense	Kyckling	100g - 2kg
4	6 th Sense	Fisk	100g - 2kg
5	6 th Sense	Grönsaker	100g - 2kg
6	6 th Sense	Bröd	100g - 2kg

Tips och förslag:

- För bästa resultat rekommenderar vi upptining direkt på glastallriken. Om så behövs, använd en behållare av lätt plast som är lämplig för mikrovågsugnar.
- För livsmedel som inte listas i denna tabell och om vikten är mindre eller mer än rekommenderad vikt bör du använda mikrovågsfunktionen.
- Om matens temperatur är högre än djupfrost (-18°C) ställer du in en lägre vikt.
- Om maten är kallare än djupfrost (-18°C) ställer du in en högre vikt.
- Kokt mat, stuvningar och köttsåser tinar bättre om du rör i dem under upptiningen.
- Separera delarna när de börjar tina. Enskilda skivor tinar snabbare.
- För detaljer om att lägga till/röra/vända maten, se tabell på sidan 11.



CRISP

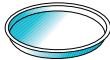
Denna exklusiva Whirlpool-funktion ger perfekt gyllenbrunt resultat både på ovan- och undersidan av maten. Användning av både mikrovågor och grilltillagning gör att crisppannan snabbt når rätt temperatur och börjar bryna och göra maten krispig.

Följande tillbehör måste användas med crispfunktionen:

- Crisppannan
- Crisphandtaget (tillbehör säljs separat) för att hantera crisppannan.

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

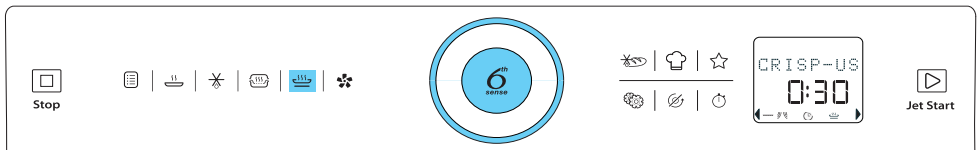
Avsedda
tillbehör:



Crisppanna



Crisphandtag (tillbehör säljs separat)



- 1 Tryck på Crisppannknappen .
- 2 Vrid på ratten för att ställa in tillagningstiden.
- 3 Tryck på Bekräftaknappen/Jetstartknappen. Funktionen startar.

Använd endast Crisppannan med denna funktion. Andra tillgängliga crisppannor som finns på marknaden ger inte korrekta resultat med denna funktion.

Tips och förslag:

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



6TH SENSE BRÖDUPPTNING

Denna exklusiva Whirlpool-funktion låter dig tina fryst bröd. Kombinationen av både upptnings- och crispteknologierna gör att ditt bröd smakar och känns som nybakat.

Använd denna funktion för att snabbt tina och värma frysta småbröd, baguetter och giffjar.

6th Sense brödupptning kan användas om nettovikten är mellan 50g - 400g.

Följande tillbehör måste användas med denna funktion:

- Crisppannan

- Crisphandtaget (tillbehör säljs separat) för att hantera den heta crisppannan

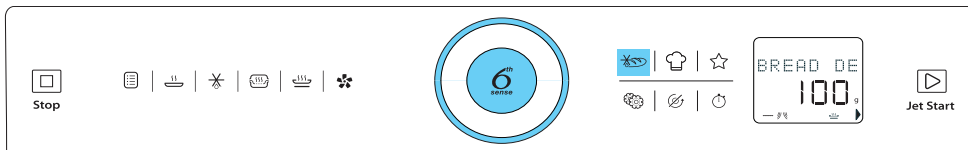
Avsedda
tillbehör:




Crisppanna



Crisphandtag (tillbehör säljs separat)



Placera den tomma crisppannan på glastallriken i ugnen.

- 1 Tryck på 6th Sense brödupptningsknappen .
- 2 Vrid på ratten för att ställa in vikten.
- 3 Tryck på bekräftaknappen. Det finns ett förvärmningssteg innan tillagningen startar. När temperaturen uppnåtts informerar ett meddelande dig om att lägga till maten (bröd). Under förvärmningsprocessen visas "PREHEATING".
- 4 ryck på Bekräftaknappen/Jetstartknappen. Funktionen startar.

Ugnen använder automatiskt mikrovågor och grill för att förvärma crisppannan. På detta sätt når crisppannan snabb dess arbetstemperatur. När förvärmningen är klar kommer ugnen att be dig lägga till mat.

Tips och förslag:

- Se till att crisppannan är korrekt placerad i mitten på glastallriken.
- Ugnen och crisppannan blir mycket varm när denna funktion används.
- Placera aldrig den heta crisppannan på ytor som är känsliga för hetta.
- Använd grillvantar eller crisphandtaget när crisppannan tas bort.
- Använd endast den medföljande crisppannan med denna funktion. Andra tillgängliga crisppannor som finns på marknaden ger inte korrekta resultat med denna funktion.
- För detaljer om att lägga till/röra/vända maten, se tabell på sidan 11.



VARMLUFT

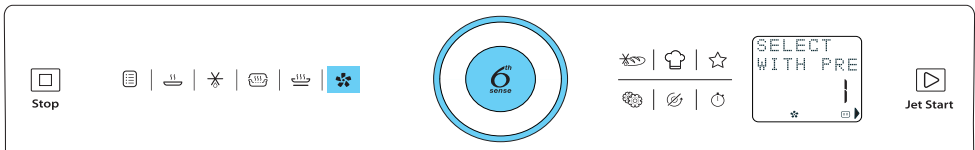
Med denna funktion kan du få ugnsbakade rätter. Med användning av ett kraftfullt värmeelement och fläkt är tillagningscykeln precis som i en traditionell ugn. Använd denna funktion för mat såsom grönsaker, fisk, ris och pasta.

Det är möjligt att använda varmluftfunktionen med eller utan förvärmningsfasen. Förvärmningsfasen använder både fläkten och grillen för att snabbt förvärma ugnen innan du börjar tillagningen för att få bästa möjliga tillagningsresultat.


Avsedda
tillbehör:



Låg ställning




■ 1: UTAN FÖRVÄRMNING

- 1 Tryck på knappen Varmluft .
- 2 Displayen visaralternativet: "MED FÖRVÄRMD VARMLUFT- ANVÄND LÅGA STÄLLNINGEN", tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 3 Vrid på ratten för att ställa in temperaturen och tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 4 Vrid på ratten för att ställa in tiden.
- 5 Tryck på Bekräftaknappen/Jetstartknappen. Funktionen startar.

Notera: Det finns ett förvärmningssteg innan tillagningen startar. När temperaturen uppnåtts, informerar ett meddelande dig om att lägga till maten.

■ 2: UTAN FÖRVÄRMNING

- 1 Tryck på knappen Varmluft .
- 2 Vrid på ratten för att se "UTAN FÖRVÄRMD VARMLUFT- ANVÄND LÅG STÄLLNING" och tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 3 Vrid på ratten för att ställa in temperaturen och tryck på Bekräftaknappen för att bekräfta.
- 4 Vrid på ratten för att ställa in tiden.
- 5 Tryck på Bekräftaknappen/Jetstartknappen. Funktionen startar.

NÅR TILLAGNINGSPROCESSEN HAR STARTAT:

Justering av temperaturen: Tryck på varmluftsknappen och vrid på ratten för att ändra värdet.

För att öka/minska tiden: Vrid på ratten eller tryck på jetstartknappen/bekräftaknappen för att öka tillagningstiden med 30 sekunder.



Tips och förslag:

- Använd den låga ställningen för att placera maten på för att möjliggöra ordentlig luftcirkulation runt maten.
- Se till att redskapen som används är ugnssäkra när du använder denna funktion.
- Du kan använda crisp pannan som bakplåt när du bakar mindre poster, såsom kakor eller muffins. Placera pannan på den låga ställning.



6TH SENSE ÅNGA

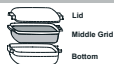
Denna funktion möjliggör att få hälsosam och naturlig smak på maträtter genom tillagning med ånga. Använd denna funktion för att ångtillaga mat såsom grönsaker och fisk.

Det medföljande ångtillbehöret måste alltid användas med denna funktion.

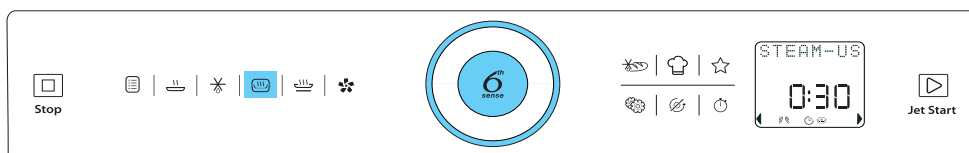
Denna funktion arbetar i 2 steg.


- I det första steget värms vattnet till koktemperatur.
- Under det andra steget justeras sjudningstemperaturen automatiskt så att maten inte kokar över. Displayen visar ångtiden och räknar ned i detta steg.

Avsedda
tillbehör:



Ångare



- 1 Tryck på 6th Sense ångknappen .
- 2 Vrid på ratten för att ställa in tillagningstiden (om tiden inte är inställd kommer funktionen att avslutas direkt efter att vattnet nått kokpunkten).
- 3 Tryck på Bekräftaknappen/Jetstartknappen. Funktionen startar.

■ Koka grönsaker:

Placera grönsakerna på mellangallret. Håll i 50 - 100 ml vatten i nedre delen. Täck med lock och ställ in tiden. Mjuka grönsaker som broccoli och purjolök kräver 2 - 3 minuters kottid. Hårdare grönsaker som morötter och potatis kräver 4 - 5 minuters kottid.

■ Koka fisk:

Håll i vatten upp till nivån "Steam" i botten (basen) på ångaren (ungefär 100 ml). Läggs fisken på mellangallret, täck med lock och ställ in tillagningstiden.

Tips och förslag:

- Ångkokaren är avsedd att användas enbart med mikrovågor!
- Använd aldrig ångkokaren tillsammans med någon annan funktion. Om ångkokaren används med någon annan funktion kan skador uppstå.
- Placera alltid ångkokaren på glastallriken.



6TH SENSE UPPVÄRMNING

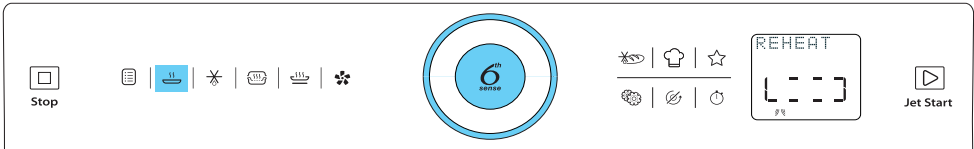
Denna funktion möjliggör automatisk förvärmning av maträtterna. Mikrovågsugnen kommer automatiskt att beräkna den mikrovågseffekt och tid som behövs för att få bästa möjliga resultat på kortast tid.


Använd denna funktion uppvärmning av tillagad mat som är antingen fryst, kyld eller rumstempererad. Placera maten på en mikrovågssäker och värmebeständig tallrik eller skål.

Föreslagna
tillbehör:



Tallrikslock
(säljs separat)



- 1 Tryck på knappen 6th Sense uppvärmning .
- 2 Tryck på Bekräftaknappen/Jetstartknappen. Funktionen startar.

Tips och förslag:

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

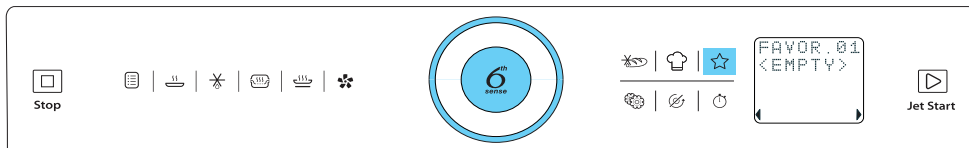


FAVORITER

Favoritfunktionen är ett enkelt sätt att snabbt spara och använda upp till 10 anpassade recept.

Varje favorit kan innehålla en enda cykel eller en sekvens med cykler (upp till 6).

En cykel består av en tillagningsfunktion och de relaterade parametrarna, t.ex. effekt och tid...



KOMPATIBLA TILLAGNINGSFUNKTIONER:

Det är möjligt att spara någon av följande funktionerna:

Mikrovågor/Grill/Varmluft/Manuell upptining/Snabbuppvärmning/Crisp/Kombi Grill + Mikrovågor/Kombi Varmluft + Mikrovågor

Notera: det är inte möjligt att spara en favorit om:

- en 6th Sense funktion har använts
- Stoppfunktionen för glastallriken har använts
- någon cykelparameter (t.ex. tid, effekt) ändrats efter start av cykeln
- produkten gick in i standbyläge (automatiskt eller efter tryckning på STOPP-knappen)

■ HUR EN ENSKILD CYKEL SPARAS:

- 1 Starta en cykel bland de som är kompatibla med favoritfunktionen (se ovan).
- 2 Vänta tills slutet av cykeln, tryck sedan på och håll kvar favoritknappen i några sekunder ☆.
- 3 Displayen visar den första tomma positionen - om det finns någon - där din nya favorit sparas. Tryck på bekräftaknappen för att spara favoriten i föreslagen position, eller vrid på ratten för att välja en annan position, tryck sedan på bekräftaknappen.

Notera: det är möjligt att ersätta en befintlig favorit med en ny: du kommer att tillfrågas att bekräfta denna handling genom att igen trycka på bekräftaknappen.

■ HUR EN SEKvens MED CYKLER SPARAS:

- 1 Starta en cykel bland de som är kompatibla med favoritfunktionen .
- 2 Vänta tills slutet av cykeln, välj sedan nästa cykel som du vill spara i sekvensen.
- 3 Upprepa steg 2 om du vill lägga till en annan cykel till sekvensen, gå sedan till steg nr 4.
- 4 Tryck på och håll kvar favoritknappen i några sekunder ☆.
- 5 Vrid på ratten och välj "SPARA CYKELSEKvens" tryckning på bekräftaknappen.
- 6 Displayen visar den första tomma positionen - om det finns någon - där din nya favorit sparas. Tryck på bekräftaknappen för att spara favoriten i föreslagen position, använd ratten för att välja en annan position, tryck sedan på bekräftaknappen.

Notera: det är möjligt att ersätta en befintlig favorit med en ny: du kommer att tillfrågas att bekräfta denna handling genom att igen trycka på bekräftaknappen.

■ HUR EN FAVORIT HÄMTAS:

- 1 Tryck på favoritknappen ☆.
- 2 Vrid på ratten och tryck på bekräftaknappen för att välja och starta önskad favorit från listan.


Notera: om favoriten består av en sekvens med cykler, tryck på Jetstartknappen för att starta var och en av faserna i sekvensen. Om ingen aktivitet görs efter slutet av varje fas kommer nästa fas automatiskt att starta efter 2 minuter.



6TH SENSE KOCKMENY











6th Sense menyn är en enkel och intuitiv guide som erbjuder automatiska recept som garanterar perfekt resultat var gång.

Använd denna meny för att förbereda maträtterna som listas i följande tabell. Välj helt enkelt ett recept och följ instruktionerna på displayen: 6th Sense menyn kommer automatiskt att justera tillagningsparametrarna för att få det bästa resultatet.

- 1 Tryck på 6th Sense kockmenyknappen .
- 2 Vrid på ratten för att välja matkategori..
- 3 Tryck på bekräftaknappen för att bekräfta.
- 4 Vrid på ratten för att välja receptet.
- 5 Tryck på bekräftaknappen för att bekräfta.
- 6 Beroende på vilket recept som valts kan displayen be dig att ställa in tiden/mängden/vikten/tillagning. Använd ratten och bekräftaknappen för att ställa in begärda värden.
- 7 Tryck på Bekräftaknappen/Jetstartknappen. Funktionen startar.

Tips och förslag:

- När stora mängder/matstycken som stekar och ugnsbakad fisk tillagas rekommenderas en ståtid på 8 - 10 minuter.
- Grönsaker, varmkorv och ångkokt fisk mår bra av en ståtid på 2 - 3 minuter.
- För detaljer om att lägga till/röra/vända maten, se tabell på sidan 11.

TILLBEHÖR				
				
Mikrovågssäkra karrotter	Mikrovågs- och ugs-säkra karrotter	Crisppanna	Ångare	Ångare (underdel och lock)
				
Låg ställning	Hög ställning	Bakplåt	Utan lock	Karott med höga sidor



6TH SENSE KOCKMENY

MATKATEGORI	TILLBEHÖR	RECEPT	MÄNGD	GÖR SÅ HÄR
1. GRÖNSAKER		1. Potatis [ugnstekt]	200g - 1000g	Lämplig potatis: 200 - 300g styck. Tvätta och stick hål. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
		2. Potatisgratäng [ungstekt]	4 - 8 portioner	Skiva rå potatis och varva med lök. Krydda med salt, peppar och vitlök och håll över grädde. Strö över ost.
		3. potatis [ångare]	300g - 1000g	Lägg i ångkokarens underdel och tillsätt 100 ml vatten. Täck med locket.
		4. Potatisklyftor [Crisp]	300g - 800g	Skala och skiva potatis. Krydda och smörj lätt crisp pannan + ringla olja överst. Rör när ugnen uppmanar.
		5. Frysta grönsaker [ångare] *	300g - 800g	Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
		6. Fryst grönsaksgratäng [ungstekt] *	400g - 800g	Ta bort ev. aluminiumfolie.
		7. Tomater [ugnstekt]	300g - 800g	Skär i halvor, krydda och strö över ost
		8. Paprika [Crisp]	200g - 500g	Olja crisp pannan lätt. Lägg i paprikan skuren i bitar när när förvärmningen av crisp pannan är klar. Krydda och ringla över olja. Rör i maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
		9. Äggplanta [Crisp]	300g - 800g	Skär i halvor, salta och låt stå en stund så att en del av fukten försvinner. Smörj crisp pannan lätt och lägg i maten när förvärmningen av crisp pannan är klar. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
		10. Morötter [ånga]	200g - 500g	Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
		11. Gröna bönor [ångare]	200g - 500g	Lägg i ångkokarens underdel och tillsätt 100 ml vatten. Täck med locket.
		12. Broccoli [ånga]	200g - 500g	Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
		13. Blomkål [ångare]	200g - 500g	Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
		14. Paprika [ångare]	200g - 500g	Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
		15. Squash [ångare]	200g - 500g	Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
		16. Majscolv [ångare]	300g - 800g	Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.



Mikrovågsäkra karotter



Mikrovågs- och uggsäkra karotter



Crisp pannan



Ångare



Ångare (underdel och lock)



Låg ställning



Hög ställning



Bakplåt























Utan lock



Karott med höga sidor



6TH SENSE KOCKMENY

MATKATEGORI	TILLBEHÖR	RECEPT	MÄNGD	GÖR SÅ HÄR
 2. KYCKLING	 	1. Ugnsbakad	800g - 1 500g	Krydda och placera i den kalla ugnen med bröstsidan upp.
		2. Delar [Crisp]	400g - 1 200g	Krydda bitarna och lägg i crispspannan med skinnet vänt uppåt.
		3. Ben [Crisp]	400g - 1 000g	Krydda kycklingbenen. Smörj crispspannan. Lätt i benen när förvärmningen av crispspannan är klar och vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
		4. Vingar [Crisp]	400g - 1 000g	Krydda kycklingbenen. Smörj crispspannan. Lägg ivingarna när förvärmningen av crispspannan är klar och vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
		5. Filéer [Crisp]	300g - 1 000g	Smörj crispspannan lätt. Krydda och lägg i filéerna när förvärmningen av crispspannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
		6. Filéer [ångare]	300g - 800g	Krydda och placera på ånggallret. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
		7. Filéer med bacon [Crisp]	200g - 500g	Skär den färska kycklingfiléerna i strimlor. Använd baconskivor för att linda in filéerna. Lägg i köttet när förvärmningen av crispspannan är klar och vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
		8. Kebab [grillad]	2 - 6 portioner	För 6 portioner: 400g kycklingfilé: 2 paprika, 2 lökar och kryddor. Skär kycklingfiléerna i delar och krydda dem. Skär paprikan och löken i delar. Använd träpinnar för att träda upp kycklingfiléerna, paprikan och löken tillsammans. Placera sedan den höga ställningen i ugnen. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det
 3. KÖTT	 	1. Biff [ungstekt]	800g - 1 500g	Krydda steken och sätt in när förvärmningen av ugnen är klar. Vänd steken när ugnen uppmanar dig att göra det. För fransk rostbiff ställ i tillagningsgraden minus funktion.
	 	2. Fläsk [grillad]	800g - 1 500g	Krydda steken och placera i den kalla ugnen. Vänd steken när ugnen uppmanar dig att göra det.
	 	3. Lamm [grillad]	1 000g - 1 500g	Krydda steken och placera i den kalla ugnen. Vänd steken när ugnen uppmanar dig att göra det.
		4. Lammkotlett [grillad]	2 st - 6 st	Pensla med olja och ställ in i den kalla ugnen. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det. Krydda.
	 	5. Kalv [ungstekt]	800g - 1 500g	Krydda steken och sätt in när förvärmningen av ugnen är klar. Vänd steken när ugnen uppmanar dig att göra det.



Mikrovågssäkra karotter



Mikrovågs- och ugssäkra karotter



Crispspanna



Ångare



Ångare (underdel och lock)



Låg ställning



Hög ställning



Bakplåt






















Utan lock



Karott med höga sidor



6TH SENSE KOCKMENY

MATKATEGORI	TILLBEHÖR	RECEPT	MÄNGD	GÖR SÅ HÄR
 3. KÖTT		6. Revben [Crisp]	700g - 1 200g	Krydda och placera i crisppannan.
	 	7. Köttfärslimpa traditionell [ungstek]t	4 - 8 portioner	Använd ditt favoritrecept på köttfärs och forma till en limpa.
	 	8. Köttbullar [ugnstek]t	200g - 400g	Gör ditt favoritköttbullerecept och forma till bollar med en ungefärlig vikt på 20 g var.
		9. Entrecote [grillad]	2 st - 4 st	Pensla med olja och ställ in i den kalla ugnen. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det. Krydda.
		10. Frysta hamburgare [Crisp] *	100g - 500g	Smörj crisppannan lätt. Lägg i maten när förvärmningen av crisppannan är klar. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
		11. Bratwurst [Crisp]	200g - 800g	Stick i korven med en gaffel för att undvika att den spricker. Smörj crisppannan lätt. Lätt in korven när förvärmningen av crisppannan är klar och vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
		12. Grillkorv [ångare]	4 - 8 styck-en	Häll 1 liter vatten i ångkokarens underdel och täck med locket. Lägg i korven när ugnen uppmanat till det och täck med locket.
		13. Bacon [Crisp]	50g - 150g	Lägg i köttet när förvärmningen av crisppannan är klar, vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
 4. FISK OCH SKALDJUR		1. Fiskfiléer [ångare]	300 - 800g	Krydda och placera på ånggallret. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
	 	2. Hel fisk [ugnsstek]t	600g - 1 200g	Krydda och pensla ovansidan med smör. Strö eventuellt över skorpmmulor.
		3. Hel fisk [kok]t	600g - 1 200g	Krydda och tillsätt 100 ml fiskbuljong. Tilla-ga med lock.
		4. Kotletter [ångare]	300g - 800g	Krydda och placera på ånggallret. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
		5. Kotletter [Crisp]	300g - 800g	Smörj crisppannan lätt. Krydda och lägg i maten när förvärmningen av crisppannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
		6. Fryst gratäng [ugns-bakad] *	600g - 1 200g	Ta bort ev. aluminiumfolie.



Mikrovågssä-
ra karotter



Mikrovågs-
ogssäkra karotter



Crisppanna



Ångare



Ångare
(underdel och
lock)



Låg ställning



Hög ställning



Bakplåt




















Utan lock



Karott med
höga sidor



6TH SENSE KOCKMENY

MATKATEGORI	TILLBEHÖR	RECEPT	MÄNGD	GÖR SÅ HÄR
 4. FISK OCH SKALDJUR		7. Fryst panerad filé [Crisp] *	200g - 600g	Smörj crispspannan lätt. Lägg i maten när när förvärmningen av crispspannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
		8. musslor [ångare]	100g - 400g	Placera 100 - 400 g mat och 400 ml vaten i botten, täck med lock.
		9. Förkokta musslor [Crisp]	100g - 400g	Smörj crispspannan lätt. Lägg i maten när när förvärmningen av crispspannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
		10. Räkor [ångare]	100g - 400g	Placera 100 - 400 g maten i underdelen, lägg till 400 - 700 ml vatten i underdelen, täck med lock.
		11. Räkor [Crisp]	100g - 400g	Använd stora räkor. Smörj crispspannan lätt. Lägg i maten när när förvärmningen av crispspannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
 5. HÄLSOSAM MAT		1. Pommes frites [Crisp] *	300g - 600g	Strö över salt före tillagningen.
		2. Frysta fiskpinnar [Crisp] *	200g - 500g	Lägg in maten när ugnen är förvärm. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
		3. Skivad chorizo [Grillad]	200g - 800g	Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
		4. Frysta buffalo wings [Crisp] *	300g - 600g	Ta av förpackningen.
		5. Frysta nuggets [Crisp] *	250g - 600g	Lägg till nuggets när crispspannan är föruppvärmd. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
 6. PIZZA OCH QUICHE		1. Fryst panpizza [Crisp] *	300g - 800g	Ta av förpackningen.
		2. Fryst tunn pizza [Crisp] *	250g - 500g	Ta av förpackningen.
		3. Hemgjord pizza [Crisp]	1 sats	Gör en deg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200 - 225 g mjöl och salt och olja. Låt degen jäsa. Kavla ut degen på den smorda crispspannan och nagga den. Lägg t.ex. tomater, mozzarella och skinka ovanpå pizzan.
		4. Kyld pizza [Crisp]	200g - 500g	Lägg till pizzan när crispspannan är föruppvärmd.



Mikrovågssäkra karotter



Mikrovågs- och ugssäkra karotter



Crispspanna



Ångare



Ångare (underdel och lock)



Låg ställning



Hög ställning



Bakplåt











Utan lock



Karott med höga sidor



6TH SENSE KOCKMENY

MATKATEGORI	TILLBEHÖR	RECEPT	MÄNGD	GÖR SÅ HÄR
 6. PIZZA OCH QUICHE		5. Tunn vegetariskt pizza [Crisp]	1 sats	Förbered pizzadegen med 10 g jäst, 1 dl vatten, salt: 1 ml, vetemjöl: 145 g, 1 matsked olja. Rulla ut degen med brödkaveln, placera den på den lätt smorda crispannan och pricka den med en gaffel. Sprid ut 1 dl tomatsås ovanpå degen. Lägg till 50 g morotsskivor, 50 g pepprika, 50 g lök och 50 g champinjoner ovanpå såsen. Lägg slutligen till 150 g ost och oregano.
		6. Quiche Lorraine [Crisp]	1 sats	Gör degen (250 g mjöl, 150 g smör + 2½ msk vatten) eller använd färdig deg (400 - 450 g). Klä crispannan med degen. Stick i den. Tillsätt fyllningen när ugnen uppmanar dig att göra det. Fördela 200 g skinka och 175 g ost över degen och håll över en blandning av 3 ägg och 300 ml gräddde. Ställ in i ugnen och fortsätt tillagningen.
		7. Förbakad fryst Quiche [Crisp] *	200g - 800g	Ta av förpackningen.
 7. RIS OCH SPANNMÅL		1. Ris [ångare]	1 - 4 portioner	Placera 1 till 4 portioner med ris på underdelen (basen) på ångaren, beräkna varje portion till 100 g. Lägg till saltat vatten upp till lämplig nivå som visas på insidan av ångaren, nedanför texten "Rice+Water" (1 = 1 portion, " = 2 portioner etc.). Täck med ångarens lock. Använd inte mellangallret till ångaren. Såsom uppmanas på displayen, välj antal portioner som skall tillagas (L1 = 1 portion, L2 = 2 portioner etc.).
		2. Risgrynsgröt [ångare]	1 - 2 portioner	Häll ris och vatten i ångkokarens underdel. Täck med locket. Tillsätt mjölk när ugnen uppmanar dig att göra det och fortsätt tillagningen. Till 2 portioner behövs 75 ml ris, 200 ml vatten och 300ml mjölk. Till 4 portioner behövs 150ml ris, 300ml vatten och 500 ml mjölk.
		3. Havregrynsgröt	1 - 2 portioner	Blanda havregryn, salt och vatten enligt anvisningarna på förpackningen eller anvisningar om mikrovågstillagning.



Mikrovågssäkra karotter



Mikrovågssäkra karotter



Crispanna



Ångare



Ångare (underdel och lock)



Låg ställning



Hög ställning



Bakplåt
















Utan lock



Karott med höga sidor



6TH SENSE KOCKMENY

MATKATEGORI	TILLBEHÖR	RECEPT	MÄNGD	GÖR SÅ HÄR
 8. PASTA OCH LASAGNE		1. Pasta [ångare]	1 - 3 portioner	Placera 1 till 3 portioner med pasta på underdelen (basen) på ångaren, beräkna varje portion till 70g. Lägg till saltat vatten upp till lämplig nivå som visas på insidan av ångaren, nedanför texten "Pasta+Water" (1 = 1 portion, " = 2 portioner etc.). Täck med ångarens lock. Använd inte mellangallret till ångaren. Såsom uppmanas på displayen, välj antal portioner som skall tillagas (L1 = 1 portion, L2 = 2 portioner etc.).
	 	2. Vegetariskt lasagne	8 portioner	Förbered grönsakssåsen med 1 lök, 6 klyftor med vitlök, 1 morot, 1 äggplanta, 400 g färsk blandad svamp, 600 g hackade tomater, 4 koppar tomatjuice, 1 kvist rosmarin, 2 lagerblad, 3 kvistar timjan, 1,5 matskedar honung, salt. ostsås med 6 koppar mjölk, 2 koppar grädde, 50 g smör, 1/2 kopp mjöl, 2 koppar riven ost, salt och malen svartpeppar. Fördela ostsåsen, grönsaksblandningen och lasagneplattorna i flera lager. Toppa med ett lager sås och riven ost.
	 	3. Lasagne	4 - 8 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept eller följ receptet på lasagneförpackningen.
	 	4. Fryst lasagne *	500g - 1200g	Ta bort ev. aluminiumfolie.
 9. BRÖD		1. Kuvertbröd	1 sats	Gör en deg enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma degen till bullar, lägg dem på bakplåten och låt dem jäsa. Sätt in plåten när förvärmningen av ugnen är klar.
		2. Brödskiva	1 st - 2 st	Gör en deg enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera på bakplåten för att jäsa. Sätt in plåten när förvärmningen av ugnen är klar.
		3. Förbakad kuvertbröd	1 sats	För vacuum-packed rolls (för vakuumpackade kuvertbröd). Sätt in plåten när förvärmningen av ugnen är klar.
		4. Frysta kuvertbröd *	1 sats	Sätt in plåten när förvärmningen av ugnen är klar.



Mikrovågssäkra karotter



Mikrovågs- och ugssäkra karotter



Crisppanna



Ångare



Ångare (underdel och lock)



Låg ställning



Hög ställning



Bakplåt














Utan lock



Karott med höga sidor



6TH SENSE KOCKMENY

MATKATEGORI	TILLBEHÖR	RECEPT	MÄNGD	GÖR SÅ HÄR
 10. KAKOR OCH BAKVERK		1. Sockerkaka	1 sats	Rör till en smet med en totalvikt på 700 - 800 g. Sätt in kakan när förvärmningen av ugnen är klar.
		2. Chokladkaka [Crisp]	1 sats	Smält 150 g smör i mikrovågsugnen. Blanda med smält smör, 4,5 dl socker, 2,5 dl vetemjöl, 3 ägg, 4,5 tsk cacao, 2,5 tsk vaniljsocker. Sprid smeten jämt i crisppannan.
		3. Morotskaka [Crisp]	1 sats	Riv 600 ml morötter och lägg till 450 ml vetemjöl, 3 teskedar bakpulver, 1,5 teskedar vaniljsocker, 300 ml strösocker, 2 teskedar malen kanel, 0,5 teskedar malen ingefära, 3 ägg och 150 ml rapsolja (eller annan matolja). Häll blandningen i smorda crisppannan.
		4. Scones [Crisp]	1 sats	Forma till ett scones eller till mindre bullar på den smorda crisppannan
		5. Muffins	1 sats	Gör en smet som räcker till 16 - 18 muffins och häll smeten i pappersformar. Sätt in när förvärmningen av ugnen är klar.
		6. Småkakor	1 sats	Lägg på bakplåtspapper och sätt in när förvärmningen av ugnen är klar.
		7. Brownies	1 sats	Blanda smeten med 120 g choklad, 120 g smör, 3 ägg, 200 g socker, 100 g mjöl, 5 g bakpulver, 50 g valnötter. Häll smeten i den smorda crisppannan. Ställ den på den låga ställning när ugnen har föruppvärmts.
		8. Rulltårta	1 sats	Vispa 3 ägg och 135 g socker med en elektrisk mixer, lägg till 135 g vetemjöl, 7,5 g bakpulver och 45 ml kallt vatten, häll på den smorda bakplåten. Ställ in i ugnen vid uppmaning.
		9. Maränger	1 sats	Gör en smet på 2 äggvitor, 80 g socker och 100 g torkade kokosflingor. Smaksätt med vanilj och mandeleessens. Forma till 20-24 maränger på en smord bakplåt eller ett bakplåtspapper. Sätt in när förvärmningen av ugnen är klar.
		10. Hemgjord frukt paj	1 sats	Gör en deg på 180 g mjöl, 125 g smör och 1 ägg (eller färdiggjorda bakverk) Klä crisppannan med degen och fyll med 700 - 800 g skivade äpplen varvade med socker och kanel.



Mikrovågs-
säkra karotter



Mikrovågs-
oggsäkra karotter



Crispanna



Ångare



Ångare
(underdel och
lock)



Låg ställning



Hög ställning



Bakplåt



Utan lock



Karott med
höga sidor



6TH SENSE KOCKMENY

MATKATEGORI	TILLBEHÖR	RECEPT	MÄNGD	GÖR SÅ HÄR
10. KAKOR OCH BAKVERK		11. Förvakad fryst frukt paj [Crisp] *	400g - 800g	Ta av förpackningen.
11. EFTERRÄTTER OCH SNACKS		1. Baked apples (Bakade äpplen)	4 st - 8 st	Ta ur äppelhusen och fyll med marsipan eller kanel, socker och smör.
		2. Fruktkompott [ångare]	300g - 800g	Skala och kärna ur frukten och skär i bitar. Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
		3. Crème brûlée	2 - 6 portioner	Till 4 portioner, hetta upp 100 ml grädde + 200 ml mjölk. Vispa 2 ägg och 2 äggulor med 3 msk socker och 1 tsk vaniljsocker. Vispa ner den heta vätskan i äggsmeten. Häll blandningen i 4 portionsskålar (mikrovågs- och ugnssäkra) och placera dem i crisppannan. Koka upp ½ liter vatten och häll mellan skålarna i crisppannan. Tillaga och låt det hela svalna. Strö farinsocker över eller använd vitt socker + brännare för att bryna sockret.
		4. Sufflé	2 - 6 portioner	Gör en sufflésmet med citron, choklad eller frukt och häll i en ugnssäker form med hög kant. Ställ in formen när ugnen uppmanar dig att göra det.
		5. Het kolasås	4 portioner	Smält 50g smör i mikrovågsugnen. Blanda tillsammans med smält smör i en mikrovågssäker skål, lägg till de andra ingredienserna (1 dl socker, 0,5 dl grädde, 0,5 dl sirap, 1 tesked siktad cacao, 1 tesked vaniljsocker) när ugnen uppmanar så. Servera med glass, färsk frukt eller nötter.
		6. Popcorn	100g	Placera påsen på glasplattan. Tillaga endast en påse åt gången.
		7. Rostade nötter [Crisp]	50g - 200g	Lägg i nötterna när förvärmningen av crisppannan är klar. Rör när ugnen uppmanar dig att göra det.
		8. Pumpafrön rostade [Crisp]	50g - 200g	Lägg i maten när förvärmningen av crisppannan är klar. Rör när ugnen uppmanar dig att göra det.



Mikrovågssäkra karotter



Mikrovågs- och ugnssäkra karotter



Crisppanna



Ångare



Ångare (underdel och lock)



Låg ställning



Hög ställning



Bakplåt



Utan lock



Karott med höga sidor

Three horizontal light blue lines for writing.



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

MILJÖTIPS

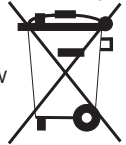
Allt förpackningsmaterial kan återvinnas, vilket framgår av återvinningssymbolen. Följ lokala bestämmelser om avfallshantering. Förvara material som kan innebära risker för barn (plastpåsar, polystyren och dylikt) utom räckhåll för barn.

Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EE G beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, vilket däremot kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen på produkten eller i dokument som medföljer den, visar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Den skall istället lämnas in vid en återvinningscentral för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser om avfallshantering.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades. Gör ugnen obrukbar genom att klippa av elsladden innan den skrotas.



I enlighet med IEC 60705 utgåva 4. 2010-04

International Electrotechnical Commission har utvecklat en standard för jämförbar test av prestanda hos olika mikrovågsugnar. Vi rekommenderar följande för denna mikrovågsugn:

TEST	MÄNGD	UNGEFÄRLIG TID	EFFEKTIVITÄT	KÄRL
12.3.1	1 000 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	1 100 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	1 000 g	30 - 35 min	Varmluft 200 °C + 350 W	Pyrex 3,827
13.3	500 g	2 min 12 sek	SNABBUPPTINING	

TEKNISKA DATA

Nätspänning	230 V/50 Hz
Effektförbrukning	2 200 W
Standbyeffekt	<2,0 W
Av-läge energi	<0,5 W
Yttre mått (HxBxD)	379 x 491 x 540
Inre mått (HxBxD)	210 x 395 x 370

