

**MWD 208**

**MWD 308**

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за използване

**הוראות שימוש**



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

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




SENSING THE DIFFERENCE



## INSTALLASJON



### FØR TILKOPLING


 **KONTROLLER AT SPENNINGEN** på typeplaten stemmer med spenningen i strømmettet ditt hjemme.

**PASSER OVNEN PÅ EN STABIL, JEVN OVERFLATE** som er sterk nok til å bære ovnen samt mat og tilberedningsredskaper som du legger inn i den. Vær forsiktig når du håndterer ovnen.

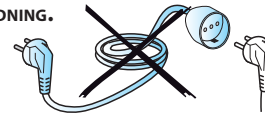


**PASSER OVNEN BORTE** fra andre varmekilder. For tilstrekkelig ventilasjon må det være minst 30 cm fritt rom over ovnen. Apparatet må plasseres mot en vegg. Pass på at rommet under, over og på begge sidene er tomt, slik at luften kan sirkulere fritt. Denne mikrobølgeovnen skal ikke plasseres i et skap.

**SE ETTER AT APPARATET IKKE ER SKADET.** Kontroller at ovnsdøren lukker godt til mot dørkarmen. Tøm ovnen og rengjør den innvendig med en myk, fuktig klut.

 **DU MÅ IKKE BRUKE APPARATET** hvis strømkabelen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller hvis det er blitt skadet eller har falt ned. Ikke la strømkabelen eller støpselet ligge i vann. Hold strømkabelen unna varme overflater. Dette kan medføre elektrisk støt, brann eller andre farer.

**IKKE BRUK EN SKJØTELEDNING.**



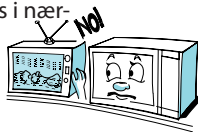
 **HVIS STRØMLEDNINGEN ER FOR KORT** kan du la en elektriker eller servicerepresentant installere en stikkontakt i nærheten av apparatet.


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

### ETTER TILKOPLING

**OVNEN VIRKER BARE NÅR** ovnsdøren er ordentlig lukket.

**DÅRLIG TV-MOTTAK** og radioforstyrrelse kan oppstå dersom ovnen plasseres i nærheten av et TV, en radio eller en antenne.



 **DETTE APPARATET SKAL JORDES** i samsvar med gjeldende lover. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som påføres personer, dyr eller gjenstander dersom dette kravet ikke blir etterfulgt.

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



## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER



### LESES NØYE GJENNOM TAS VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE



**IKKE VARM OPP ELLER BRUK BRANNFARLIGE MATERIALER** inni eller i nærheten av ovnen. Dette kan gi gassutvikling og forårsake brann eller eksplosjon.



**MIKROBØLGEOVNEN MÅ IKKE BRUKE** stil å tørke klær, papir, urter, tre, blomster, frukt eller andre brennbare materialer. Det kan forårsake brann.



**HVIS NOE INNI ELLER UTENFOR OVNEN SKULLE TA FYR ELLER DU SER RØYKUTVIKLING**, må du holde ovnsdøren lukket og slå ovnen av. Trekk ut støpselet fra stikkontakten eller slå av strømmen ved å slå av eller skru ut sikringen på sikringspanelet.



**IKKE OVERKOK MATEN.** Det kan forårsake brann.



**IKKE LA OVNEN STÅ UTEN TILSYN NÅR DEN ER I GANG**, og spesielt ikke hvis papir, plast eller andre brennbare materialer brukes under tilberedningen. Papir kan begynne å brenne, og noen typer plast kan smelte under oppvarmingen. Ikke la ovnen stå uten tilsyn hvis du bruker større mengder fett eller olje, siden dette kan overopphetes og forårsake brann!



**IKKE BRUKETSENDE** damper eller kjemikalier til dette apparatet. Denne mikrobølgeovnen er spesielt konstruert for å varme opp og tilberede mat. Den er ikke konstruert for bruk i industrien eller laboratorier.



**IKKE HENG ELLER Plassertunge** gjenstander på døren. Dette kan skade ovnsdøren og hengslene. Du må ikke henge gjenstander på dørhåndtaket.

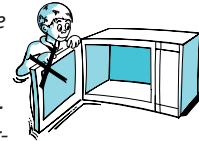


**BARN MÅ KUN** få bruke ovnen uten tilsyn av voksen når de har fått tilstrekkelig opplæring, slik at de er i stand til å bruke ovnen på en sikker måte og forstår farene ved feil bruk. Barn må holdes under oppsikt når de bruker andre varmekilder (hvis tilgjengelig) separat eller i forbindelse med mikrobølger på grunn av de høye temperaturene som dannes.

**DENNE OVNEN ER IKKE BEREGNET** for bruk av personer

(inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de ikke har fått opplæring i eller blitt instruert om bruken av ovnen av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

**HOLD ØYE MED BARN** for å sikre at de ikke leker med ovnen.



**MIKROBØLGEOVNEN MÅ IKKE BRUKE** stil å varme opp noe som ligger i lufttette beholdere. Dette øker trykket og kan føre til at beholderen eksploderer eller at det koker over når du åpner lokket.



**TETNINGSLISTENE OG OMRÅDET RUNDT DØREN** må sjekkes jevnlig for skader. Dersom disse områdene er skadet, må du ikke bruke ovnen før den er reparert av en kvalifisert servicetekniker.



**APPARATENE ER IKKE BEREGNET** til å bli betjent av en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.

### EGG

**IKKE BRUK MIKROBØLGEOVNEN** til å koke eller varme opp hele egg, verken med eller uten skall, da de lett kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen er avsluttet.





## FORHOLDSREGLER



### GENERELT

**DETTE APPARATET ER BARE LAGET FOR BRUK I HJEMMET!**

**APPARATET MÅ IKKE BRUKES med mikrobølger dersom det ikke er mat i ovnen. Ved slik bruk kan apparatet skades.**

**VENTILASJONSÅPNINGENE på ovnen må ikke tildekkes. Hvis luftinntaks- eller utslippsåpningene blokkeres, kan ovnen bli skadet og tilberedningsresultatet bli dårlig.**

**HVIS DU VIL ØVE DEG PÅ Å BRUKEOVNEN**, kan du sette et glass med vann i den. Vannet vil oppta mikrobølgeenergien, og ovnen vil ikke bli skadet.

**IKKE OPPBEVAR** eller bruk dette apparatet uten-dørs.

**IKKE BRUK** dette produktet i nærheten av en kjøkkenvask, i en fuktig kjeller eller i nærheten av et svømmebasseng eller tilsvarende.

**IKKE BRUK OVNSROMMETS** oppbevaringsrom.

**KLEMMER ELLER ANNET** som inneholder metalltråder kan gi gnistutvikling i ovnen og må derfor fjernes fra poser og liknende før dette settes inn i ovnen.



### FRITYRSTEKING

**IKKE BRUK MIKROBØLGEOVNEN** til frityrsteking, siden du ikke kan kontrollere temperaturen på oljen.



**BRUK GRYTEKLUTER ELLER LIKNENDE** for å unngå forbrenning når du berører beholder, ovnsdeler og pannen etter koking. Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk, små barn må holdes unna.

### VÆSKER

**F.EKS. DRIKKER ELLER VANN.** Væske kan overopphetes over kokepunktet, selv om du ikke ser at det oppstår bobler. Denne såkalte kokeforsinkelsen kan medføre at væsken koke over og gir brannskader når du tar beholderen ut av ovnen. For å unngå dette må du følge denne fremgangsmåten:



1. Unngå bruk av beholdere med rette kanter og tynn hals.
2. Rør om før du setter beholderen i ovnen, og la teskjeen stå i beholderen sammen med væsken.
3. La beholderen stå i ovnen en liten stund etter at væsken er ferdig oppvarmet. Rør om en gang til, og ta den forsiktig ut.

**NÅR DU VARMER BARNEMAT** eller drikke i glass eller flaske for barn, må du alltid sjekke temperaturen før servering. På denne måten kan du kontrollere at varmen er jevnt fordelt og unngå brannskader.



**Ta alltid lokket og smokken av før oppvarming!**



## TILBEHØR



### GENERELT

**DET FINNES** forskjellig tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper noe utstyr, bør du forsikre deg om at det kan brukes i mikrobølgeovn.

### KONTROLLER AT VERKTØYENE DU

**BRUKER** er beregnet for bruk i mikrobølgeovn og at mikrobølgeene kan passere gjennom dem.

**NÅR DU SETTER MAT OG TILBEHØR** i mikrobølgeovnen, må du sørge for at ingenting kommer i kontakt med veggene eller taket inne i ovnen.

**Dette er spesielt viktig når kokekarene er laget av metall eller inneholder metallde-ler.**

**HVIS KOKEKAR SOM INNEHOLDER METALL** kommer i kontakt med veggene eller taket inne i ovnen mens den er i bruk, kan det oppstå gnistutvikling, og ovnen kan bli skadet.

**FØR DU STARTER OVNEN**, må du alltid forsikre deg om at den roterende tallerkenen kan dreie fritt. Dersom den roterende tallerkenen ikke kan dreie fritt, må du bruke en mindre beholder.

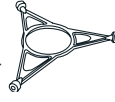


### HOLDER FOR ROTERENDE TALLERKEN

**BRUK HOLDEREN FOR DEN ROTERENDE TALLERKENEN** under glasstallerkenen.

Legg aldri annet tilbehør på holderen for den roterende tallerkenen.

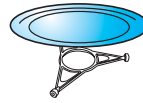
☞ Sett holderen for den roterende tallerkenen på plass i ovnen.



### ROTERTENDE GLASSTALLERKEN

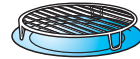
**BRUK GLASSTALLERKENEN** til alle typer tilberedning. Den samler opp væske og matpartikler som ellers ville søle til ovnen.

☞ Sett glasstallerkenen oppå holderen for den roterende tallerkenen.



### GRILLRIST

**BRUK GRILLRISTEN** med grillfunksjonene.



## KONTROLLPANEL

### DIGITAL SKJERM

Skjermen viser tiden med 24 timer og har indikatorsymboler som forteller deg oppvarmingstid, effektnivå, valgte matklasser og timerens status.

### AUTOMENY-KNAPP

Fungerer som 3 slags automatiske opptiningsknapper og 4 slags automatiske oppvarmingsknapper. Du behøver ikke stille inn effekt og tilberedningstid.

### GRILL-KNAPP

Brukes til å velge ønsket effekt på grillen.

### EFFEKT-KNAPP

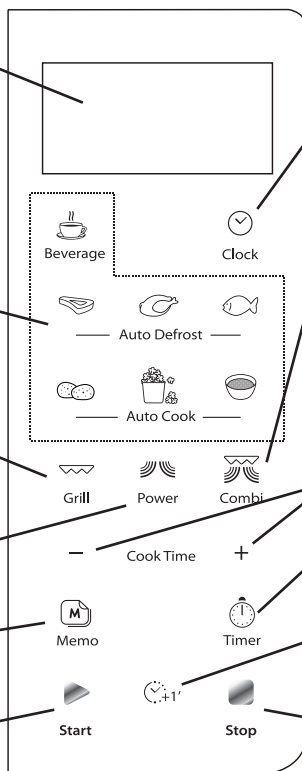
Brukes til å stille inn ønsket effektnivå for mikrobølgeovnen.

### MINNE-KNAPP

Brukes til å hente frem en favorittinnstilling.

### START-KNAPP

Brukes til å starte tilberedningen.



### KLOKKE-KNAPP

Brukes til å stille inn 24-timersuret.

### KOMBI-KNAPP

Brukes til å velge kombigrillfunksjon og velge effektnivå for grillen.

### +/--KNAPPENE

Brukes til å øke/reducere tilberedningstiden eller vekten (i ventemodus står «-» for opptining etter tid, og «+» står for opptining etter vekt.)

### KJØKENTIMERKNAPPEN

Brukes for å velge Kjøkken timerfunksjonen.

### +1-KNAPP (+1)

Brukes til å øke tilberedningstiden med 1 minutt.

### STOPP-KNAPP

Trykk for å stoppe eller tilbakestille enhver av ovnens funksjoner.



## STARTBESKYTTELSE / BARNESIKRING



**LÅS:** Når ovnen er i ventemodus trykker du stoppknappen inn i 3 sekunder til du hører et langt lydsignal som en bekreftelse på at barnesikringen er aktivert. Knappene er låst i denne modusen, og skjermen viser tiden eller ":" i tillegg til at barnesikringssymboler er på.



**DENNE AUTOMATISKE SIKKERHETSFUNKSJONEN BLIR AKTIVERT ETT MINUTT ETTER** at ovnen er gått i "hvilemodus". (Ovnen er i "hvilemodus" når 24-timers klokken vises eller hvis klokken ikke er blitt innstilt, når displayet er tomt).



**LÅS OPP:** Når ovnen er i barnesikringsmodus trykker du stoppknappen inn i 3 sekunder til du hører et langt lydsignal som en bekreftelse på at barnesikringen er opphevet. Knappene kan brukes, og barnesikringssymboler er av.



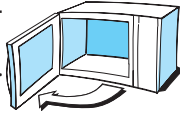
**DØREN MÅ ÅPNES OG LUKKES** når du f.eks legger mat inn i ovnen, for at startbeskyttelsen skal frigjøres. Ellers vil displayet vise "door" (dør).

door

## STOPPE ELLER TA EN PAUSE I TILBEREDNINGEN

**SLIK KAN DU TA EN PAUSE I TILBEREDNINGEN:**

**DU KAN AVBRYTE TILBEREDNINGEN-** for å kontrollere, røre i eller snu maten ved å åpne døren. Innstillingen vil bli beholdt i 5 minutter.



**GJØR FØLGENDE HVIS DU IKKE ØNSKER Å FORTSETTE TILBEREDNINGEN:**

**TA UT MATEN, lukk døren og trykk på stoppknappen.**



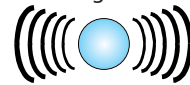
**SLIK FORTSETTER DU TILBEREDNINGEN:**

**LUKK DØREN** og trykk på startknappen kun **EN GANG**. Tilberedningen fortsetter fra der den ble avbrutt.

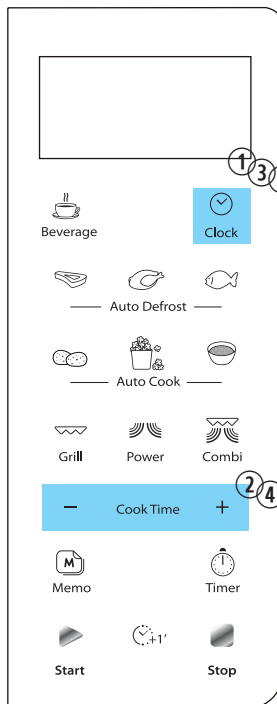
**HVIS DU TRYKKER TO GANGER** på startknappen, øker du tiden med 30 sekunder.



**DU VIL HØRE ET LYDSIGNAL** når tilberedningen er ferdig, deretter går ovnen i ventemodus.



## KLOKKE



**FØRSTE GANGEN APPARATET KOPLES TIL STRØMNETTET**, eller etter et strømbrudd, viser skjermen ":" og du hører et lydsignal.

- 1 **TRYKK PÅ KLOKKEKNAPPEN** til det venstre tallet (timer) blinker.
- 2 **TRYKK PÅ «+»/«-»-KNAPPENE** for å stille inn timer.
- 3 **TRYKK PÅ KLOKKEKNAPPEN** til de to venstre tallene (minutter) blinker.
- 4 **TRYKK PÅ «+»/«-»-KNAPPENE** for å stille inn minutter.
- 5 **TRYKK PÅ KLOKKEKNAPPEN IGJEN.**

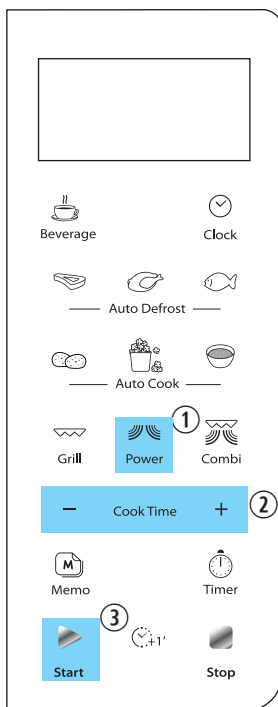
**NÅ ER TIDEN INNSTILT** og klokken går.

**HVIS KLOKKEN** ikke blir stilt etter tilkopling, vises tiden som ":".

Hvis du trykker stoppknappen **MENS DU STILLER INN TIDEN**, går ovnen ut av innstillingsmodus og det du har stilt inn blir ugyldig.



## TILBEREDE OG VARME MAT MED MIKROBØLGER



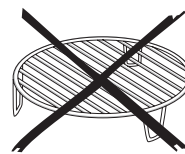
**BRUK DENNE FUNKSJONEN** til normal koking og oppvarming, for eksempel av grønnsaker, fisk, poteter og kjøtt.

- 1 **TRYKK PÅ EFFEKTKNAPPEN** gjentatte ganger for å stille inn effekten.
- 2 **TRYKK PÅ «+»/«-»-KNAPPENE** for å stille inn tilberedningstiden.
- 3 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

### ETTER AT TILBEREDNINGEN HAR STARTET:

**DU KAN PÅ EN ENKEL MÅTE ØKE TIDEN** i trinn på 30 sekunder ved å trykke på startknappen eller i trinn på 1 minutt ved å trykke på «+1»-knappen. *Hvert trykk øker tiden med 30 sekunder eller 1 minutt.*

**UNDER TILBEREDNINGEN** vises mikrobølgeeffekten (MB-effekten) i 3 sekunder hvis du trykker effektknappen, deretter fortsetter ovnen å telle ned.



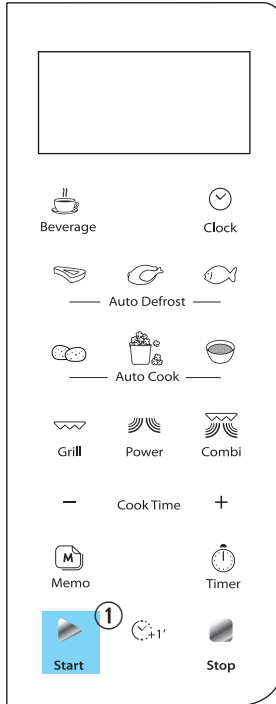
## VELGE EFFEKTNIVÅ

BARE MIKROBØLGER			
TRYKK PÅ KNAPPEN	MB-PROSENT	SKJERM	FORESLÅTT BRUK:
1 GANG	100%	P100	<b>OPPVARMING AV DRIKKEVARER</b> , vann, klare supper, kaffe, te eller annen mat med høyt vanninnhold. Velg et lavere effektnivå hvis maten inneholder egg eller krem.
2 GANGER	75%	P75	<b>TILBEREDNING AV fisk, grønnsaker, kjøtt osv.</b>
3 GANGER	50%	P50	<b>MER FORSIKTIG TILBEREDNING</b> av f.eks. sauser med høyt proteininnhold, oste- og eggretter og avslutning av gryteretter. Småkoke stuinger, smelte smør.
4 GANGER	25%	P25	<b>OPPTING.</b>





## JET START



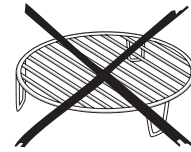
**DENNE FUNKSJONEN BRUKES** for rask oppvarming av mat med høyt vanninnhold, som klare supper, kaffe eller te.

1. **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

**DENNE FUNKSJONEN STARTER** automatisk på maksimalt mikrobølgeeffektnivå og tilberedningstiden innstilt på 30 sekunder. Hvert trykk i tillegg øker tiden med 30 sekunder.

«+1 MINUTT»-FUNKSJONEN.

**NÅR OVNEN ER I VENTEMODUS TRYKKER DU PÅ +1-KNAPPEN** for å stille ovnen automatisk inn med maksimal effekt (P100). Deretter trykker du på startknappen for å iverksette. Hvert trykk i tillegg øker tiden med ett minutt (bortsett fra automenyen).



## OPPTINING



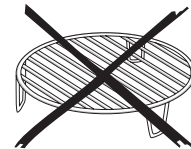
### OPPTINING ETTER TID

1. **TRYKK PÅ «-»-KNAPPEN** for å velge funksjonen opptining etter tid.
2. **TRYKK PÅ «+»/«-»** for å stille inn tilberedningstiden.
3. **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN** for å starte tilberedningen med opptiningseffekt (P30).

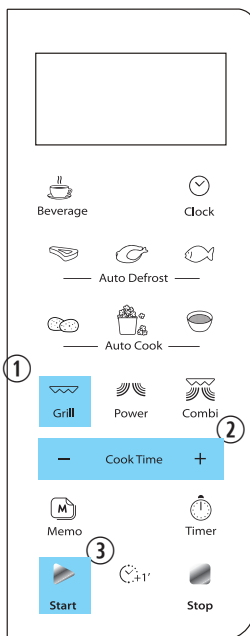
### OPPTINING ETTER VEKT

1. **TRYKK PÅ «+»-KNAPPEN** for å velge vekt.
2. **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN** for å starte tilberedningen.

Under tilberedningen vises vekten i 3 sekunder hvis du trykker «+»-knappen, deretter fortsetter ovnen å telle ned.



## GRILL



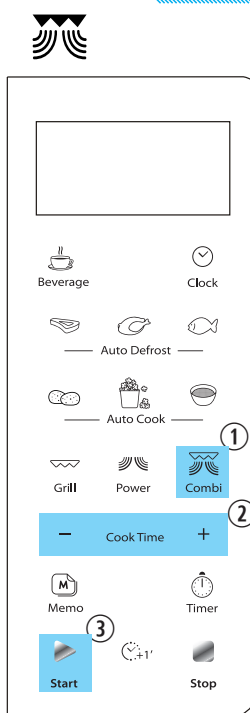
**BRUK DENNE FUNKSJONEN TIL RASKT Å gi maten en delikat, gyllenbrun farge.**

- 1 **TRYKK PÅ GRILLKNAPPEN** gjentatte ganger for å stille inn grilleffekten.
- 2 **TRYKK PÅ «+»/«-»-KNAPPENE** for å stille inn tilberedningstiden.
- 3 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

**i** **KONTROLLER AT KOKEKARENE** som benyttes ved grilling tåler varmen i en vanlig ovn.

**i** **IKKE BRUK PLASTUTSTYR** til grilling. Det kan smelte. Utstyr av tre eller papir egner seg heller ikke.

TRYKK PÅ KNAPPEN	GRILL PROSENT	SKJERM
1 GANG	100%	G1
2 GANGER	50%	G2



## KOMBIGRILL

**BRUK DENNE FUNKSJONEN** når du skal tilberede retter som gratenger, lasagne, fjærkre og bakte poteter.

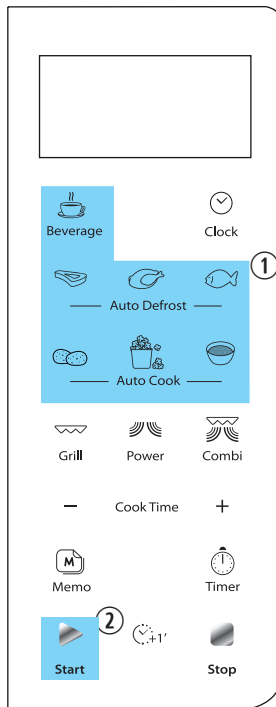
- 1 **TRYKK PÅ KOMBIKNAPPEN** gjentatte ganger for å stille inn effekten.
- 2 **TRYKK PÅ «+»/«-»-KNAPPENE** for å stille inn tilberedningstiden.
- 3 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

**i** **KONTROLLER AT KOKEKARENE** som benyttes ved grilling tåler varmen i en vanlig ovn.

**i** **IKKE BRUK PLASTUTSTYR** til grilling. Det kan smelte. Utstyr av tre eller papir egner seg heller ikke.

KOMBIGRILL		
TRYKK PÅ KNAPPEN	GRILL PROSENT	SKJERM
1 GANG	100%	C1
2 GANGER	75%	C2
3 GANGER	50%	C3
4 GANGER	25%	C4

## AUTOMENY



**DENNE FUNKSJONEN GIR DEG EN PRAKTISK MÅTE Å TINE OPP ELLER TILBEREDE FORSKJELLIGE MATSLAG.**

**DENNE FUNKSJONEN MÅ FÅ OPPLYSNINGER** om matens nettovekt. Ovnens beregner deretter automatisk tiden som trengs til opptining eller koking.

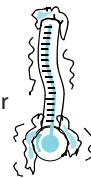
- 1 TRYKK PÅ KNAPPENE I AUTOMENYEN** for å velge funksjon (trykk gjentatte ganger for å velge mengde).
- 2 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

**UNDER TILBEREDNINGEN** kan vekten vises i 3 sekunder hvis du trykker en valgfri autoknapp, deretter fortsetter ovnen å telle ned.

**FROSNE MATVARER:**

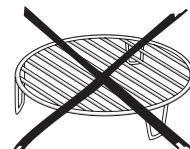
**HVIS MATEN ER VARMERE** enn dyperfrost temperatur (-18°C), velger du en lavere vekt for maten.

**HVIS MATEN ER KALDERE** enn dyperfrost temperatur (-18°C), velger du en høyere vekt for maten.



**DRIKKE: 1 KOPP ER DET SAMME SOM 150 ml drikke.**

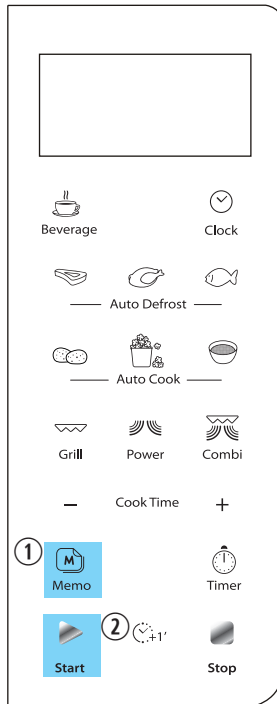
	AUTOMATISK TILBEREDNING				AUTOMATISK OPPTINING		
IKON							
FUNKSJON	DRIKKE	POTET	POPCORN	SUPPE	KJØTT	FJÆRKRE	FISK
VEKT	1cup(kopp)	200 g	50 g	250 g	100 g	100 g	100 g
	2cup(kopp)	400 g	85 g	500 g	200 g	200 g	200 g
	3cup(kopp)	600 g	100 g	1000 g	300 g	300 g	300 g
					450 g	450 g	450 g



**NO**



## MINNE



**MED MINNEFUNKSJONEN** kan du på en enkel måte raskt hente frem en innstilling du vil bruke.

**PRINSIPPET MED MINNEFUNKSJONER** å lagre den innstillingen som aktuelt vises.

### BRUKE LAGRET INNSTILLING:

- 1 **TRYKK OG HOLD MINNEKNAPPEN INNE** til du hører et lydsignal.
- 2 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

### LAGRE EN INNSTILLING:

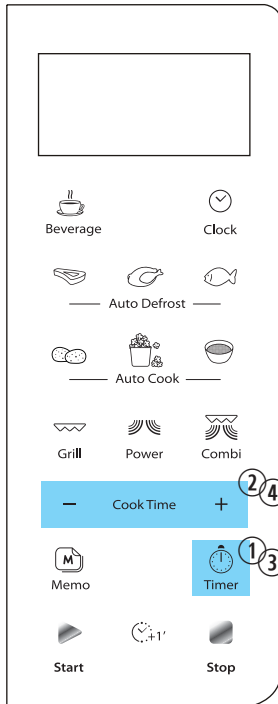
- 1 **VELG** en funksjon.
- 2 **VELG** innstillingene.
- 3 **TRYKK OG HOLD MINNEKNAPPEN INNE** til du hører et lydsignal. Nå er innstillingen lagret. Du kan endre innstillingene i minnet så mange ganger du vil.

**UNDER TILBEREDNINGEN** vises mikrobølgeeffekten i 3 sekunder hvis du trykker minneknappen, deretter fortsetter ovnen å telle ned.

**MERK:** Minnefunksjonen kan ikke brukes i «optining etter vekt» eller automenyen.



## KJØKKENTIMER



**BRUK DENNE FUNKSJONEN** når du trenger en stoppeklokke på kjøkkenet til å måle nøyaktig tid for ulike formål, for eksempel når du koker egg eller pasta eller når du har deig til heving.

- 1 TRYKK PÅ KJØKKENTIMERKNAPPEN** til det venstre tallet (minutter) blinker.
- 2 TRYKK PÅ «+»/«-»-KNAPPENE** for å stille inn minutter.
- 3 TRYKK PÅ KJØKKENTIMERKNAPPEN** til de to venstre tallene (Sekunder) blinker.
- 4 TRYKK PÅ «+»/«-»-KNAPPENE** for å stille inn Sekunder.
- 5 TRYKK PÅ KJØKKENTIMERKNAPPEN IGJEN.**

## TILBEREDNINGSTABELL

**JO MER MAT DU VIL TILBEREDE**, desto lengre tid tar det. En tommelfingerregel er at dobbel mengde mat krever nesten dobbelt så lang tid.

**JO LAVERE STARTTEMPERATUR**, desto lengre tilberedningstid kreves. Mat med romtemperatur tilberedes raskere enn mat som kommer rett fra kjøleskapet.

**HVIS DU TILBEREDER FLERE STYKKER** av samme type mat, som f.eks. bakte poteter, plasser dem i en ring, så tilberedes de jevnt.



**NOEN MATTYPER ER DEKKET AV SKINN ELLER HINNE** f.eks. poteter, epler og eggeplommer. Slike mattyper bør prikkes med gaffel eller cocktailpinne for å slippe ut trykket og forhindre at de sprekker.



**MINDRE STYKKER AV MAT TILBEREDES RASKERE** enn større stykker, og jevnstore stykker tilberedes jevnere enn stykker med forskjellig størrelse.

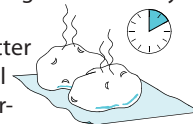
**Å RØRE OG SNU MATEN** ER teknikker som brukes både i tradisjonell tilberedning av mat og i tilberedning i mikrobølgeovnen: Dette fordeler varmen raskt inn til midten av maten og forhindrer overkoking av maten ytterst ved kanten.



**NÅR DU TILBEREDER MAT MED UREGELMESSIG FORM** eller tykkelse, plasseres de tynne delene av maten inn mot midten av tallerkenen, der de blir oppvarmet senere.

**MAT SOM INNEHOLDE MYE FETT ELLER SUKKER** tilberedes raskere enn mat som inneholder mye vann. Dessuten oppnår fett og sukker en høyere temperatur enn vann.

**LA ALLTID MATEN FÅ HVILE** litt etter tilberedning. Litt hviletid vil alltid gi bedre resultater, fordi varmen da vil bli fordelt jevnt gjennom maten.



MATVARE-TYPE	MENGDE	EFFEKT-NIVÅ	TID	HVILETID	TIPS
KYLLING (hel)	1 000 G	100%	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	SNU KYLLINGEN etter halve tilberedningstiden. Kontroller at kjøttsaften er fargeløs når tilberedningen er ferdig.
KYLLING (fileter eller stykker)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	KONTROLLER at kjøttsaften er fargeløs når tilberedningen er ferdig.
BACON	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	Plasseres på kjøkkenpapir på en tallerken i 2 eller 3 lag og dekkes med mer kjøkkenpapir.
GRØNNSAKER (ferske)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	TILBEREDES TILDEKKET. Tilsett 2 ss salt.
GRØNNSAKER (frosne)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	TILBEREDES TILDEKKET
BAKTE POTETER	1 STK. 4 STK.		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PRIKES MED GAFFEL. (1 stk. = 250 g). Snu etter halve tilberedningstiden.
KJØTT (skive)	600 - 700 G	75%	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
FISK (hel)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	SNITT I SKINNET og tilbered tildekket.
FISK (koteletter eller fileter)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	Plasseres med tynnere deler mot midten av tallerkenen. Tilberedes tildekket.

## OPPVARMINGSTABELL

**SOM FOR TRADISJONELLE TILBEREDNINGSMETODER** må mat som oppvarmes i en mikrobølgeovn alltid oppvarmes til den er rykende varm.

**DET BESTE RESULTATET OPPNÅR DU** dersom maten arrangeres med den tykkere delen ytterst på tallerkenen og den tynnere delen inn mot midten.

**LEGG TYNNE KJØTTSKIVER** oppå hverandre eller bland dem sammen. Tykkere skiver som kjøttpudding og pølser må legges godt inntil hverandre.



**NÅR DU VARMER OPP STUINGER ELLER SAUSER** er det lurt å røre om en gang for å fordele varmen jevnt.

**TILDEKKING AV MATEN** holder på fuktigheten inne i maten, reduserer sprut og forkorter oppvarmingstiden.

**NÅR DU VARMER OPP FROSNE FERDIGRETTER,** følg produsentens anvisninger på pakken.

**MAT SOM IKKE SKAL RØRES I,** som gratenger, oppvarmes best på P75.

**NOEN MINUTTERS HVILETID** sørger for at varmen blir jevnt fordelt gjennom maten.

MATVARE-TYPE	MENGDE	EFFEKT-NIVÅ	TID	HVILETID	TIPS
TALLERKENRETT	300 G 450 G	100%	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	DEKK TIL TALLERKENEN
RIS	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	DEKK TIL BOLLEN
KJØTTBOLLER	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	OPPVARMES UTEN LOKK
DRIKKE	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	SETT EN METALLSKJE I KOPPEN FOR Å hindre at det koker over.
SUPPE (klar)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	OPPVARMES UTEN LOKK I en suppeskål eller bolle.
MELKEBASERTE SUPPER ELLER SAUSER	2 ½ DL		3 - 4 MIN.	1 MIN.	IKKE FYLL beholderen opp mer enn 3/4. Rør om under oppvarming.
HOT-DOGS	1 STK. 2 STK.	75%	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

## OPPTININGSTABELL

**FROSSEN MAT I PLASTPOSE**, plastfolie eller papp kan legges direkte inn i ovnen dersom det ikke er noen metaldeler (f.eks. metallklips) på emballasjen.

**EMBALLASJENS FORM** kan påvirke opptiningstiden. Flate pakker tiner fortere enn en tykk blokk.

**SKILL STYKKENE FRA HVERANDRE** når de begynner å tine. Atskilte skiver tiner lettere.

**DEKK TIL DELER AV MATEN** med små stykker av aluminiumsfolie hvis de begynner å bli varme (f.eks. kyllinglår og vingespisser).

**SNU STØRRE STYKKER** midtveis i opptiningsprosessen.

**KOKT MAT, STUNGER OG KJØTTSAUSER** tiner raskere hvis du rører i dem under opptiningstiden

**NÅR DU TINER MAT**, er det best å la maten tine nesten helt og la hviletiden fullføre opptiningsprosessen.

**LITT HVILETID ETTER OPPTININGENVIL** alltid gi bedre resultater, fordi varmen da vil bli fordelt jevnt gjennom maten.



MATVARE-TYPE	MENGDE	EFFEKT-NIVÅ	TID	HVILETID	TIPS
STEK	800 - 1000 G	25%	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	SNUetter halve tinetiden.
KJØTTDEIG	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	SNUetter halve tinetiden. Skill tinte stykker fra hverandre.
KOTELETTER, BIFFER	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	SNUetter halve tinetiden.
KYLLING (hel)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	SNUetter halve tinetiden.
KYLLING stykker eller fileter	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	SNU / SKILL etter halve tinetiden. Dekk til vingespisser og lår med folie for å hindre overoppvarming.
FISK (hel)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	SNUetter halve tinetiden og dekk til halen for å hindre overoppvarming.
FISK (koteletter eller fileter)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	SNUetter halve tinetiden. Skill tinte stykker fra hverandre.
BRØD	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	SNUetter halve tinetiden.
RUNDSTYKKER OG BOLLER	4 STK. (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	PLASSER i ringmønster.
FRUKT OG BÆR	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	SKILLunder tining.



## GRILLTABELL

**GRILLFUNKSJONEN ER UTMERKET** for brunng av maten etter tilberedning med mikrobølger.

**DU KAN BRUKE GRILLRISTEN** for å flytte maten nærmere grillelementet, så blir den fortere brunet.

**PASSER TYNNE MATVARER** som f.eks. ristet brød og pølser på grillristen og tilbered med kun grill.



**TYKKERE MATVARER** som f.eks. gratenger og kylling: tilbered først med mikrobølger og la deretter grillen brune toppen, slik at maten får litt farge.

**DU KAN SETTE** beholdere eller gratengformer direkte på den roterende glasstallerkenen.


MATVARETYPE	MENGDE	INNSTILLING	TID	TIPS
OSTESMØRBRØD	3 STK.	GRILL 1	7 - 8 MIN.	PASSER på grillrist
POMMES DUCHESSE	2 PORSJONER		8 - 10 MIN.	PASSER tallerkenen på grillristen.
PØLSER (100 g / stk.)	2 - 3 STK.		18 - 20 MIN.	PASSER på grillristen. Snu etter halve tilberedningstiden.
HOT-DOGS (40 - 50G / STK.)	4 STK.		16 - 18 MIN.	PASSER på grillristen. Snu etter halve tilberedningstiden.
POTETGRATENG	4 PORSJONER	75 % MB DERETTER GRILL 1	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	PASSERbeholder på den roterende tallerkenen.
LASAGNE(frossen)	400 G	KOMBI 4 DERETTER GRILL 1	15 - 17 MIN. 5 - 6 MIN.	PASSERbeholder på den roterende tallerkenen.
FISKEGRATENG (frossen)	600 G	75 % MB DERETTER GRILL 1	16 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	PASSERbeholder på den roterende tallerkenen.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

**RENGJØRING ER VANLIGVIS** det eneste vedlikeholdet som er nødvendig. Ved rengjøring skal ovnen alltid være koplet fra strømmen.

**HVIS OVNEN IKKE HOLDES REN**, kan det føre til nedbrytning av overflaten og dermed muligens redusert levetid og farlige situasjoner.

**IKKE BRUK STÅLULL, GRYTESKRUBBER AV METALL**


 **ELLER** slipende rengjøringsmidler osv. som kan skade betjeningspanelet og overflatene i ovnsrommet og ovnens utside. Bruk en klut med et mildt vaskemiddel eller kjøkkenpapir med glassrens i sprayform. Spray glassrens på kjøkkenpapiret.

**IKKE SPRAY** direkte på ovnen.


**MED JEVNE MELLOMROM**, eller hvis du har sølt, bør du ta ut glasstallerkenen og holderen og rengjøre bunnen av ovnen.



**OVNEN ER LAGET SLIKAT** glasstallerkenen skal være i ovnen under bruk.


 **IKKE** bruk ovnen når glasstallerkenen er tatt ut for rengjøring.


**BRUK EN MYK, FUKTIG KLUT** og en mild såpe for å rengjøre ovnen innvendig, fronten og baksiden av døren samt døråpningen.

 **PASS PÅ AT EVENTUELT FETT** og matrester rundt døråpningen blir fjernet.

**SMUSS SOM ER VANSKELIG Å FJERNE** løsner lettere hvis du setter en kopp med vann i ovnen og lar den koke i noen minutter.

**VANNDAMPEN VIL GJØRE FLEKKENE MYKERE.** Vond lukt i ovnen kan reduseres ved at du setter inn en bolle med vann og sitronsaft og lar dette koke noen minutter.

 **IKKE BRUK DAMPRENGJØRINGSAPPARATER** for å rengjøre mikrobølgeovnen.

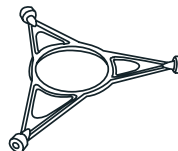
 **OVNEN** må rengjøres regelmessig slik at alle matrester blir fjernet.

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

Hvis grillen ikke brukes jevnlig, bør den stå på i minst 10 minutter hver måned for å brenne av eventuelle matrester og dermed redusere brannfaren.

**TILBEHØR SOM KAN VASKES I OPPVASKMASKIN:**

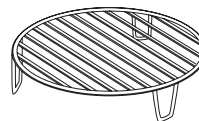
**HOLDEREN FOR DEN ROTERENDE TALLERKENEN.**



**DEN ROTERENDE GLASSTALLERKENEN.**



**GRILLRISTEN.**



## FEILSØKINGSLISTE

**HVIS OVNEN IKKE VIRKER TILFREDSTILLENDE,** bør du kontrollere følgende punkter før du ringer etter service:

- ☞ Holderen for den roterende tallerkenen og glasstallerkenen er på plass.
- ☞ Støpseleter satt godt inn i stikkontakten.
- ☞ Dørene skikkelig lukket.
- ☞ Kontroller sikringene og forsikre deg om at stikkontakten er strømførende.
- ☞ Kontroller at ovnen har tilstrekkelig ventilasjon.
- ☞ Vent i 10 minutter og prøv å slå ovnen på igjen.
- ☞ Åpne og lukk døren igjen før du forsøker på nytt.

**DETTE ER FOR Å UNNGÅ** unødig tilkalling av en servicetekniker som du selv må betale for. Når du ringer etter service, bør du oppgi ovenns serie- og typenummer (se servicemerket). Se i garantiheftet for ytterligere informasjon.



**HVIS STRØMLEDNINGEN MÅ SKIFTES,** bør den skiftes ut med en original strømledning, som er å få ved våre serviceverksteder. Strømledningen må skiftes av en kvalifisert servicetekniker.



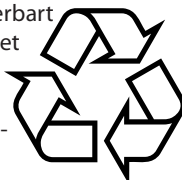
**SERVICE PÅ OVNEN MÅ KUN UTFØRES AV EN KVALIFISERT SERVICETEKNIKER.** Det er farlig for en ukyndig person å utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av deksel som beskytter mot mikrobølgeenergien.

**DU MÅ ALDRI FJERNE NOE DEKSEL.**



## MILJØTIPS

**ESKEN BESTÅR AV 100 %** resirkulerbart materiale, og er merket med et resirkuleringssymbol. Følg lokale forskrifter for avfallshåndtering. Oppbevar potensielt farlig emballasje (plastposer, polystyren osv.) utilgjengelig for barn.



**DETTE APPARATET** er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avfallsbehandling av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Ved å sørge for at dette produktet avfallsbehandles på riktig måte, er du med på å forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet eller personers helse, som ellers kan forårsakes dersom dette produktet ikke avfallsbehandles korrekt.

**SYMBOLET** på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.



**APPARATET MÅ AVFALLSBEHANDLES** i overensstemmelse med gjeldende lokale bestemmelser for avfallsbehandling.

**FOR NÆRMERE INFORMASJON** om håndtering, avfallsbehandling og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du kjøpte apparatet.

**FØR DU KASSERER APPARATET,** bør du kutte strømledningen, slik at apparatet ikke kan koples til strøm.

I SAMSVAR MED IEC 60705.

DEN INTERNASJONALE ELEKTROTEKNISKE KOMMISSJONEN har utviklet en standard for å sammenlikne testing av oppvarmingsresultater i forskjellige mikrobølgeovner. Vi anbefaler følgende for denne ovnen:

TEST	MENGDE	CA. TID	EFFEKTIVÅ	BEHOLDER
12.3.1	750 G	10 MIN.	100%	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	100%	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	100%	PYREX 3.838
13.3	500 G	AUTOMATISK OPTNING		SETTES PÅ ROTERENDE TALLERKEN

## TEKNISKE DATA

<b>INNGANGSPENNING</b>	230 V/50 Hz
<b>NOMINELL INNGANGSEFFEKT</b>	1100 W
<b>SIKRING</b>	10 A (UK 13 A)
<b>UTGANGSEFFEKT MIKROBØLGER</b>	700 W
<b>MWD208 GRILL</b>	650 W
<b>MWD308 GRILL</b>	800 W
<b>UTVENDIGE MÅL (HxBxD)</b>	285 x 456 x 359
<b>INNVEDIGE MÅL (HxBxD)</b>	196 x 292 x 295

