

# 说明书 : MWF203&MWF206(丹麦)

## 技术要求

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

|                       |      |                   |     |          |             |                |  |  |
|-----------------------|------|-------------------|-----|----------|-------------|----------------|--|--|
| (d)                   |      |                   |     |          | 说明书<br>(丹麦) | 惠而浦（中国）股份有限公司  |  |  |
| (c)                   |      |                   |     |          |             | 图 样 标 记        |  |  |
| (b)                   |      |                   |     |          |             | 重 量            |  |  |
| 销 售 地                 | (①)  | 更改为Logo为Extraspac | 张丽贞 | 20190807 |             | 比 例            |  |  |
| 欧洲                    | 标记处数 | 更改理由              | 签 字 | 日期       |             | 1:1            |  |  |
| 个 / 台                 | 设计   |                   | 标准化 |          |             | 共 1 张          |  |  |
| 1                     | 校 核  |                   | 审 批 |          |             | 第 1 张          |  |  |
| 原使用机型                 | 会 签  |                   | 日 期 |          | 双胶纸         | 部件编号           |  |  |
| MWF203&MWF206<br>(丹麦) |      |                   |     |          |             | 432E15A005485A |  |  |



Gebrauchsanweisung  
Instruction for use  
Mode d'emploi  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso  
Οδηγίες χρήσης  
Instrukcje użytkowania  
Használati utasítás  
Инструкция за използване  
Інструкція з експлуатації

Brugsanvisning  
Bruksanvisning  
Käyttöohje  
Manual de Instruções  
Instrucciones para el uso  
Návod k použití  
Návod na použitie  
Instrucțiuni de utilizare  
Инструкция по эксплуатации  
تعليمات و كيفية الاستعمال  
Қолдану бойынша нұсқаулық

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

The Whirlpool logo features the brand name in a bold, black, sans-serif font. The letter "i" has a distinctive swoosh or swirl through its vertical stem.

SENSING THE DIFFERENCE

# INDHOLDSFORTEGNELSE

## OPSTILLING

|                  |   |
|------------------|---|
| OPSTILLING ..... | 3 |
|------------------|---|

---

## SIKKERHED

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| VIKTIGE SIKKERHEDSREGLER ..... | 4 |
| FEJLFINDINGSOVERSIGT .....     | 5 |
| FORHOLDSREGLER .....           | 6 |

---

## TILBEHØR OG VEDLIGEHOLDELSE

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| TILBEHØR .....                     | 7 |
| RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE ..... | 8 |

---

## BETJENINGSPANEL

|  |    |
|--|----|
| BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET ..... | 9  |
| BESKRIVELSE AF SKÆRMEN .....           | 10 |

---

## GENEREL BRUG

|   |    |
|---|----|
| STANDBY .....                                   | 11 |
| STRØMBESPARENDE STANDBY-FUNKTION .....          | 11 |
| STARTLÅS/BØRNELÅS .....                         | 11 |
| SÅDAN AFBRYDES OG STANDSES TILBEREDNINGEN ..... | 11 |
| SÅDAN OMRØRES/VENDES OG TILFØJES MADVARER ..... | 12 |
| CLOCK (UR) .....                                | 13 |

---

## TILBEREDNINGSFUNKTIONERNE

|   |    |
|---|----|
| JET START .....   | 14 |
| MICROWAVE (MIKROBØLGE) .....                                    | 15 |
| GRILL .....   | 17 |
| COMBI MICROWAVE + GRILL (MIKROBØLGE- OG GRILLKOMBINATION) ..... | 18 |
| MANUAL DEFROST (MANUEL OPTØNING) .....                          | 19 |
| DEFROST MENU (OPTØNINGSMENU) .....                              | 20 |
| CRISP (SPRØD) (KUN MULIG PÅ MODEL MWF 206) .....                | 22 |
| BRUG AF BAGEPLADEN: VIKTIGE OPLYSNINGER .....                   | 23 |
| AUTO COOK MENU (AUTOMATISK TILBEREDNINGSMENU) .....             | 24 |
| YOGURT (YOGHURT) (KUN MULIG PÅ MODEL MWF203) .....              | 35 |
| SOFT AND MELT (BLØDGØR OG SMELT) .....                          | 36 |
| AUTO CLEAN (AUTOMATISK RENGØRING) .....                         | 38 |

---

## MILJØMÆSSIGE TIPS

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| MILJØMÆSSIGE TIPS .....     | 39 |
| Teknisk specifikation ..... | 40 |

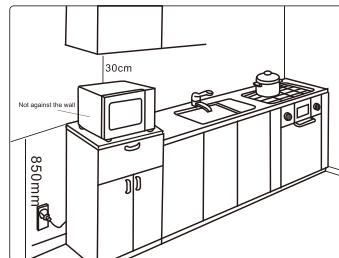
---

# OPSTILLING

## INDEN APPARATET TILSLUTTES

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

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



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

## ! ADVARSEL:

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

## ! BEMÆRK:

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

## EFTER TILSLUTNING

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

# SIKKERHED

## VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

Læs disse regler omhyggeligt, og gem dem til senere reference

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

### **ADVARSEL:**

- \* Hvis døren eller dørtætningerne er beskadigede, må ovnen ikke bruges før den er repareret af en servicetekniker.

### **ADVARSEL:**

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

### **ADVARSEL:**

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

### **ADVARSEL:**

- \* Når apparatet bruges i kombinationstilstand må det kun betjenes af børn, hvis de overvåges af voksne, pga. de høje temperaturer, der dannes.

### **ADVARSEL:**

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

## **! BEMÆRK:**

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

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

## **FEJLFINDINGSOVERSIGT**

## **! BEMÆRK:**

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

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

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

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

Se garantien angående yderligere vejledning.

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

## **! ADVARSEL:**

- \* Service må kun udføres af en uddannet servicetekniker.
- \* Fjern ikke noget dæksel.

# FORHOLDSREGLER

---

## GENEREKT

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

- \* Personalekøkken i forretninger, kontorer og andre arbejdsmiljøer,
- \* stuehuse,
- \* af gæster i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer,
- \* private hjem (der udlejer).

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

## ! BEMÆRK:

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

## VÆSKER

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

Tag følgende forholdsregler for at undgå dette:

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

## VÆR FORSIGTIG

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

# TILBEHØR OG VEDLIGEHOLDELSE

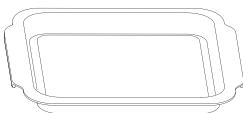
## TILBEHØR

- \* Der er et stort udvalg af tilbehør på markedet. Før indkøb skal du sikre dig, at det er velegnet til brug i mikrobølgeovn.
- \* Sørg for at bruge tilbehør, der er ovnfast i en mikrobølgeovn og tillader mikrobølgerne at passere.
- \* Når du placerer mad og tilbehør i mikrobølgeovnen, skal du sikre dig, at det ikke berører indersiderne af mikrobølgeovnen.
- \* Dette er specielt vigtigt ved tilbehør af metal eller med metaldele.
- \* Hvis tilbehør, der indeholder metal, kommer i berøring med mikrobølgeovnens rum, mens mikrobølgeovnen er i brug, kan der opstå gnister, og mikrobølgeovnen kan beskadiges.
- \* Metalbeholdere til mad og drikkevarer må ikke bruges i mikrobølgeovne. (Dette gælder dog ikke, hvis producenten angiver størrelse og form på metalbeholdere, der særligt er egnede til deres mikrobølgeovne)
- \* Metalbeholdere til mad og drikkevarer må ikke bruges i mikrobølgeovne.
- \* For at opnå den bedst mulige tilberedning af maden, anbefales det at stille madvarerne midt i mikrobølgeovnen.



### RIST

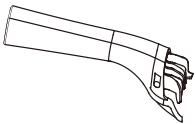
Brug risten med grill-kombinationerne.



### BAGEPLADE

Stil maden direkte på bagepladen. Bagepladen kan forvarmes før brug (maks. 3min).

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



### HÅNDTAG TIL BAGEPLADE

Brug det medfølgende håndtag til bagepladen, når den tages ud af mikrobølgeovnen.

## **RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE**

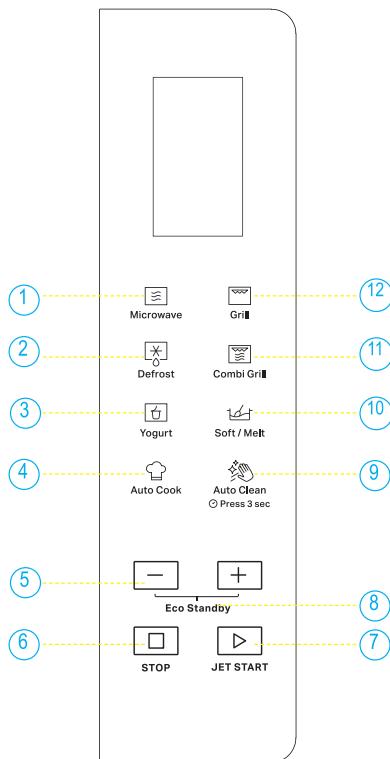
---

- \* Hvis mikrobølgeovnen ikke holdes ren, kan overfladerne ødelægges. Det kan påvirke apparatets levetid, og det kan også medføre farlige situationer.
- \* Anvend ikke metalskuresvampe, slibende rengøringsmidler, svampe af ståluld, skureklude o.l., da de kan beskadige betjeningspanelet samt mikrobølgeovnen indvendige og udvendige overflader. Brug en klud med mildt opvaskemiddel eller et stykke køkkenrulle med en glasrensespray. Sprøjts glasrensemiddel på et stykke køkkenrulle.
- \* Brug en blød klud fugtet med et mildt opvaskemiddel til rengøring af ovnrummet, yder- og indersiden af ovnlågen samt lågefalsen.
- \* Anvend ikke damprensere til rengøring af mikrobølgeovnen.
- \* Mikrobølgeovnen 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.
- \* Sprøjts ikke direkte på mikrobølgeovnen.
- \* Denne mikrobølgeovn er designet til at kunne klare hele tilberedelsen i en passende beholder, direkte i ovnen.
- \* Lad ikke fedt eller madrester blive siddende omkring døren.
- \* Dette produkt er udstyret med funktionen AUTO CLEAN (AUTOMATISK RENGØRING), som gør det nemt at rengøre ovnen indeni. Du kan læse mere om dette i afsnittet AUTO CLEAN (AUTOMATISK RENGØRING) på side 38.
- \* 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.

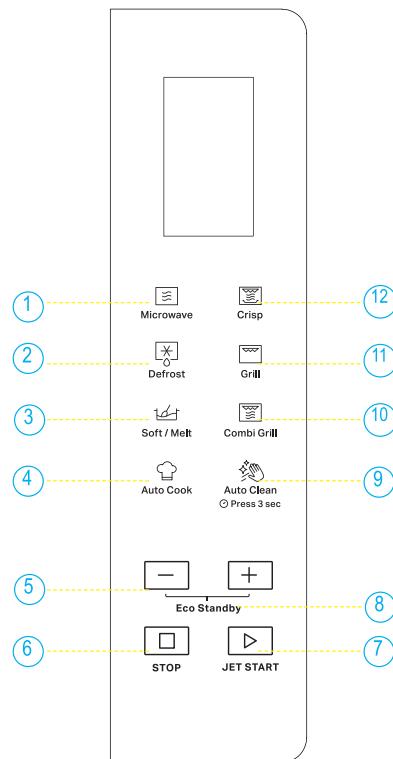
# BETJENINGSPANEL

## BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

MWF203



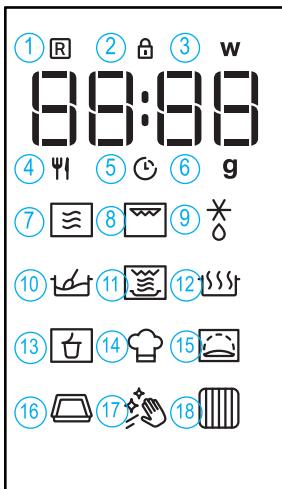
MWF206



- ① Microwave-knap (Mikrobølge)
- ② Defrost-knap (Optøning)
- ③ Yogurt (Yoghurt)-knap
- ④ Auto Cook-knap (Automatisk tilberedning)
- ⑤ -/+ knap
- ⑥ Stop-knap
- ⑦ Jet start-knap
- ⑧ Strømbesparende standby-funktion  
(Tryk på -/+ knappen på samme tid)
- ⑨ Auto clean-knap (Automatisk rengøring).  
Ur-indstilling: Holdes nede i 3 sekunder.
- ⑩ Soft/Melt-knap (Blødgør/smelt)
- ⑪ Combi Grill-knap (Mikrobølge- og grillkombination)
- ⑫ Grill-knap

- ① Microwave-knap (Mikrobølge)
- ② Defrost-knap (Optøning)
- ③ Soft/Melt-knap (Blødgør/smelt)
- ④ Auto Cook-knap (Automatisk tilberedning)
- ⑤ -/+ knap
- ⑥ Stop-knap
- ⑦ Jet Start-knap
- ⑧ Strømbesparende standby-funktion  
(Tryk på -/+ knappen på samme tid)
- ⑨ Auto Clean-knap (Automatisk rengøring)  
Ur-indstilling: Holdes nede i 3 sekunder.
- ⑩ Combi Grill-knap (Mikrobølge- og grillkombination)
- ⑪ Grill-knap
- ⑫ Crisp-knap (Sprød)

## BESKRIVELSE AF SKÆRMEN



- ① Skinne-ikon\*
- ② Startlås/børnelås-ikon
- ③ Mikrobølgestyrke (watt)
- ④ Valg af madklasse
- ⑤ Valg af tid
- ⑥ Vægt (gram)
- ⑦ Mikrobølge-ikon
- ⑧ Grill-ikon
- ⑨ Optø-ikon
- ⑩ Blød/smelt-ikon
- ⑪ Sprød-ikon\*
- ⑫ Hold varm-ikon
- ⑬ Yoghurt-ikon
- ⑭ Automatisk tilberedning-ikon
- ⑮ Hævning af dej-ikon
- ⑯ Bageplade på skinne-ikon\*
- ⑰ Automatisk rengøring-ikon
- ⑱ Grillhylde-ikon

\* Dette ikon findes ikke på bestemte modeller. Se venligst din mikrobølgeovns betjeningspanel på forrige side.



## STANDBY

- \* Hvis mikrobølgeovnen ikke bruges i 1 minutter efter den er sluttet til stikkontakten, går den automatisk på standby.
- \* Så snart produktet på standby, vises startlås/børnelås-ikonet på skærmen.
- \* Mikrobølgeovnen går normalt på standby efter 5 minutter uden brug, når lågen er lukket.
- \* For at gå ud af standby, skal du blot åbne lågen.



## STRØMBESPARENDE STANDBY-FUNKTION

- \* Strømbesparende funktion reducerer strømforbruget på standby.
- \* Tryk på +/- knappen samtidig for, at aktivere strømsparefunktionen på standby. Skærmen viser Eco og minimerer strømforbruget.
- \* Tryk på +/- knappen på samme tid igen, for at slå strømbesparingsfunktionen fra.



## STARTLÅS/BØRNELÅS

- \* Denne automatiske sikkerhedsfunktion aktiveres 6 minutter efter mikrobølgeovnen sidst er blevet brugt. (Bemærk, at den automatiske sikkerhedsfunktion aktiveres 3 minutter efter, at tilberedningen er færdig).
- \* Når startlåsen/børnelåsen er slået til, vises ikonet for dette på skærmen, og det er ikke muligt at bruge betjeningspanelet. Åbn og luk lågen, for at bruge betjeningspanelet igen.



## SÅDAN AFBRYDES OG STANDSES TILBEREDNINGEN

### Sådan sættes tilberedelsen på pause:

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

### Sådan sættes tilberedningen i gang igen:

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

### Hvis tilberedningen ikke skal sættes i gang igen:

Tryk på Stop-knappen, tag maden ud og luk lågen.

### Når maden er blevet tilberedt:

Skærmen viser teksten „End“. Et bip lyder en gang i minuttet i 2 minutter. Dette er normal, og er beregnet til køling af produktet. Hvis ovnen ikke bruges i 1 minut, aktiveres startbeskyttelsen/børnesikringen.

Når tilberedelsen er færdig, bliver ventilatoren ved med, at køre og lampen bliver ved, at lyse i 2 minutter, inden lågen kan åbnes. Hvis det ønskes kan du trykke på STOP-knappen eller åbne lågen for at annullere signalet og stoppe afkølingen.

Bemærk, at reducere eller stoppe den programmerede afkølingscyklus ikke har en negativ virkning på produktets funktion.



## SÅDAN OMRØRES/VENDES OG TILFØJES MADVARER

---

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

Når du bliver bedt om det, skal du:

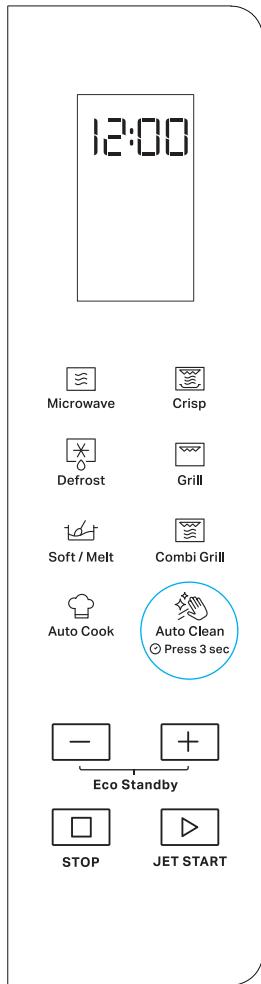
- \* Åbn lågen.
- \* Rør i/vend maden, eller tilføj madvarer (afhængig af, hvad du laver).
- \* Luk døren, og genstart ved at trykke på Jet Start-knappen.

Bemærkninger:

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



## CLOCK (UR)



Sådan indstilles uret på dit apparat:

- ① Hold knappen Auto Clean (Automatisk rengøring) nede i 3 sekunder, og åbn urindstillingsfunktionen.
- ② Tryk på - / + knappen for at indstille timerne. Uret kan indstilles fra 00:00 til 23:59.
- ③ Tryk på Jet Start-knappen, for at starte funktionen. Minutterne begynder at blinke.
- ④ Tryk på -/+ knappen for, at indstille minutterne.
- ⑤ Tryk på Jet Start-knappen. Uret er nu indstillet.

### ! BEMÆRK:

Når ovnen først tilsluttes (eller hvis der har været strømsvigt), står den på ur-indstillingen. Følg venligst ovennævnte procedure fra trin 2.

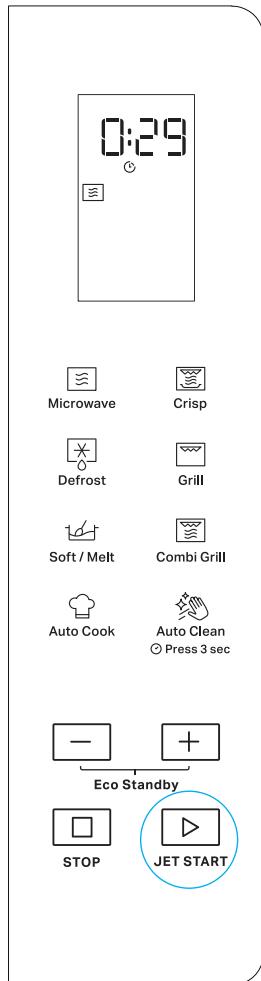


#### Tips og forslag:

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



## JET START



Med denne funktion kan du hurtigt starte ovnen. Den anbefales til hurtig opvarmning af flydende fødevarer.

- Tryk på Jet Start-knappen.

### ! BEMÆRK:

Når der trykkes på Jet Start-knappen, kører Mikrobølge-funktionen i 30 sekunder på fuld styrke (800 W).

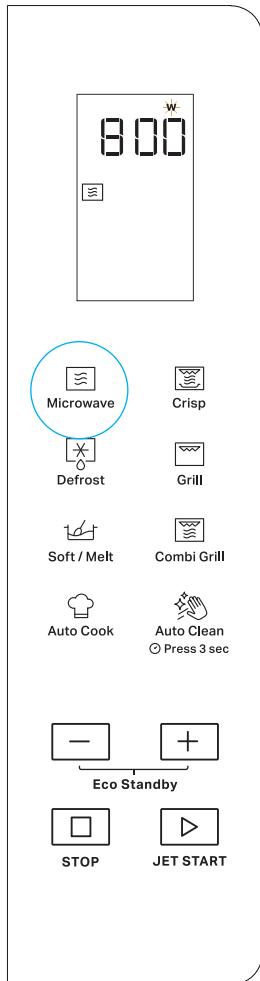


#### Tips og forslag:

- Det er muligt at ændre styrken og tilberedningstiden, selv efter tilberedningen er blevet startet. Tryk på knappen Microwave (Mikrobølge) for, at justere styrken. For at ændre tilberedningstiden, kan du trykke på +/- knappen, eller trykke på Jet Start-knappen for, at forlænge tiden med 30 sekunder.



## MICROWAVE (MIKROBØLGE)



Mikrobølgefunktionen gør det muligt at varme og genopvarme mad og drikkevarer hurtigt. Den længste tilberedningstid er 90 minutter.

- ① Tryk på Microwave-knappen (Mikrobølge). Standardstyrken (800 W) vises på skærmen, og watt-ikonet begynder at blinke.
- ② Drej på -/+ knappen for at indstille styrken, og tryk derefter på Jet Start-knappen for, at bekræfte.
- ③ Skærmen viser standard-tilberedningstiden (30 sekunder). Brug +/- knappen til, at indstille tilberedningstiden.
- ④ Tryk på Jet Start-knappen for at starte tilberedelsen.

## Mikrobølge - valg af styrke

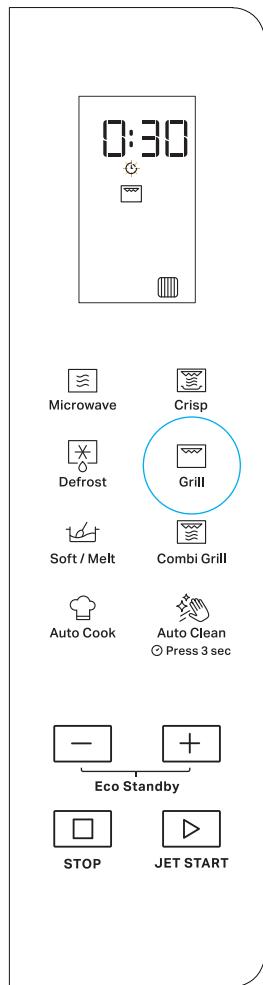
### ! BEMÆRK:

Hvis styrken skal ændres, skal du trykke på knappen Microwave (Mikrobølger) igen. Den ønskede styrke kan vælges, som vist i tabellen nedenfor.

| Mikrobølgestyrke | Anbefalet brug:   |
|------------------|---|
| 90 W             | Blædgøring af is, smør og ost. Hold varm.   |
| 160 W            | Optøning.   |
| 350 W            | Viderekogning af ragout og smeltning af smør.   |
| 500 W            | Retter, der kræver påpasselighed fx saucer med højt proteinindhold, oste- og æg- geretter, og tilberedning af sammenkogte retter.   |
| 650 W            | Til at tilberede fisk, kød, grøntsager og fødevarer på en tallerken.  |
| 800 W            | Opvarmning af drikkevarer, vand, klar suppe, kaffe, te eller andre madvarer med højt vandindhold. Hvis fødevaren indeholder æg eller fløde, skal du vælge en lavere styrke. |



## GRILL



Denne funktion bruger en kraftig grill til brunning af maden, som danner en grill- eller gratineringseffekt. Grill-funktionen kan bruges til at brune mad, som toast, varme sandwiches, kartoffelkrokker, pølser og grøntsager.

Beregnet til-  
behør:



Rist

- ① Tryk på Grill-knappen.
- ② Brug +/- knappen til at indstille tilberednings-tiden.
- ③ Tryk på Jet Start-knappen, for at starte tilberedningen.

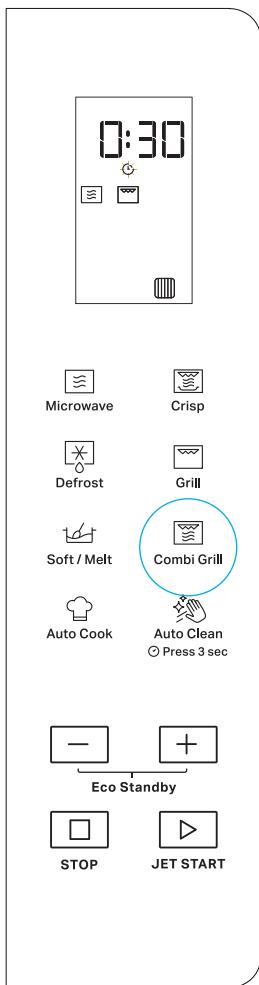


### Tips og forslag:

- Ved tilberedning af toast, bøffer og pølser, skal maden lægges på risten.
- 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.
- Det er muligt at ændre tilberedningstiden, selv efter tilberedningen er blevet startet. For at ændre tilberedningstiden, kan du trykke på +/- knappen, eller trykke på Jet Start-knappen for, at forlænge tiden med 30 sekunder.



# COMBI MICROWAVE + GRILL (MIKROBØLGE- OG GRILLKOMBINATION)



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

- ① Tryk på Combi-knappen.
- ② Brug +/- knappen til at indstille tilberednings-tiden.
- ③ Tryk på Jet Start-knappen, for at starte.

## ! BEMÆRK:

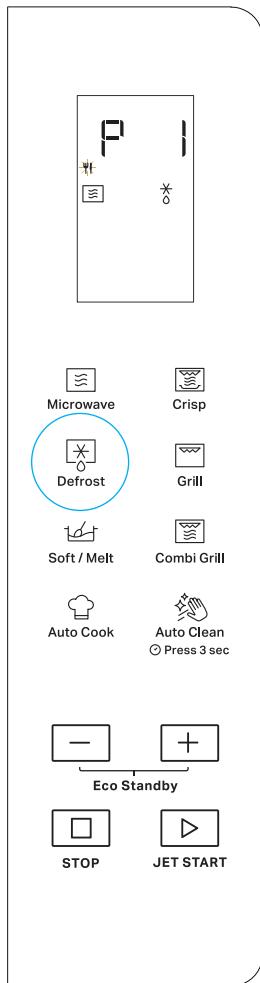
- \* Når tilberedningen er startet, skal du trykke gentagne gange på +/- knappen eller på Jet Start, for at forlænge tilberedningstiden.
- \* Brug ikke risten til funktionen Combi (Microsoft + Grill) (Mikrobølge- og grillkombination).

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

- 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.
- Det er muligt at ændre tilberedningstiden, selv efter tilberedningen er blevet startet.



## MANUAL DEFROST (MANUEL OPTØNING)

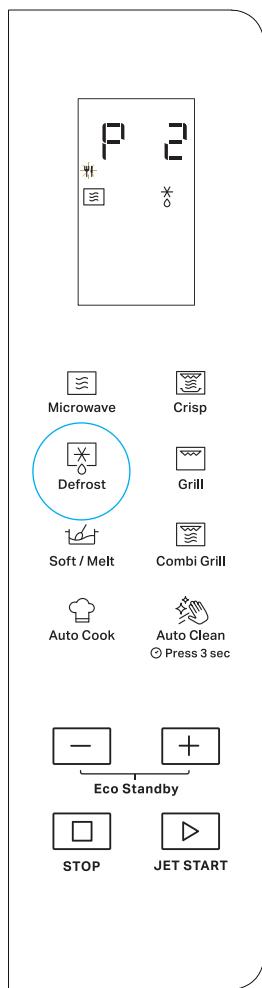


Med denne funktion kan du hurtigt optø fødevarer i henhold til dine krav.

- ① Tryk på knappen Defrost (Optøning).
- ② „P1“ vises på skærmen. Tryk på Jet Start-knappen for, at bekräfte.
- ③ Brug +/- knappen til, at indstille tilberedningstiden.
- ④ Tryk på Jet Start-knappen, for at starte tilberedningen.



## DEFROST MENU (OPTØNINGSMENU)



Med denne funktion kan du optøp fødevarer automatisk, såsom kød, fjerkræ, fisk, grøntsager og brød.

- ① Tryk på Defrost (optøning)-knappen
- ② Tryk på -/+ knappen for, at vælge fødevarekategoriens (P2-P6 på model MWF 203, P2-P7 på model MWF 206), og tryk derefter på Jet Start-knappen for, at bekræfte.
- ③ Skærmen viser standard-vægtværdi. Tryk på -/+ knappen for, at indstille vægtværdien.
- ④ Tryk på Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

### ! BEMÆRK:

Hvis du vælger P7-Optøning af sprød brød, skal du altid bruge bagepladen og håndtagene dertil. Se venligst side 7 for oplysninger om, hvordan ovnnævnte tilbehør bruges.

#### *i* Tips og forslag:

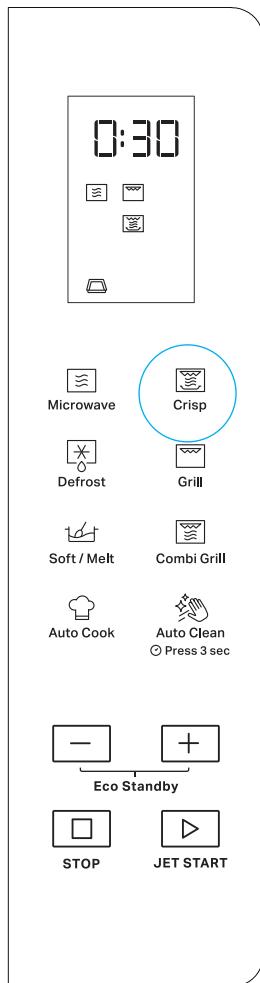
- Hvis maden er varmere end dybfrosttemperaturen (-18°C), skal du vælge en lavere vægtindstilling end madens vægt.
- Hvis maden er koldere end dybfrosttemperaturen (-18°C), skal du vælge en højere vægtindstilling end madens vægt.
- Adskil stykkerne, efterhånden som de tør op. Enkeltfrosne stykker tør hurtigere op.
- Hviletid efter optøning forbedrer altid resultatet, da varmen fordeler sig mere jævnt i maden.

## Vejledning til optøningsfunktionen :

| Madtype  |   | Vægt             | Tips  |
|--|---|------------------|---|
| MWF 203  | MWF 206   |                  |   |
| P1<br><br>Manuel optøning | P1<br><br>Manuel optøning        | Indstil varighed | Vælg manuel optøning til, at vælge optøningstiden.  |
| P2<br><br>Kød             | P2<br><br>Kød                    | 100-1500 g /50 g | Hakkekød, koteletter, bøf eller steg. Efter tilberedningen skal maden stå i 5 minutter, for at opnå bedre resultater.                 |
| P3<br><br>Fjerkær         | P3<br><br>Fjerkær                | 100-1500 g /50 g | Hel kylling, kyllingestykker eller -fileter. Efter tilberedningen anbefales det at lade maden stå i 5-10 minutter.                    |
| P4<br><br>Fisk            | P4<br><br>Fisk                   | 100-1500 g /50 g | Hele fisk, bøffer eller fileter. Efter tilberedningen skal maden stå i 5 minutter, for at opnå bedre resultater.                      |
| P5<br><br>Grøntsager      | P5<br><br>Grøntsager             | 100-1200 g /50 g | Større, mellem og mindre stykker grøntsager. Inden maden serveres, skal du lade den stå i 3-5 minutter, for at opnå bedre resultater. |
| P6<br><br>Brød            | P6<br><br>Brød                   | 50-500 g<br>50 g | Frosne rundstykker, flutes og croissanter. Lad maden stå i 5 minutter, for at opnå bedre resultater.                                  |
| /  | P7<br><br>Optøning af sprød brød | 50-300 g<br>50 g | Optø og genvarm frossen brød, rundstykker, croissanter, baguetter og kager, så de bliver sprøde og gyldne.                            |



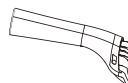
## CRISP (SPRØD) (KUN MULIG PÅ MODEL MWF 206)



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 Microwave (mikrobølger) og grill-funktionen, når bagepladen hurtigt den rette temperatur, som gør fødevaren brun og sprød.



Bageplade



Håndtag til bageplade

Beregnet til-behør:

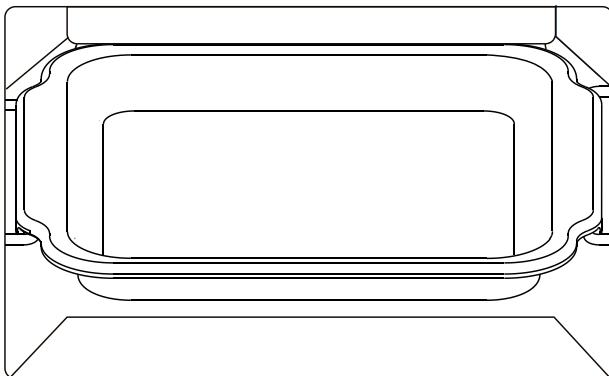
- ① Læg fødevaren på bagepladen, og læg derefter bagepladen på skinnerne.
- ② Tryk på knappen Crisp (Sprød).
- ③ Brug -/+ knappen til, at indstille tilberedningstiden.
- ④ Tryk på Jet Start-knappen, for at starte tilberedningen.

### Tips og forslag:

Brug denne funktion til at genopvarme og tilberede pizzaer og kager. Funktionen er også god til, at stege bacon og æg, pølser, kartofler, pommes frites, hamburgere, kyllingenuggets, kyllingevinger, rejer og nødder, osv. med eller uden en smule olie.

## BRUG AF BAGEPLADEN: VIGTIGE OPLYSNINGER

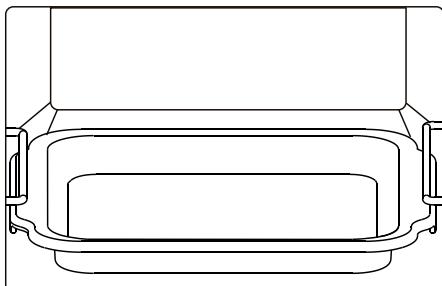
LÆG ALTID BAGEPLADEN PÅ SIDESKINNERNE.



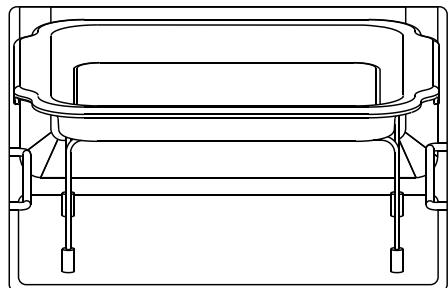
OK



ALDRIG



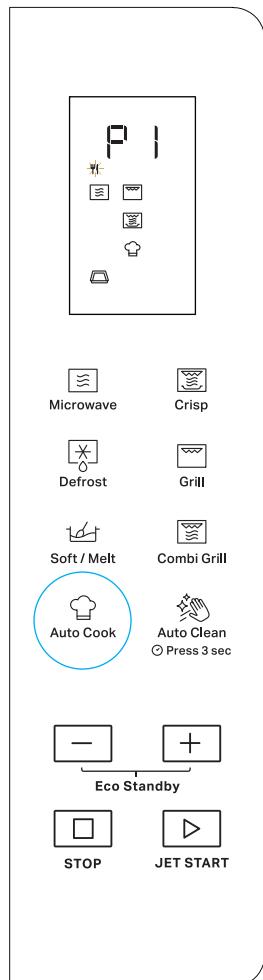
BAGEPLADEN MÅ ALDRIG  
LÆGGES PÅ BUNDEN AF OV-  
ENEN.



BAGEPLADEN MÅ IKKE LÆG-  
GES PÅ RISTEN.



## AUTO COOK MENU (AUTOMATISK TILBEREDNINGSMENU)



Dette er et udvalg af automatisk opskrifter med forudstillede værdier, så maden tilberedes optimalt.

- Tryk på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning).
- Tryk på -/+ knappen for, at vælge den ønskede opskrift (se tabellen nedenfor).
- Tryk på Jet Start-knappen for, at bekræfte opskriften, og tryk på +/- knappen for at vælge vægten, når opskriften tillader det.
- Tryk på Jet Start-knappen, hvorefter funktionen starter.

### ! BEMÆRK:

Afhængig af den valgte opskrift vil ovnen muligvis bede om at tilføje mad, vende maden eller røre i den efter et stykke tid. Se afsnittet "Sådan tilføjes/omrøres/vendes maden" på side 12.

### ! BEMÆRK:

Forvarmningen kan starte, når bagepladen sættes i ovnen.

### ! BEMÆRK:

Skærmen viser "PRE-HEAT" (FORVARMNING) (i 2 min. 30 sek.), og ovnen forvarmer bagepladen. Når den påkrævne temperatur nås, vises beskeden ("Add Food" (Tilføj maden)), hvorefter du kan putte maden i ovnen. Forvarmningen bruges kun i nogen opskrifter.

# Vejledning til automatisk tilberedning (På model MWF 203)

| Madtype   | Starttilstand                         | Vægt                   | Ingredienser  | Fremgangsmåde   |
|---|---------------------------------------|------------------------|---|---|
| P1<br> | Bolognesekød<br>Stuetemperatur        | 1 opskrift<br>(700 g)  | 300 g hakket oksekød<br>340 g tomatsauce<br>4 spsk. olivenolie<br>½ tsk. tørret basilikum<br>1 bouillonterning<br>en knivspids salt   | Brug en pyrex-ugryde med låg, og opløs bouillonterningen i olivenolie, for at lave en blanding.<br>Tilsæt de øvrige ingredienser, og bland dem godt sammen.<br>Put et låg over tallerkenen.<br>Tryk en gang på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen.<br>Når ovnen beder om det, skal du tage tallerkenen ud af mikrobølgeovnen og røre maden godt, hvorefter den skal stilles i mikrobølgeovnen igen.<br>Tryk på Jet Start-knappen for, at fortsætte tilberedningen. |
| P2<br> | Kødkage<br>Stuetemperatur             | 1 opskrift<br>(1200 g) | 800 g hakket oksekød<br>2 skiver brød<br>4 spsk. tomatsauce<br>1 piisket æg<br>50 g revet mozzarella<br>1 lille låg<br>8 hakkede grønne oliven<br>4 spsk. engelsk sause<br>2 spsk. hakket persille<br>Hvidløg, oregano, salt og peber<br>for bedre smag | Riv brødet, løgget, hvidløget og persillen. Bland kødet med æg og krydderier.<br>Hæld blandingen i en smurt form, og sørг for at den fyldes jævnt op.<br>Fordel tomatsaucen ogostenjævt på toppen og tildæk med film.<br>Tryk en gang på knappen Auto Cook (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og<br>Tryk på Jet Start-knappen for, at fortsætte tilberedningen.  |
| P3<br> | Laks med grøntsager<br>Stuetemperatur | 1 opskrift<br>(1200 g) | 800 g laks, skæret i skiver på 3 cm<br>150 g cherrylomater, halveret<br>100 g broccoli<br>100 g blomkål<br>20 g pøre<br>2 spsk. ekstra jomfruolivenolie, 1 presset citron<br>Salt og peber  | Læg laksen og grøntsagerne på en mikrobølgeovnsikker tallerken, og krydr dem med salt, peber, olivenolie og citronsaft.<br>Tildæk tallerkenen, og efterlad en lille hul, så dampen kan komme ud.<br>Tryk en gang på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen.<br>Når maden er tilberedt, skal låget tages forsigtigt af tallerkenen, så dampen kan komme ud.   |

# Vejledning til automatisk tilberedning (På model MWF 203)

| Madtype   | Starttilstand   | Vægt           | Ingredienser  | Fremgangsmåde  |
|---|-----------------|----------------|---|--|
| P4<br> | Grøntsagsuppe   | Stuetemperatur | 200 g kartofler, skåret i terninger<br>100 g broccoli<br>1 moden tomat, hakkede<br>200 ml vand<br>Salt, peber og revet parmesanost                        | Bland alle ingredienserne, undtagen ost, sammen i en mikrobølgeovnsikker skål.<br>Tildæk tallerkenen, og efterlad en lille hul, så dampen kan komme ud.<br>Tryk en gang på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen.<br>Når maden er tilberedt, skal alle ingredienserne blandes i en blender, serveres varm med parmesanost på toppen.   |
| P5<br> | Grøntsager      | Stuetemperatur | 350 g af dine yndlingsgrøntsager, skåret<br>i små tern<br>100 ml vand i stuetemperatur<br>1 spsk. olivenolie<br>1 tsk. salt<br>Hvidløg, skåret halvt over | Tilføj alle ingredienserne i en mikrobølgeovnsikker skål, og bland dem godt sammen. Luk skålen, og stik den i mikrobølgeovnen.<br>Tryk en gang på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen.<br>Når maden er tilberedt, skal du tage tallerkenen ud af ovnen med grydelapper, og pas på den varme damp.<br>Fjern hvidløgene før servering (hvis dette ønskes).   |
| P6<br> | Bagte kartofler | Stuetemperatur | 2 mellemstore kartofler<br>4 spsk. smør<br>100 g reven ost efter eget valg<br>Salt, peber og ost til dys  | Vask og tor kartoflene, og stik hul i dem med en gaffel.<br>Læg kartoflene på en mikrobølgeovnsikker tallerken.<br>Tryk en gang på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen.<br>Når ovnen beder dig om det, skal du vende kartoflerne om - og vær forsigtig, da kartoflene er meget varme.<br>Når kartoflene er tilberedt, skal du lade dem køle ned, hvorefter de skæres halvt over og kartoflen tages ud af skindet - behold skindet til senere.<br>Ælt kartoflen for at lave en puré, som derefter blandes sammen med de øvrige ingredienser.<br>Fyld kartoffelskindene med blandingen, dys toppen med ost og varm dem i mikrobølgeovnen i 2 minutter på 800 W, så de smelter. |



# Vejledning til automatisk tilberedning (På model MWF 203)

| Madtype  | Starttilstand    | Vægt           | Ingredienser   | Fremgangsmåde  |
|--|------------------|----------------|--|--|
| P7<br>  | Ris              | Stuetemperatur | 1 opskrift<br>(720 g)<br>1 kop forkogte hvide ris (180 g)<br>3 kopper vand (540 ml) i<br>stuetemperatur<br>1 tsk. salt<br>1 spsk. olivenolie | Put alle ingredienserne i en mikrobølgeovnsikker skål (med ca. 10 cm høj kant).<br>Put tallerkenen i mikrobølgeovnen utildækket.<br>Tryk en gang på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen.<br>Når maden er tilberedt, skal du tage beholderen ud af mikrobølgeovnen med et par grydelapper.<br>Hvis der er vand tilbage i skålen, skal risene røres godt, og lad dem stå i 2 minutter før de serveres.                   |
| P8<br>  | Popcorn          | Stuetemperatur | 1 opskrift<br>(100 g)  | Læg pakken med popcorn i midten af ovnen.<br>Tryk en gang på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen.  |
| P9<br>  | Røræg            | Friske (rå)    | 1-4  | Denne funktion er velegnet til en pose med 100 g popcorn.<br>15 ml vand til 1 æg<br>Risk æggene og tilføj den rigtige mængde vand, bland godt og tilføj målekoppen med plastikfilm.  |
| P10<br> | Varm karamelsovs | Friske (rå)    | 4 portioner<br>(300 g)   | Put 50 g smør og 100 g hakkede mørk chokolade i en mikrobølgesikker skål.<br>Vælg tilberedelsesprogram og følg vejledningerne.<br>Når du bliver bedt om det, skal du tilføje 100 g strøsukker, 1 spsk. kakaopulver, 80 ml fløde og 1 tsk. vanilleekstrakt og bland godt.<br>Put skålen i mikrobølgeovnen igen, og tryk for start for, at fortsætte tilberedningen.<br>Tag forsigtigt sovsen ud af mikrobølgeovnen og rør den godt. Lad den stå i 2 minutter.<br>Server med is eller din yndlingsdessert. |

## Vejledning til automatisk tilberedning (På model MWF 203)

| Madtype  | Starttilstand                    | Vægt           | Ingredienser   | Fremgangsmåde  |
|--|----------------------------------|----------------|--|--|
| P11<br> | Bruschetta<br>Stuetemperatur     | 1 opskrift     | 2 skiver italiensk brød, ca. 1,5 cm tyk<br>30ml ekstra jomfruolivenolie<br>10 cherrytomater, skrællet og skæret i tern<br>3 spsk. hakket frisk basilikum<br>Salt, peber og hvidløg<br>Hakkede mozzarella | Læg brødskiverne på risten.<br>Tryk en gang på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen.<br>Når ovnen beder dig om det, skal du tage risten ud og vende brødet om - sæt den derefter tilbage i mikrobøgeovnen og tryk på Jet Start-knappen.<br>Kryd i mellemtiden tomaterne med salt, sort peber og olivenolie.<br>Når brødet er tilberedt, skal det tages ud af mikrobøgeovnen. Herefter rives hvidløgsfedene oven på brødet, tomaterne og basilikummen lægges på toppen og brødet serveres straks med den hakkede mozzarella. |
| P12<br> | Pølser                           | Friske (rå).   | 100-400/100 g  | Pølser   |
| P13<br> | Toast                            | Stuetemperatur | 40 g   | Toastbrød  |
| P14<br> | Keep warm<br>(Hold varm)         |                |  | 300-1200 g ris<br>200-400 g pizza  |
| P15<br> | Dough rising<br>(Hævning af dej) | Stuetemperatur | 250-500 g  | 6g gær<br>200 ml vand<br>2 ml salt<br>2 spsk. olie<br>300 g mel  |

# Vejledning til automatisk tilberedning (på model MWF206)

| Madtype   | Starttilstand           | Vægt              | Ingredienser               | Fremgangsmåde  |
|---|-------------------------|-------------------|----------------------------|--|
| P1<br> | Kyllingenuggets Frosset | 200 g-450 g/50 g  | Kyllingenuggets            | Smør bagepladen let. Sæt maden i ovnen, når bagepladen er forvarmet.<br>Vend maden, når mikrobølgeovnen beder dig om det.  |
| P2<br> | Pommes frites Frosset   | 150 g-300 g/50 g  | Pommes frites              | Opskriftten er ikke beregnet til frosne pommes frites med skærl.<br>Smør bagepladen let.<br>Sæt maden i ovnen, når bagepladen er forvarmet.<br>Vend maden, når mikrobølgeovnen beder dig om det.   |
| P3<br> | Tynd frosset pizza      | 100 g-200 g/100 g | Tynd frossen pizza i slice | Fjern emballagen, og læg maden på bagepladen.  |
| P4<br> | Quiche                  | Stuetemperatur    | 1 parti (850 g)            | Læg bagepapir på bunden af pladen, og læg butterdejen ved siden af hinanden på bagepladen.<br>Pisk æggene sammen med creme fraiche, og rør ostet og baconen i.<br>Krydt med sort peber og muskat.<br>Fyld kagen med fyldet.<br>Bag quichen indtil den er gylden foroven. |
| P5<br> | Paneret fisk/Fiskepinde | Frosset           | 200 g-450 g/50 g           | Paneret fisk/Fiskepinde  |
| P6<br> | Kyllingevinger          | Friske (rå)       | 200 g-650 g/50 g           | Kyllingevinger   |



Smør bagepladen let. Sæt maden i ovnen, når bagepladen er forvarmet.  
Vend maden, når mikrobølgeovnen beder dig om det.

Kyllingevinger krydres.  
Smør stegebakken.  
Læg vingerne på stegebakken, når den er forvarmet, og vend dem, når du bliver bedt om det af mikrobølgeovnen.

# Vejledning til automatisk tilberedning (på model MWF206)

| Madtype  | Starttilstand  | Vægt             | Ingredienser   | Fremgangsmåde  |  |
|--|----------------|------------------|--|--|--|
| P7<br>Sprød kage   | Friske (rå)    | 350 g            | 30 g margarine<br>2 æg<br>95 g sukker<br>95 g hvedemel<br>5 g bagepulver<br>56 ml mælk (3 % fedt)<br>Margarine og rasp til pladen. | Læg margarinen i en lille glaskål med låg på. Smelt den i mikrobølgeovnen på mellemav styrke.<br>Prisk æggene og sukkeret på høj hastighed i 2 minutter. Bland med den smeltet margarine og mel, plus bagepulveret. Hæld til sidst mælen i, og bland fødevarene på lav hastighed inden blandingen er jævn.<br>Smør bagepladen, og drys med rasp.<br>Hæld dejen på bagepladen.<br>Bag kagen indtil den er gylden foroven. |  |
| P8<br>Nødder   | Stuetemperatur | 100 g-200 g/50 g | Nødder   | Rør maden rundt, når mikrobølgeovnen beder dig om det.   |  |
| P9<br>  | Rejjer         | Friske (rå)      | 150 g-300 g/50 g   | Rejjer   | Kongerejer. Smør bagepladen let. Sæt maden i ovnen, når bagepladen er forvarmet. Vend maden, når mikrobølgeovnen beder dig om det.   |
| P10<br> | Bolognese kød  | Stuetemperatur   | 1 opskrift (700 g)   | 300 g hakket oksekød<br>340 g tomatsauce<br>4 spsk. olivenolie<br>½ tsk. tørret basilikum<br>1 bouillonterning<br>en knivspids salt  | Brug en pyrex-gryde med låg, og opløs bouillonterningen i olivenolie, før at lave en pasta.<br>Tilsæt de øvrige ingredienser, og bland dem godt sammen.<br>Put et låg over tallerkenen.<br>Tryk en gang på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning) for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen.<br>Når ovnen beder om det, skal du tage tallerkenen ud af mikrobølgeovnen og røre maden godt, hvorefter den skal stilles i mikrobølgeovnen igen.<br>Tryk på Jet Start-knappen for, at fortsætte tilberedningen. |



# Vejledning til automatisk tilberedning (på model MWF206)

| Madtype  | Starttilstand       | Vægt           | Ingredienser   | Fremgangsmåde  |
|--|---------------------|----------------|--|--|
| P11<br> | Kødkage             | Stuetemperatur | <p>800 g hakket oksekød<br/>2 skiver brød<br/>4 spsk. tomatsauce<br/>1 pisket æg<br/>50 g revet mozzarella<br/>1 opskrift (1200 g)<br/>8 hakket grønne oliven<br/>4 spsk. engelsk sauce<br/>2 spsk. hakket persille<br/>Hvidløg, oregano, salt og peber<br/>for bedre smag</p> | <p>Riv brødet, løget, hvidløget og persillen. Bland kødet med æggene og krydderne.</p> <p>Hæld blandingen i en smurt form, og sørг for at den fyldes jævnt op.</p> <p>Fordel tomatsaucen og ostens jævnt på toppen og tilføj med film.</p> <p>Tryk en gang på knappen Auto Cook (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og</p> <p>Tryk på Jet Start-knappen for, at fortsætte tilberedningen.</p>                                      |
| P12<br> | Laks med grøntsager | Stuetemperatur | <p>800 g laks, skåret i skiver på 3 cm<br/>150 g cherrymotater, halveret<br/>100 g broccoli<br/>100 g blomkål<br/>20 g porre<br/>2 spsk. ekstra jomfruolivenolie. 1 presset citron<br/>Salt og peber</p>   | <p>Læg laksen og grøntsagene på en mikrobølgeovnssikker tallerken, og krydr dem med salt, peber, olivenolie og citronsaft.</p> <p>Tilføj tallerkenen, og efterlad en lille hul, så dampen kan komme ud.</p> <p>Tryk en gang på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen.</p> <p>Når maden er tilberedt, skal fåget tages forsigtigt af tallerkenen, så dampen kan komme ud.</p> |
| P13<br> | Grøntsagsuppe       | Stuetemperatur | <p>200 g kartofler, skåret i terninger<br/>100 g broccoli<br/>1 moden tomat, hakket<br/>200ml vand</p> <p>1 opskrift (700 g)</p>   | <p>Bland alle ingredienserne, undtagen ost, sammen i en mikrobølgeovnssikker skål.</p> <p>Tilføj tallerkenen, og efterlad en lille hul, så dampen kan komme ud.</p> <p>Tryk en gang på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen.</p> <p>Når maden er tilberedt, skal alle ingredienserne blandes i en blender, serveres varm med parmesanost på toppen.</p>                     |

# Vejledning til automatisk tilberedning (på model MWF206)

| Madtype  | Starttilstand                         | Vægt                                    | Ingredienser  | Fremgangsmåde   |
|--|---------------------------------------|---|---|---|
| P14<br>   | Grøntsager                            | Stuetemperatur<br>1 opskrift<br>(450 g) | 350 g af dine<br>yndlingsgrøntsager, skåret<br>i små tern<br>100ml vand i stuetemperatur<br>1 spsk. olivenolie<br>1 tsk. salt<br>Hvidløg, skåret halvt over | Tilføj alle ingredienserne i en mikrobølgeovnskikker skål, og bland dem godt sammen. Luk skålen, og stil den i mikrobølgeovnen.<br>Tryk en gang på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen.<br>Når maden er tilberedt, skal du tage tallerkenen ud af ovnen med grydelapper, og pas på den varme damp.<br>Fern hvidløgene før servering (hvis dette ønskes).  |
| P15<br>   | Kartofler, bagte<br>(potatoes, baked) | Stuetemperatur<br>1 opskrift<br>(650 g) | 2 mellemstore kartofler<br>4 spsk. smør<br>100 g reven ost efter eget valg<br>Salt, peber og ost til dys  | Vask og tør kartoflerne, og stik hul i dem med en gaffel.<br>Læg kartoflerne på en mikrobølgeovnsikert tallerken.<br>Tryk gentagne gange på knappen Auto Cook (Automatisk tilberedelse) for, at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen. Når du bliver bedt om, skal du vende kartoflerne om - vær forsigtig, da kartoflerne bliver varme. I slutningen af programmet skal kartoflerne aftøkkes, hvorefter de skal skejres halvt over, og skinden skal tages af. Gem skinden til senere. Ælt kartoflen for at lave en puré, som derefter blandes sammen med de øvrige ingredienser.<br>Fyld kartoffelskindene med blandingen, dys toppen med ost og varm dem i mikrobølgeovnen i 2 minut på 800 W, så de smelter. |
| P16<br>   | Ris                                   | Stuetemperatur<br>1 opskrift<br>(720 g) | 1 kop forkogte hvide ris (180 g)<br>3 kopper vand (540 ml) i<br>stuetemperatur<br>1 tsk. havsalt<br>1 spsk. olivenolie                                      | Put alle ingredienserne i en mikrobølgeovnskikker skål (med ca. 10 cm høj kant) Put tallerkenen i mikrobølgeovnen utildekket.<br>Tryk en gang på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen.<br>I slutningen af tilberedningen skal du tage beholderen ud af mikrobølgeovnen med varmebestandige håndsker. Hvis der er vand tilbage på tallerkenen, skal du røre blandingen godt, og lad den stå i 2 minutter før servering  |
| P17<br>   | Popcorn                               | Stuetemperatur<br>1 opskrift<br>(100 g) | Denne funktion er velegnet til en pose med 100 g popcorn.   | Læg pakken med popcorn i midten af ovnen.<br>Tryk en gang på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen.   |
| P18<br> | Rørág                                 | Friske (rå)<br>1-4                      | 15 ml vand til 1 rág  | Pisk æggene og tilføj den rigtige mængde vand, bland godt og tilføj målekoppen med plastikfilm.   |

# Vejledning til automatisk tilberedning (på model MWF206)

| Madtype  | Starttilstand         | Vægt                               | Ingredenser   | Fremgangsmåde  |
|--|-----------------------|------------------------------------|---|--|
| P19<br> | Varm karamelsovs      | Friske (rå)<br>4 portioner (300 g) | 50 g smør<br>100 g mørk chokolade<br>100 g sukker<br>1 spsk. kakaopulver<br>80 ml fløde<br>1 tsk. vanilleekstrakt | Put 50 g smør og 100 g hakkede mørk chokolade i en mikrobølgesikker skål.<br>Vælg tilberedelsesprogram og følg vejledningerne.<br>Når du bliver bedt om det, skal du tilføje 100 g strosukker, 1 spsk. kakaopulver, 80 ml fløde og 1 tsk. vanilleekstrakt og bland godt.<br>Put skålen i mikrobølgeovnen igen, og tryk for start for, at fortsætte tilberedningen.<br>Tag forsigtigt solvens ud af mikrobølgeovnen og før den godt. Lad den stå i 2 minutter.<br>Server med is eller din yndlingsdessert.  |
| P20<br> | Bruschetta            | Stuetemperatur                     | 1 opskrift  | Læg brødskiverne på risten.<br>Tryk en gang på Auto Cook-knappen (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på Jet Start-knappen.<br>Når ovnen beder dig om det, skal du tage risten ud og vende brødet om - sæt den derefter tilbage i mikrobølgeovnen og tryk på Jet Start-knappen.<br>Krydr i mellemtíden tomaterne med salt, sort peber og olivenolie.<br>Når brødet er tilberedt, skal det tages ud af mikrobølgeovnen. Herefter rives hvidløgsfeddene oven på brødet, tomaterne og basilikummen lægges på toppen og brødet serveres straks med den hakkede mozzarella. |
| P21<br> | Pølser                | Friske (rå)                        | 100-400 g<br>100 g  | Snit pølsernes skin med en kniv og læg dem midt på risten. Vend pølserne når du bliver bedt om det.  |
| P22<br> | Toast                 | Stuetemperatur                     | 40 g  | Læg dem midt på risten. Vend toastene når du bliver bedt om det.   |
| P23<br> | Keep warm (Hold varm) |                                    | 300-1200 g ris<br>200-400 g pizza   | Put fødevarerne i mikrobølgeovnen.<br>Tryk gentagne gange på knappen Auto Cook (Automatisk tilberedning), for at vælge den ønskede opskrift.<br>Brug +/- knapperne til at vælge tiden.<br>Tryk på Jet Start-knappen.   |

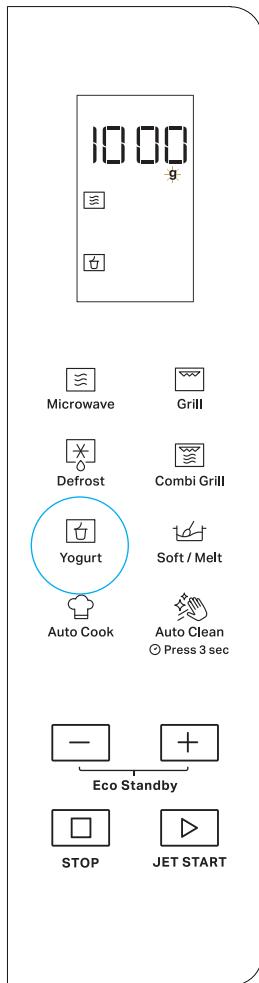
# Vejledning til automatisk tilberedning (på model MWF206)

| Madtype  | Starttilstand                    | Vægt                        | Ingredienser  | Fremgangsmåde  |
|--|----------------------------------|-----------------------------|---|--|
| P24<br> | Yoghurt                          | Stuetemperatur<br>1000 g    | 1000 ml mælk<br>15 g yoghurt<br>50 g sukker                     | Brug kogt vand til, at rengøre beholderen. Put 1000 ml mælk og 15 yoghurt i beholderen, og tilføj derefter 50 g sukker. Tildæk beholderen under tilberedningen. Lågen må ikke åbnes under nedtællingen.  |
| P25<br> | Dough rising<br>(Hævning af dej) | Stuetemperatur<br>250-500 g | 6 g gær<br>200 ml vand<br>2 ml salt<br>2 spsk.olie<br>300 g mel | Hæld varmt vand (37 °C) i en skål, og bland gæren i vandet.<br>Put mel, olie og salt i vandet. Ælt godt med dejkrogene, indtil du har en dej (tager ca. 5 minutter).<br>Hæld 200 ml vand i en beholder.<br>Stil beholderen direkte midt i ovnen.<br>Tryk på Jet Start-knappen.<br>Når ovnen bører dig om dej, skal du åbne lågen, tag beholderen ud og put dejen midt i ovnen.<br>Luk lågen, og tryk på Jet Start-knappen for, at fortsætte.<br>Lågen må ikke åbnes under nedtællingen.<br>Beholderen skal kunne indeholde mindst 3 gange så meget som dejens masse. |





## YOGURT (YOGHURT) (KUN MULIG PÅ MODEL MWF203)



Med denne funktion kan du lave en sund og naturlig yoghurt.

### Forberedelse til tilberedelsen af din yoghurt

- ① Brug kogt vand til, at rengøre beholderen.
- ② Hæld 1000 g mælk og 15 g yoghurt i beholderen, og tilføj derefter 50 g sukker. Bland godt. Dæk beholderen til med plastikfilm.

### Sådan laver du din yoghurt:

- ① Tryk på Yogurt (Yoghurt)-knappen.
- ② Put den forberedte mad midt ind i ovnen.
- ③ Tryk på Jet Start-knappen, for at starte.

### ! BEMÆRK:

Lågen må ikke åbnes under nedtællingen.

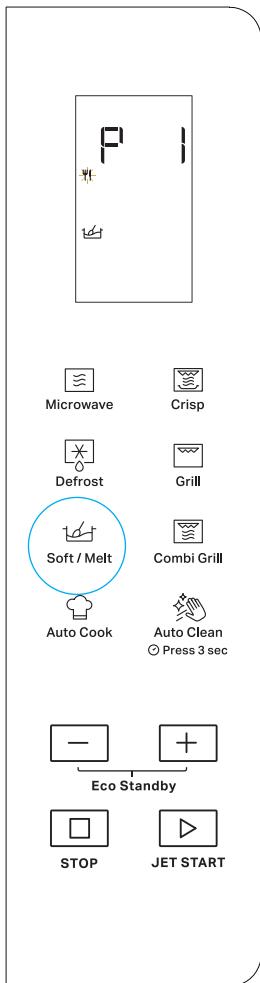


#### Tips og forslag:

- Denne opskrift tager 5 timer og 15 min.
- Resultatet bliver bedre, hvis du tilføjer 15 g yoghurt til mælken for, at fermentere yoghurten.
- Resultatet bliver bedre, hvis du putter yoghurten i køleskabet på 4°C i 12 timer efter tilberedningen.
- Du kan tilføje frugt, grøntsager, saft osv. til din yoghurt efter eget ønske.



## SOFT AND MELT (BLØDGØR OG SMELT)



Med denne funktion kan du hurtigt smelte og blødgøre smør, is, frossen juice, osv.

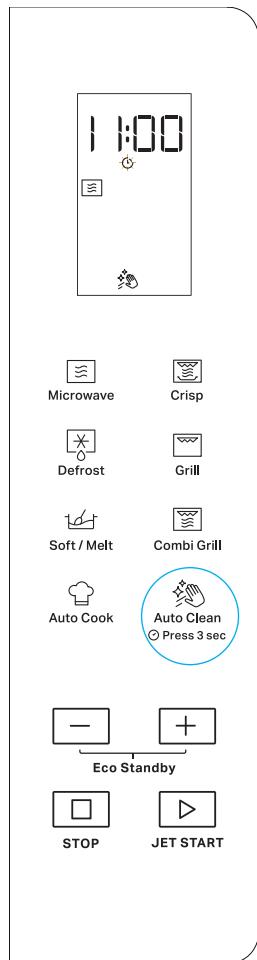
- ① Tryk på Soft/Melt-knappen (Blødgør/smelt).
- ② Tryk på -/+ knappen for, at vælge madkategorien, og tryk derefter på Jet Start-knappen for, at bekræfte.
- ③ Brug +/- knappen til at indstille madens vægt, og tryk derefter på knappen Jet Start for, at starte tilberedelsen.

## Opskriftsvejledning til blødgøring/smelting

| Madtype  |           |             | Starttilstand  | Vægt            | Tips   |
|--|-----------|-------------|----------------|-----------------|--|
| P1<br> | Blødgør   | Smør        | Køleskab       | 50 g-500 g/50 g | Læg på en mikrobølgesikker tallerken.  |
| P2<br> | Blødgør   | Is          | Frosset        | 100-1000/50 g   | Stil isbeholderen midt i ovnen.  |
| P3<br> | Blødgør   | Smøreost    | Køleskab       | 50 g-500 g/50 g | Læg på en mikrobølgesikker tallerken.  |
| P4<br> | Smeltring | Smør        | Køleskab       | 50 g-500 g/50 g | Læg på en mikrobølgesikker tallerken.  |
| P5<br> | Smeltring | Chokolade   | Stuetemperatur | 100-500/50 g    | Læg på en mikrobølgesikker tallerken.  |
| P6<br> | Smeltring | Ost         | Køleskab       | 50 g-500 g/50 g | Læg på en mikrobølgesikker tallerken.  |
| P7<br> | Smeltring | Skumfiduser | Stuetemperatur | 100-250 g/50 g  | Læg på en mikrobølgesikker tallerken. Tallerken skal mindst være dobbelt så stor som portionen af skumfiduserne, da de udvider sig under tilberedningen. |



## AUTO CLEAN (AUTOMATISK RENGØRING)



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

### Før du starter den automatisk rengøring:

- ① Håld 250ml vand i en beholder (se vores anbefalinger i afsnittet nedenfor "Tips og forslag").
- ② Beholderen stilles direkte midt i ovnen.

### Sådan startes rengøringen:

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

### Når rengøringen er færdig:

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



#### Tips og forslag:

- For at opnå en bedre rengøring, anbefales det at bruge en beholder med en diameter på 17-20 cm og en højde under 6,5 cm.
- Det anbefales at bruge en plastikbeholder, der er beregnet til mikrobølgeovnen.
- Da beholderen er varm efter rengøringen, anbefales det at bruge en grydelapper, når det tages ud af mikrobølgeovnen.
- Tilføj lidt citronsaft til vandet, for at opnå en bedre rengøring og fjerning af ubehagelig lugt.
- 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.

## MILJØMÆSSIGE TIPS

- \* 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 EU direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.
- \* Symbolet på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.
- \* Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.
- \* Yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt fås hos de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.
- \* Når ovnen kasseres, skal ledningen skæres af, så ovnen ikke mere kan tilsluttes stikkontakten.



## I overensstemmelse med IEC 60705:2010-04 og IEC 60350-1:2011-12

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

| Test                             | Mængde | Styrke      | Ca. tid        |
|----------------------------------|--------|-------------|----------------|
| Citronfromage<br>(12.3.1)        | 750 g  | 800 W       | 11-12 minutter |
| Formkage<br>(12.3.2)             | 475 g  | 800 W       | 7-8 minutter   |
| Farsbrød<br>(12.3.3)             | 900 g  | 800 W       | 12-13 minutter |
| Optøning af hakket kød<br>(13,3) | 500 g  | 160 W       | 12-15 minutter |
| Kartoffelgratin<br>(12.3.4)      | 1100 g | Grill-kombi | 30-35 minutter |

| Test            | Forvarmning | Funktioner | Ca. tid        |
|-----------------|-------------|------------|----------------|
| Toast<br>(9,1)  | -           | Grill      | 8-9 minutter   |
| Burger<br>(9,2) | -           | Grill      | 80-90 minutter |

### Teknisk specifikation

|                            |                   |                   |
|----------------------------|-------------------|-------------------|
| Databeskrivelse            | MWF203            | MWF206            |
| Forsyningsspænding         | 220-230 V ~ 50 Hz | 220-230 V ~ 50 Hz |
| Nominelt indgangseffekt    | 1350 W            | 2100 W            |
| Mikrobølgestyrke           | 1350 W            | 1350 W            |
| Grill                      | 850 W             | 850 W             |
| Udvendige mål (H x B x D)  | 303 x 473 x 384   | 303 x 473 x 384   |
| Indvendige mål (H x B x D) | 212 x 291 x 321   | 212 x 291 x 321   |



432E15A005485

Whirlpool er et registreret varemærke tilhørende Whirlpool i USA

