



MCP 349

Gebrauchsanweisug
Instruction 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
Інструкція з експлуатації



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDHOLDSFORTEGNELSE

OPSTILLING

- 3 Opstilling

SIKKERHED

- 4 Vigtige sikkerhedsregler
- 5 Fejlfindingsoversigt
- 6 Forholdsregler

TILBEHØR OG VEDLIGEHOLDELSE

- 7 Tilbehør
- 8 Vedligeholdelse & rengøring

BETJENINGSPANEL

- 9 Kontrolpanel

GENEREL BRUG

- 10 Standby
- 10 Startlås / Børnelås
- 10 Sådan afbrydes og standses tilberedningen
- 10 Sådan omrøres/vendes og tilføjes madvarer
- 11 Ur (Clock)

TILBEREDNINGSFUNKTIONERNE

- 12 Jet Start
- 13 Microwave (Mikrobølge)
- 14 Grill
- 15 Combi Grill (Microwave + Grill) (Mikrobølge- og grillkombination)
- 16 Forced Air (Varmluft)
- 17 Combi Air (Microwave + Forced Air) (Mikrobølge- og varmluftkombination)
- 18 Crisp (Sprød)

SPECIELLE FUNKTIONER

- 19 Jet Reheat Menu (Jet genopvarmningsmenu)
- 20 Jet Defrost Menu (Jet optøningsmenu)
- 21 Steam Menu (Dampkogningsmenu)
- 23 Chef Menu (Kokkens menu)

SPECIFIKATIONER

- 26 Auto Clean (Automatisk rengøring)
- 26 Stop Turntable (Stop drejetallerken)

MILJØMÆSSIGE TIPS

- 27 Miljømæssige tips
- 28 Tekniske specifikationer

OPSTILLING

-INDEN TILSLUTNINGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

Brug ikke en forlængerledning:

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

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

-EFTER TILSLUTNINGEN

Ovnen kan kun anvendes, hvis ovnlågen er lukket korrekt.

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

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

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

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

LÆS DISSE REGLER OMHYGGELIGT, OG GEM DEM TIL SENERE BRUG

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

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

ADVARSEL: Apparatet og dens tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Du skal være forsigtig med at røre ved varmeelementerne inden i ovnen. Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre de er under konstant opsyn.

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

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 skal være under opsyn, så de ikke leger med apparatet. Hold apparatet og dets ledningen utilgængelig for børn under 8 år.

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

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

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

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

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

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

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

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

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

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

Det er ikke tilladt at bruge metalbeholdere til mad og drikkevarer i en mikrobølgeovn.
Vær forsigtig når du fjerner beholdere fra apparatet, så du ikke skubber til drejeskiven.

FEJLFINDINGSOVERSIGT

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

- Drejetallerken og drejekryds er anbragt korrekt.
- Stikket sidder rigtigt i stikkontakten.
- Lågen er helt lukket.
- Kontroller sikringerne, og undersøg, om der er strømafbrydelse.
- Kontroller, at luften kan cirkulere omkring ovnen.
- Vent 10 minutter, og prøv at bruge ovnen 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 ovnens løbenummer og typenummer (se mærkepladen).
Se garantien angående yderligere vejledning.

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

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

Fjern ikke noget dæksel.

FORHOLDSREGLER

- GENERELT

Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug samt til brug:

- I køkkenet på arbejdspladser, kontorer og/eller forretninger;
- På landbrugsejendomme;
- Af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesomgivelser;
- På Bed & Breakfast-værelser.

Enhver anden brug er forbudt (f.eks. opvarmning af rum).

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

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

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

Opbevar eller anvend ikke ovnen udendørs.

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

Anvend ikke ovnrummet til nogen form for opbevaring.

Fjern metalposelukkere fra papireller plastposer, inden de anvendes i ovnen.

Anvend ikke mikrobølgeovnen til friturestegning. Olietemperaturen kan ikke kontrolleres.

Brug grydelapper eller ovnhandsker for at undgå at brænde fingrene ved berøring af beholdere, ovndeile 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:

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

-VÆR FORSIGTIG

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

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

Fjern altid låg og sut før opvarmning!

TILBEHØR

GENERELT

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

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

Når du placerer mad og tilbehør i mikrobølgeovnen, skal du sikre dig, at det ikke berører ovnsiderne. Dette er specielt vigtigt ved tilbehør af metal eller med metaldele.

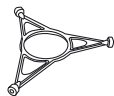
Hvis tilbehør, der indeholder metal, kommer i berøring med ovnrummet, mens ovnen er i brug, kan der opstå gnister, og ovnen kan beskadiges.

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

DREJEKRYDS

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

- Sæt drejekrydset ind i ovnen.



GLASDREJETALLERKEN

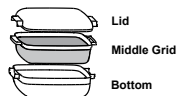
Brug drejetallerkenen ved alle former for tilberedning. Den opsamler dryppende safter og madrester, der ellers ville brænde fast på ovnbunden.

- Sæt glasdrejetallerkenen på drejekrydset.



DAMPKOGER

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



RIST

Brug den øverste rist, når du tilbereder med funktionerne Grill og Combi grill (Grill og Mikrobølge- og grillkombination).

Brug den nederste rist, når du tilbereder med funktionerne Varmluft og Mikrobølge- og grillkombination.



BAGEPLADE

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

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



HÅNDTAG TIL BAGEPLADE

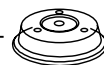
Brug det medfølgende håndtag til bagepladen, når den tages ud af ovnen.



LÅG TIL TALLERKEN (tilbehør sælges separat)

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

Brug låget, når der opvarmes i to niveauer.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

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

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.

Ovnen skal rengøres regelmæssigt og alle madaflejringer fjernes.

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

Sprøjt ikke direkte på ovnen.

Ovnen er beregnet til anvendelse med drejetallerkenen monteret.

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

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

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 26.

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

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

OMHYGGELIG RENGØRING:

Bagepladen skal rengøres i mild opvaskemiddel. Pletter med fastbrændte rester kan rengøres med en skuresvamp og et mildt opvaskemiddel.

Lad altid bagepladen køle af, før den rengøres.

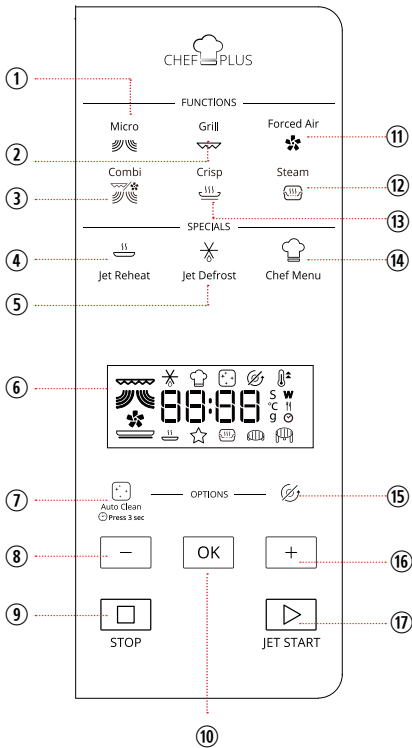
Bagepladen må ikke komme i vand eller skylles, mens den stadig er varm. Hurtig afkøling kan skade den.

Brug ikke ståluldssvampe. Det vil ridse overfladen.

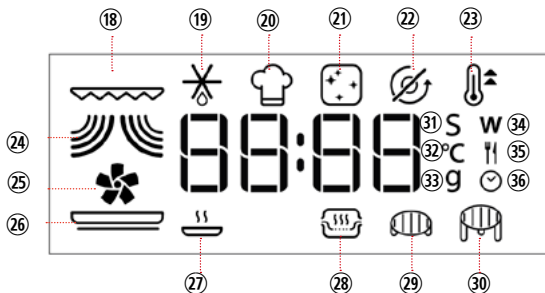
EGNET TIL VASK I OPVASKEMASKINE :

- Støtte til drejetallerken
- Rist
- Håndtag til bageplade
- Glasdrejetallerken
- Tilbehør til dampkogning
- Låg til tallerken (tilbehør sælges separat)

BETJENINGSPANEL



- 1 Microwave-knap (Mikrobølge)
- 2 Grill-knap
- 3 Combi-knap (Mikrobølge- og grill/Mikrobølge- og varmluft)
- 4 Jet Reheat Menu-knap (Jet genopvarmnings-menu)
- 5 Jet Defrost Menu-knap (Jet optøningsmenu)
- 6 Skærm
- 7 Auto clean/Clock-knap (Automatisk rengøring/Ur)
- 8 Minus-knap
- 9 Stop-knap
- 10 OK-knap
- 11 Forced Air-knap (Varmluft)
- 12 Steam-knap (Damp)
- 13 Crisp-knap (Sprød)
- 14 Chef Menu-knap (Kokkens menu)
- 15 Stop Turntable-knap (Stop drejetallerken)
- 16 Plus-knap
- 17 Jet Start-knap



- 18 Grill-ikon
- 19 Jet optøningsmenu-ikon
- 20 Kokkens menu-ikon
- 21 Automatisk rengøring-ikon
- 22 Stop drejetallerken-ikon
- 23 Forvarm-ikon
- 24 Mikrobølge-ikon
- 25 Varmluft-ikon
- 26 Sprød-ikon
- 27 Jet genopvarmningsmenu-ikon
- 28 Dampmenu-ikon
- 29 Nederste rist-ikon
- 30 Øverste rist-ikon
- 31 Sekunder-ikon
- 32 Temperatur-ikon
- 33 Valt af vægt/portioner
- 34 Mikrobølgestyrke (watt)
- 35 Valg af madtype
- 36 Indstilling af ur/Valg af tid



STANDBY

Ovnens er på standby, når uret vises (eller hvis skærmen viser ":", hvis uret ikke er indstillet).



STARTLÅS/BØRNELÅS

Denne automatiske sikkerhedsfunktion aktiveres et minut efter ovnen er gået på "standby".

Når sikkerhedsfunktionen er slået til, skal lågen åbnes og lukkes igen, før du kan starte tilberedningen, ellers står der "door" (låge) på skærmen.

door



SÅDAN AFBRYDES OG STANDSES TILBEREDNINGEN

Sådan sættes tilberedelsen på pause:

Tilberedningen kan sættes på pause, ved at åbne lågen, hvis du fx skal se til, rør i eller vende maden. Indstillingen huskes i 5 minutter.

Sådan sættes tilberedningen i gang igen:

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

Hvis tilberedningen ikke skal sættes i gang igen:

Tag maden ud, luk lågen og tryk på stop-knappen.

Når tilberedningen er færdig

Displayet viser teksten "slut" en lydsignal høres en gang i minuttet i 10 minutter, hvilket er en normalt adfærd for nedkølning af produktet.

Afhængig af produktmodellen, kan ventilatoren eller lyset fortsat være tændt.

Hvis man ønsker kan man trykke på stop-knappen eller åbne døren for at afbryde signalet og stoppe nedkølingen.

Vær opmærksom på at dette har ingen negativt effekt på produktets funktion.

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



SÅDAN OMRØRES/VENDES OG TILFØJES MADVARER

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

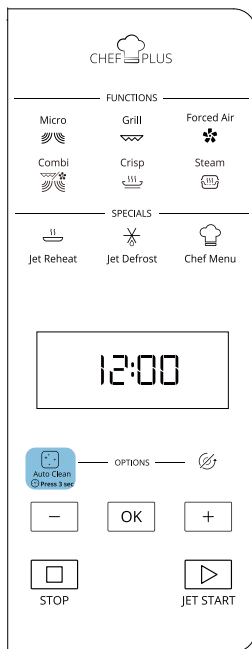
- 1 Åbn lågen.
- 2 Rør i/vend maden, eller tilføj madvarer (afhængig af, hvad du laver).
- 3 Luk lågen, og start tilberedningen igen, ved at trykke på Jet Start-knappen.

Bemærk:

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



CLOCK (UR)



Sådan indstilles uret på dit apparat:

- 1 Hold Auto Clean-knappen (Automatisk rengøring) nede i 3 sekunder.
- 2 Brug plus/minus-knapperne til at indstille timerne.
- 3 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Minutterne begynder at blinke.
- 4 Brug plus/minus-knapperne til at indstille minutterne.
- 5 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Uret er nu indstillet.

Bemærk:

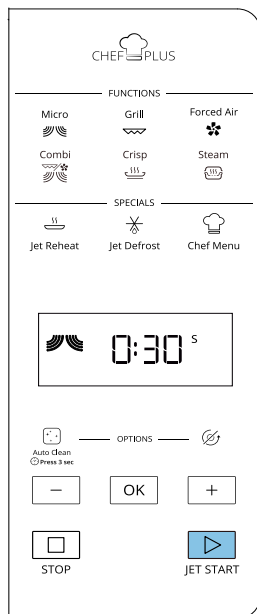
Når ovnen først tilsluttes (eller hvis der har været strømsvigt), står den automatisk på ur-indstillingen. I dette tilfælde skal du følge vejledningerne ovenfor. Start med trin 2.

Tips og forslag:

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



JET START



Med denne funktion kan man starte mikrobølgefunktionen på den højeste styrke (800 Watt) i 30 sekunder, ved blot at trykke på Jet Start-knappen. Denne funktion anbefales til hurtig opvarmning af fødevarer med stort vandindhold, f.eks. klar suppe, kaffe eller te.

- 1 Tryk på Jet Start-knappen.

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

For hvert ekstra tryk, øges tilberedningstiden med 30 sekunder.

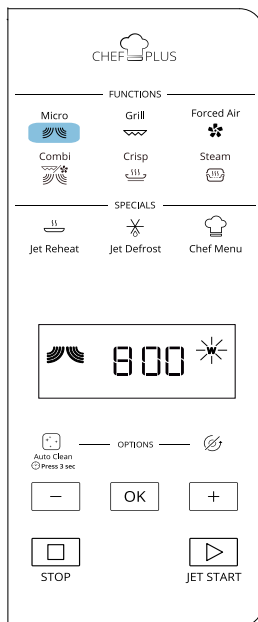
Hvis du allerede har valgt en tilberedningsfunktion (fx: Grill), skal du trykke på Jet Start, for at starte den valgte funktion.

Tips og forslag:

- Det er muligt at ændre styrken og tilberedningstiden, selv efter tilberedningen er blevet startet. For at justere styrken, skal du blot trykke gentagne gange på Microwave-knappen (Mikrobølge). For at ændre tilberedningstiden, skal du trykke på plus/minus-knapperne, eller tryk på Jet Start-knappen for at forlænge tiden med 30 sekunder.

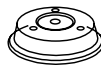


MICROWAVE (MIKROBØLGE)



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

Anbefalet tilbehør:



Læg til tallerken
(sælges separat)

- 1 Tryk på Microwave-knappen (Mikrobølge). Den maksimale styrke (800 W) vises på skærmen, og watt-ikonet begynder at blinke.
- 2 Tryk på plus/minus-knapperne, for at indstille styrken.
- 3 Tryk på OK knappen, for at bekræfte.
- 4 Brug plus/minus-knapperne til at indstille tilberedningstiden.
- 5 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

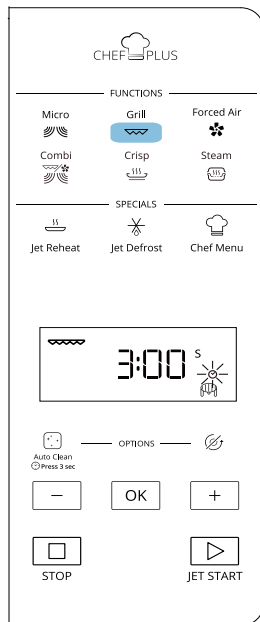
Når tilberedningen er startet:

- For at indstille styrken: Tryk på Microwave-knappen (Mikrobølger), og på plus- og minus-knapperne, for at indstille værdien.
- For at forlænge/reducere tiden: Tryk på plus- eller minus-knappen, eller på Jet Start-knappen, for at forlænge tiden med 30 sekunder.

STYRKE	ANBEFALET BRUG:
800 W	Opvarmning af drikkevarer, vand, klar suppe, kaffe, te eller andre madvarer med højt vandindhold. Hvis fødevareren indeholder æg eller fløde, skal du vælge en lavere styrke.
650 W	Tilberedning af fisk, kød, gratin osv.
500 W	Retter, der kræver påpasselighed, f.eks. saucer med højt proteinindhold, oste- og æggeretter, og færdigt tilberedning af sammenkogte retter.
350 W	Viderekogning af ragout, smeltning af smør.
160 W	Optøning.
90 W	Blødgøring af is, smør og ost. Hold varm.



GRILL



Denne funktion bruger en kraftig grill til brunning af maden, som danner en grill- eller gratinerings-effekt.

Grill-funktionen kan bruges til at brune mad, som ostetoast, varme sandwich, kartoffelkroetter, pølser og grøntsager.

Beregnet tilbehør:



Den øverste rist

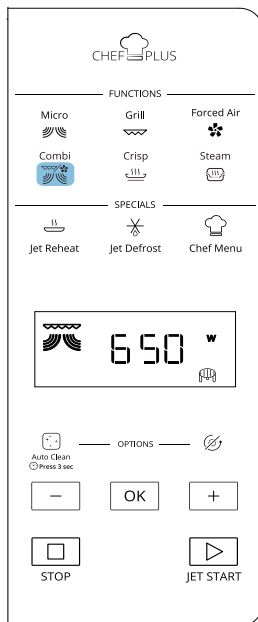
- 1 Tryk på Grill-knappen.
- 2 Tryk på plus- og minus-knappen, for at indstille tilberedningstiden.
- 3 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

Tips og forslag:

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



COMBI GRILL (MIKROBØLGE- OG GRILLKOMBINATION)



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

Beregnet tilbehør:



Den øverste rist

- 1 Tryk på Combi-knappen.
- 2 Brug plus/minus-knapperne til at vælge "1" og tryk derefter på OK-knappen, for at bekræfte.
- 3 Tryk på plus- og minus-knapperne, for at indstille mikrobølgestyrken (se tabellen nedenfor).
- 4 Tryk på OK-knappen, for at bekræfte.
- 5 Brug plus/minus-knapperne til at indstille tilberedningstiden.
- 6 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

Når tilberedningen er startet:

- For at indstille styrken: Tryk på Microwave-knappen (Mikrobølger), og på plus- og minus-knapperne, for at indstille værdien.
- For at forlænge/reducere tiden: Tryk på plus- eller minus-knappen, eller på Jet Start-knappen, for at forlænge tiden med 30 sekunder.

STYRKE	ANBEFALET BRUG:
650 W	 Grøntsager
500 W	 Fjerkræ
350 W	 Fisk
160 W	 Kød
90 W	 Gratineret frugt

Tips og forslag:

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



FORCED AIR (VARMLUFT)



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

Beregnet tilbehør:



Den nederste rist

- 1 Tryk på Forced Air-knappen (Varmluft).
- 2 Tryk på plus/minus-knapperne, for at indstille temperaturen.
- 3 Tryk på OK-knappen, for at bekræfte.
- 4 Brug plus/minus-knapperne til at indstille tilberedningstiden.
- 5 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen. Varmluft-ikonet begynder at blinke, når den indstillede temperatur nås.

Når tilberedningen er startet:

- For at justere temperaturen: Tryk først på Forced Air-knappen (Varmluft), og brug derefter plus/minus-knapperne til at indstille værdien.
- For at forlænge/reducere tiden: Tryk på plus- eller minus-knappen, eller på Jet Start-knappen, for at forlænge tiden med 30 sekunder.

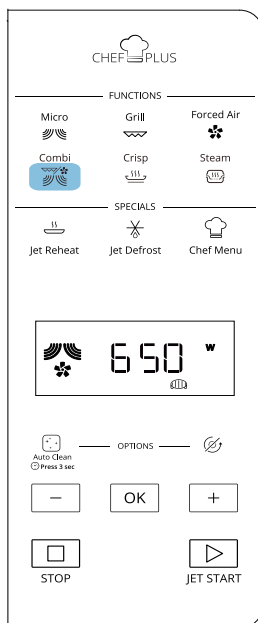


Tips og forslag:

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



COMBI AIR (MICROWAVE + FORCED AIR) (MIKROBØLGE- OG VARMLUFTKOMBINATION)



Denne funktion kombinerer mikrobølger og varmluft, så du kan tilberede ovnbagte retter på kortere tid.

Med Combi Air (Mikrobølge- og varmluftkombination) kan du tilberede mad såsom stegt kød, fjerkræ, bagte kartofler, forkogte frosne fødevarer, fisk, kager og wienerbrød.

Beregnet tilbehør:



Den nederste rist

- 1 Tryk på Combi-knappen.
- 2 Brug plus/minus-knapperne til at vælge "2" og tryk derefter på OK-knappen, for at bekræfte.
- 3 Brug plus/minus-knapperne for at indstille temperaturene, og tryk på OK-knappen for at bekræfte.
- 4 Brug plus/minus-knapperne for at indstille mikrobølgestyrken (se tabellen nedenfor), og tryk på OK-knappen for at bekræfte.
- 5 Tryk på plus/minus-knapperne for at indstille tiden.
- 6 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

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

Når tilberedningen er startet:

- For at forlænge/reducere tiden: Tryk på plus- eller minus-knappen, eller på Jet Start-knappen, for at forlænge tiden med 30 sekunder.

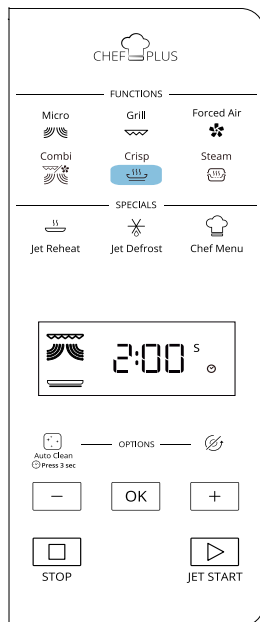
Tips og forslag:

- Sæt maden på risten, så luften kan cirkulere frit om den.
- Sørg for, at de anvendte redskaber er velegnede til brug med mikrobølger, og at de er ovnfaste, når du bruger denne funktion.
- I nedenstående tabel kan du se nogle opskrifter, som du kan lave med Mikrobølge- og varmluftkombinationsfunktionen:

MADTYPE		VÆRDIER	VÆGT	TID	TIPS
	Hel kylling	200°C - 350 W	1200 g	60 min	Placer kyllingen på den lave rist. Det anbefales at putte en tallerken under risten til væsken, der kan dryppe fra fødevarerne.
	Formkage	180°C - 90 W	700 g	55 min	Stil tallerkenen, der skal kunne tåle mikroovn og ovn, på drejetallerkenen.
	Citronkage	160°C - 90 W	800 g	55 min	Stil tallerkenen, der skal kunne tåle mikroovn og ovn, på drejetallerkenen.



CRISP (SPRØD)



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

Følgende tilbehør er beregnet til brug med sprød-funktionen:

- Bagepladen
- Håndtag til bagepladen (tilbehør sælges separat) til at holde i pladen, når den er varm.

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

Beregnet tilbehør:



Bageplade



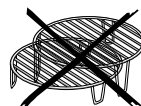
Håndtag til bageplade

- 1 Tryk på Crisp-knappen (Sprød).
- 2 Tryk på plus/minus-knapperne for at indstille tilberedningstiden.
- 3 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter stater funktionen.

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

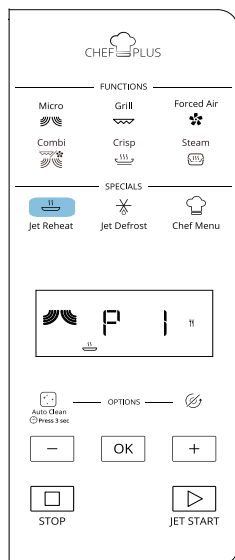
Tips og forslag:

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





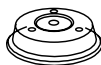
JET REHEAT MENU (JET GENOPVARMNINGSMENU)



Med denne funktion kan du automatisk genopvarme dine retter.

Brug denne funktion til genopvarmning af suppe, sauce, kølet pizza, mad på en tallerken og drikkevarer.

Anbefalet tilbehør:



Læg til tallerken
(sælges separat)

- 1 Tryk på Jet Reheat Menu-knappen (Jet genopvarmningsmenu).
- 2 Tryk på plus/minus-knapperne for at indstille madklassen (se tabellen nedenfor) og tryk på OK-knappen for at bekræfte.
- 3 Tryk på plus- og minus-knapperne, for at indstille madens vægt.
- 4 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter starter genopvarmningen. Funktionens varighed beregnes automatisk i henhold til den valgte fødevarer og dens vægt.

Bemærk: Efter en vis tid, beder skærmen dig muligvis om at tilføje mad, vende maden eller røre i maden, så den nemmere kan varmes op. Se afsnittet "Sådan tilføjes/omrøres/vendes maden" på side 10.

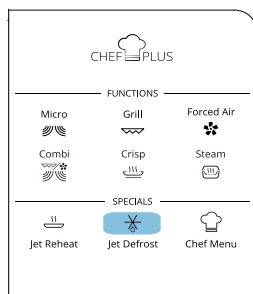
MADTYPE	VÆGT	TIP
P1  Suppe	250 - 1000 g	Tildæk tallerken, og lav huller til luftventilation. Rør mad, når ovnen beder dig om det. Lad maden stå i 3 minutter, inden den serveres.
P2  Sovs	250 - 1000 g	Tildæk tallerken, og lav huller til luftventilation. Rør mad, når ovnen beder dig om det. Lad maden stå i 3 minutter, inden den serveres.
P3  Kold pizza	200 - 600 g	Tag pizzaen ud af emballagen, og læg den på tallerken, der kan tåle at komme i mikrobølgeovnen. Det anbefales ikke at lægge flere pizzaer oven på hinanden.
P4  Tallerken	250 - 350 g	Tildæk tallerken, og lav huller til luftventilation. Lad maden stå i 3 minutter, inden den serveres.
P5  Drikkevarer	150 ml – 600 ml	Stik en metalske i koppen, så drikken ikke koger over.

Tips og forslag:

- Læg tykke og tunge madvarer på kanten af tallerkenen, og tynde og lette madvarer midt på tallerkenen.
- Læg tynde skiver af kød oven på hinanden eller taglagt.
- Da fødevarer er forskellige, har vi angivet en gennemsnitlig tilberedningstid, og vi anbefaler at du altid kontrollerer maden under tilberedningen, og vurdere om tilberedningstiden evt. skal forlænges eller forkortes.
- Vent i 1-2 minutter med at servere den genopvarmede mad, da dette giver et bedre resultat, specielt hvis maden har været frosset.
- Plastfilm skal snittes eller prikkes med en gaffel for at mindske trykket og hindre, at filmen springer, når den samler sig damp under tilberedningen.
- Læg retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad.



JET DEFROST-MENUEN (JET OPTØNINGSMENU)



Med denne funktion kan du automatisk tø madvarer op hurtigt.

Brug denne funktion til at optø kød, fjerkræ, fisk, grøntsager og brød.

- 1 Tryk på Jet Defrost Menu-knappen (Jet optøningsmenu).
- 2 Tryk på plus/minus-knapperne for at indstille madtypen (se tabellen nedenfor), og tryk på OK-knappen for at bekræfte.
- 3 Tryk på plus- og minus-knapperne, for at indstille madens vægt.
- 4 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter starter optøningen. Funktionens varighed beregnes automatisk i henhold til den valgte fødevarer og dens vægt.

For at opnå de bedst mulige resultater, beder produktet dig om at røre rundt i maden, når det er nødvendigt. Se afsnittet "Sådan tilføjes/omrøres/vendes maden" på side 10.

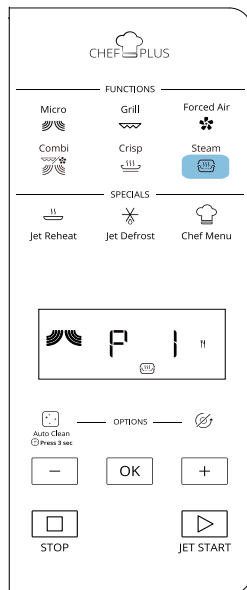
MADTYPE	VÆGT	ANBEFALET BRUG
P1  Hakkekød	100 g - 2000 g	Hakket kød, koteletter, bøffer og stege. Efter tilberedningen skal maden stå i 5 minutter, for at opnå bedre resultater.
P2  Fjerkræ	100 g - 2500 g	Hel kylling, kyllingestykker eller -fileter. Efter tilberedningen skal maden stå i 5-10 minutter, for at opnå bedre resultater.
P3  Fisk	100 g - 1500 g	Hele, koteletter eller fileter. Efter tilberedningen skal maden stå i 5 minutter, for at opnå bedre resultater.
P4  Grøntsager	100 g - 1500 g	Større, mellem og mindre stykker grøntsager. Inden maden serveres, skal du lade den stå i 3-5 minutter, for at opnå bedre resultater.
P5  Brød (standard)	100 g - 550 g	Frosne rundstykker, flutes og croissanter. Lad maden stå i 5 minutter, for at opnå bedre resultater.
P6  Optøning af brød* (med bagepladen)	50 g - 500 g	Denne eksklusive Whirlpool-funktion, beregnet til at optø frosne brød. Ved at kombinere sprød- og optøningsfunktionerne, kommer brødet til at smage og føle, som om det var friskbagt. Brug denne funktion til hurtigt at optø og varme frosne rundstykker, baguetter & croissanter. Stil den tomme bageplade på drejetallerkenen, luk lågen og vælg optøningsprogrammet til brød, vælg brødets vægt og tryk på OK-knappen. Skærmen viser "PRE HEAT" (FORVARM), og ovnen vil bruge mikrobølger og grill til at forvarme bagepladen. Når temperaturen er nået, vises en besked ("ADD" (TILFØJ)), hvorefter du kan putte brødet i ovnen. Put brødet på bagepladen, luk lågen og tryk på Jet Start-knappen. Herefter starter ovnen. Vend maden, når ovnen beder dig om det.

Tips og forslag:

- Læg tykke og tunge madvarer på kanten af tallerkenen, og tynde og lette madvarer midt på tallerkenen. Læg tynde skiver af kød oven på hinanden eller taglagt.
- Fødevarer, der ikke er i denne tabel, eller hvis vægt er under eller over den anbefalede vægt, skal du vælge den manuelle funktion med lavere mikrobølgeeffekt (såsom mikrobølge 160 W).**
- Da fødevarer er forskellige, har vi angivet en gennemsnitlig tilberedningstid, og vi anbefaler at du altid kontrollere maden under tilberedningen, og vurdere om tilberedningstiden evt. skal forlænges eller forkortes.
- Vent i 1-2 minutter med at servere den genopvarmede mad, da dette giver et bedre resultat, specielt hvis maden har været frosen.
- Plastfilm skal snittes eller prikkes med en gaffel for at mindske trykket og hindre, at filmen springer, når der samler sig damp under tilberedningen.
- Læg retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad.



STEAM MENU (DAMPKOGNINGSMENU)

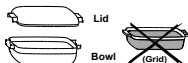


Denne funktion giver dig mulighed for, at lave sunde og naturlige retter ved brug af dampkogning. Brug denne funktion til at dampkoge mad, som f.eks. pasta, ris, grøntsager og fisk.

Det medfølgende dampkogningstilbehør skal altid bruges med denne funktion. Du bliver bedt om at indstille tilberedningstiden for risen og pastaen ifølge vejledningerne på emballagen.

For at koge pasta (P1) eller ris (P2):

Beregnet tilbehør:



Dampkoger uden rist

Maden	Portioner	Beløb	Niveau
Pasta		70 G	L1
		140 G	L2
		210 G	L3
Ris		100 G	L1
		200 G	L2
		300 G	L3
		400 G	L4

Følg processen nedenfor (f.eks. for pasta):

A) Vej pastaen	B) Put pastaen i en skål. Tilføj salt	C) Fyld skålen op med vand til mærket	D) Sæt låget på, og sæt skålen i ovnen
Følg altid portionsmængden i ovenstående tabel.		Vandet skal være stuetemperatur.	

Indstil funktionen på betjeningspanelet:

- 1 Tryk på Steam menu-knappen (Dampkogningsmenu).
- 2 Tryk på minus/plus-knapperne, for at vælge den ønskede madtypen (se tabellen nedenfor), og tryk på OK-knappen for at bekræfte.
- 3 Tryk på plus- og minus-knapperne, for at indstille niveauet (i henhold til ovenstående tabel over portioner).
- 4 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

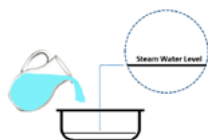
MADTYPE	TIP
P1 Pasta	Forudindstil tilberedningstiden i henhold til oplysninger på emballagen inden tilberedning.
P2 Ris	Forudindstil tilberedningstiden i henhold til oplysninger på emballagen inden tilberedning.

Til at tilberede grøntsager eller fisk (P3-P8):

Beregnet tilbehør:



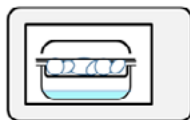
Dampkoger



A: Fyld skålen op med vand til damp-mærket på skålen.



B: Sæt risten i ovnen og læg der maden i ovnen.



C: Sæt låget på, og stil skålen ind i ovnen.

D: Indstil funktionen på betjeningspanelet:

- 1 Tryk på Steam menu-knappen (Dampkogningsmenu).
- 2 Tryk på minus/plus-knapperne, for at vælge den ønskede madtypen (se tabellen nedenfor), og tryk på OK-knappen for at bekræfte.
- 3 Tryk på plus- og minus-knapperne, for at indstille madens vægt (min.: 150 - maks.: 500 g).
- 4 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

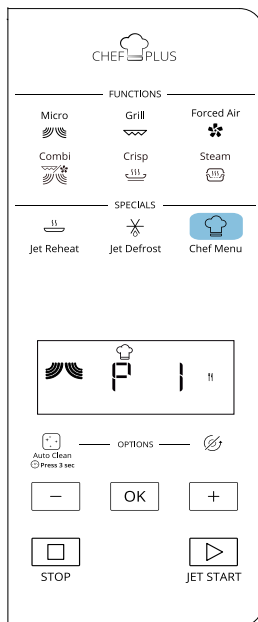
	MADTYPE	VÆGT	TIP
P3	Kartofler / Rodfrugter	150 g - 500 g	Brug lige størrelser. Skær grøntsagerne i lige store stykker. Hæld 100 ml vand i den nederst dampkoger.
P4	Bløde grøntsager	150 g - 500 g	
P5	Frosne grøntsager	150 g - 500 g	Hæld 100 ml vand i den nederst dampkoger.
P6	Fiskefileter	150 g - 500 g	Fordel fileterne jævnt på dampristen. Læg tynde skiver oven på hinanden. Hæld 100 ml vand i den nederst dampkoger. Lad dem stå i 1 - 2 minutter efter tilberedningen.
P7	Kyllingefileter	150 g - 500 g	Hæld 100 ml vand i den nederst dampkoger.
P8	Frugter	150 g - 500 g	Hæld 100 ml vand i den nederst dampkoger.

Tips og forslag:

- Vandet skal være stuetemperatur.
- Dampkokeren er udelukkende beregnet til anvendelse med mikrobølger!
- Den må aldrig bruges på nogen anden funktion. Hvis dampkokeren anvendes med en anden funktion, kan det medføre beskadigelse.
- Anbring altid dampkokeren på glasdrejetallerkenen.
- Da fødevarer er forskellige, har vi angivet en gennemsnitlig tilberedningstid, og vi anbefaler at du altid kontrollere maden under tilberedningen, og vurdere om tilberedningstiden evt. skal forlænges eller forkortes.



CHEF MENU (KOKKENS MENU)



Dette er et udvalg af automatiske opskrifter med forudindstillede værdier, så maden tilberedes optimalt.

- 1 Tryk på Chef Menu-knappen (Kokkens menu).
- 2 Hold plus/minus-knapperne nede, for at vælge madtypen (se tabellen nedenfor).
- 3 Tryk på OK-knappen for at bekræfte.
- 4 Afhængig af madklassen, beder skærmen dig muligvis om at indstille vægten. Brug plus/minus-knapperne for at indstille værdierne.
- 5 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter stater funktionen. Funktionens varighed beregnes automatisk i henhold til den valgte fødevarer og dens vægt.

Tips og forslag:

- For større mængder/stykker af mad såsom stege og ovnbagt fisk anbefales en hviletid på otte til ti minutter.
- For grøntsager, hotdogs og dampet fisk anbefales en hviletid på to til tre minutter.
- Du kan læse mere om hvordan man tilføjer/rører i/vender maden, og tilføjer mad i tabellen på side 10.

OPSKRIFT	STARTTIL- STAND	SPRØDE STEGEOP- SKRIFTER	VÆGT	VARIGHED	FORBEREDELSE
① Popcorn	Stuetempe- ratur		100 g	3min.	Stil maden på drejetallerkenen. Tilbered kun én pose ad gangen.
② Blandet ris	Frosset		300 g - 650 g	6-11min.	Fjern mademballagen, put maden i en mikroovnsikker skål, og rør mad rundt, når ovnen beder dig om det.
③ Blandet pasta	Frosset		250 g - 550 g	5-10min.	Fjern mademballagen, put maden i en mikroovnsikker skål, og rør mad rundt, når ovnen beder dig om det.
④ Blandet Grøntsager	Frosset		150 g - 600 g	4-12min.	Læg maden på en mikroovnsikker tallerken. Tilføj 2 spsk. vand til maden. Rør rundt, når displayet angiver det.
⑤ Frossen lasagne	Frosset		300 g - 600 g	26-40min.	Fjern evt. stanniol, læg maden på en mikroovn- og ovnsikker tallerken, og put den derefter på den nederste rist.
⑥ Frossen pizza	Frosset		250 g - 750 g	6-11min.	Fjern emballagen, og læg maden på bagepladen.

OPSKRIFT	STARTTIL- STAND	SPRØDE STEGEOP- SKRIFTER	VÆGT	VARIGHED	FORBEREDELSE
 ⑦ Quiché	Stuetempe- ratur		950 g	18min.	Forbered den færdiglavede dej på 370 g, og læg dem i stykker på bagepladen. Prik dejen med en gaffel. Sæt maden i ovnen og forvarm den. Forbered fyldet: 4 æg, 150 ml cremefraiche, 100 g hakkede bacon, 130 g (3½ dl) revet ost (Gruyere eller lignende), sort peber og malet muskatnød for smag. Bland dem. Når ovnen beder dig om det skal du tilføje fyldet, og sætte maden tilbage i ovnen og fortsæt tilberedningen.
 ⑧ Cordon Bleu/Kyl- lingekoteletter	Frosset		100 g - 400 g/100 g	6-11min.	Smør bageplade let Sæt maden i ovnen, når bagepladen er forvarmet. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
 ⑨ Pommes frites	Frosset	✓	200 g - 400 g/50 g	9-11min.	Ikke frosne pommes frites med skind. Læg maden på bagepladen uden olie. Sæt bagepladen på øverste rist. Rør maden i midten, når ovnen beder dig om det.
 ⑩ Kyllingenuggets	Frosset	✓	200 g - 500 g/50 g	8-11min.	Læg maden på bagepladen uden olie. Sæt bagepladen på øverste rist. Ven- des, når ovnen beder dig om det.
 ⑪ Brødfisk	Frosset	✓	250 g - 500 g/50 g	8-11min.	Læg maden på bagepladen uden olie. Vendes, når ovnen beder dig om det.
 ⑫ Kartoffelbåde	Stuetempe- ratur	✓	300 g - 550 g/50 g	12-20min	Skræl og skær kartoflerne. Drys med krydderier, smør bagepladen let med olie + stænk med olie. Rør rundt, når ovnen beder dig om det.
 ⑬ Kyllingevinger	Frosset	✓	200 g - 600 g/50 g	9-19min	Læg maden på bagepladen uden olie. Sæt bagepladen på øverste rist. Ven- des, når ovnen beder dig om det.
 ⑭ Sandkage (let)	Stuetempe- ratur		400 g	23min.	Pisk de to æg sammen med 125 g sukker i 2-3 minutter. Smelt 37 g margarine, og rør den i æg- sukker-blandingen. Bland 125 g mel med 7,5 g bagepulver, og tilføj dem gradvist med 75 ml vand. Læg bagepapir i en mikroovn- og ovnsikker skål, og hæld dejen i. Når ovnen er forvarmet, skal skålen sættes i, på den nederste rist.

OPSKRIFT	STARTTIL- STAND	SPRØDE STEGEOP- SKRIFTER	VÆGT	VARIGHED	FORBEREDELSE
 15 Frisk pizza	Stuetemperatur		700 g	21min.	Hæld 37°C, 150 ml vand i en skål og bland 15 g gær i vandet. Tilføj 2 ml salt, 2 tsk. olie og 225 g mel til vandet. Ælt godt indtil du har en dej (tager omkring 5 minutter). Tildæk skålen med et håndklæde, og lad den hæve i 30 minutter ved stuetemperatur. Ælt dejen, indtil den er fast. Rul dejen ud med en kagerulle, og læg den på den let smurte bageplade. Prik huller i dejen med en gaffel. Smør 10 ml tomatsovej på dejen, og læg derefter 60 g skinke og 125 g ost (og oregano) på toppen. Når ovnen er forvarmet, skal bagepladen sættes i, på den nederste rist.
 16 Muffins	Stuetemperatur		350 g	23min.	Bland 170 g margarine og 170 g sukker, indtil blandingen er blødt og lys i farven. Pisk 3 æg i, ét ad gangen. Tilføj forsigtigt 225 g sigtet mel og 7 g bagepulver, samt 0,25 g salt. Hæld 28 g af blandingen i papirforme, og læg 11-13 stk. på bagepladen. Når ovnen er forvarmet, skal bagepladen sættes i, på den nederste rist.
 17 Småkager	Stuetemperatur		180 g	14min.	Rør kageblandingen med 80 g smør og 1 stort æg i en stor skål med en træske, indtil de er blandet godt. Bland blandingen med hænderne indtil du har en blød dej. Lav små kugler af dejen med en spiseske (20 g hver). Læg kuglerne på bagepladen med 5 cm mellem hinanden. Når ovnen er forvarmet, skal bagepladen sættes i, på den nederste rist.
 18 Marengs	Stuetemperatur		100 g	60min.	Pisk 2 æggehvite og 80 g sukker. Smag til med vaniljesukker og mandelessens. Form 10-12 stykker på bagepladen. Når ovnen er forvarmet, skal bagepladen sættes i, på den nederste rist.



SÅDAN STOPPES DREJETALLERKEN

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

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

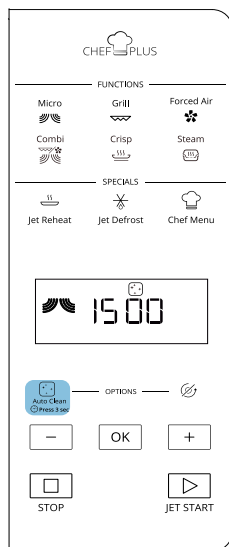
Denne funktion virker kun på følgende tilberedningsfunktioner:

- Forced Air (Varmluft)
- Combi Grill (Mikrobølge- og grillkombination)
- Combi Air (Microwave + Forced Air) (Mikrobølge- og varmluftkombination)



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 Hæld 235 ml vand i en beholder (se vores anbefalinger i afsnittet "Tips og forslag" nedenfor).

2 Stil beholderen midt på drejetallerkenen.

SÅDAN STARTES RENGØRINGEN:

3 Tryk på Auto Clean-knappen (Automatisk rengøring), hvorefter rengøringstiden vises på skærmen.

4 Tryk på OK/Jet Start-knappen, for at starte funktionen.

NÅR FORLBET ER FÆRDIG, lyder en biplyd hver 10. sekund i 10 minutter:

5 Tryk på stop-knappen, eller åbn ovnlågen for at stoppe lyden.

6 Tag beholderen ud.

7 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 beholder af lys plastmateriale, da dette er bedre egnet 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 bedre fjernelse af ubehagelige lugte.
- 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.

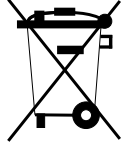
Dette produkt er mærket i henhold til EU direktiv 2002/96/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig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

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

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



I overensstemmelse med IEC 60705, udgave 4, 2010-04.

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

TEST	BELØB	CA. TID	STYRKE	BEHOLDER
12.3.1 (Citronfromage)	1000 g	12 min	800 W	Pyrex 3.227
12.3.2 (Sandkage)	475 g	7 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3 (Farsbrød)	900 g	14-15 min.	800 W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Kartoffelgratin)	1100 g	18-20min.	Grill + 650 W MW	Pyrex 3.827
12.3.5 (Kage)	700 g	55 min	FC 180 + 90 W MW	Pyrex 3.827
12.3.6 (Hel kylling)	1000 g	60 min	FC 200 C + 350 W MW	Den nederste rist
13.3 (Manuel optøning)	500 g	13,5-14,5 min.	160 W	3 mm plastiktallerken

TEKNISK SPECIFIKATION

Databeskrivelse	MCP 349
Strømforsyning	230 V~50 Hz
Nominelt indgangseffekt	1900W
Udvendige mål (H x B x D)	301 x 520 x 494
Indvendige mål (H x B x D)	222 x 336 x 331

