

**MWD 319**

**MWD 320**

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilizare

**Instrucciones para el uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за използване

**Інструкція з експлуатації**



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по експлуатации

**تعليمات وكيفية الاستعمال**

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

  
**Whirlpool**<sup>®</sup>  
HOME APPLIANCES

# INSTALLASJON

## -FØR TILKOPLING

Plasser ovnen borte fra andre varmekilder. For tilstrekkelig ventilasjon må det være minst 30 cm fritt rom over ovnen.

Denne mikrobølgeovnen skal ikke plasseres i en kjøkkenseksjon. Denne ovnen er ikke konstruert for plassering eller bruk på en arbeidsoverflate som ligger lavere enn 850 mm over gulvet.

Sjekk at spenningen på typeskiltet samsvarer med spenningen i hjemmet ditt.

Du må ikke fjerne beskyttelsesdekslene for mikrobølgeovnens luftinntak som er plassert på sideveggen inne i ovnen. De forhindrer at fett og matpartikler kan komme inn i mikrobølgeovnens luftinntakskanaler.

Plasser 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.

Pass på at rommet under, over og på sidene er tomt, slik at luften kan sirkulere fritt.

Forsikre deg om at apparatet ikke er skadet. Kontroller at ovnsdøren lukker godt til mot dørkarmen og at den innvendige dørtetningslisten ikke er skadet. 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 dypp strømkabelen eller støpselet ned i vann. Hold kabelen borte fra varme overflater. Ellers kan det oppstå 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 jordnet støpsel kan medføre fare for elektrisk støt. Snakk 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 være følgene dersom ovnen plasseres i nærheten av et TV, en radio eller en antenne.

Jording av dette apparatet er obligatorisk. Produsenten frasier seg ethvert ansvar for personskader samt skader på dyr eller gjenstander som har oppstått fordi dette påbudet ikke er blitt fulgt.

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

## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

### LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR FREMTIDIG REFERANSE

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 la ovnen stå uten tilsyn når den er i gang, og spesielt ikke hvis maten varmes i papir, plast eller andre brennbare materialer. Papir kan forkulles eller begynne å brenne og noen plastmaterialer kan smelte under oppvarmingen.

**ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør utvises for å unngå å berøre varmeelementene på innsiden av ovnen.

Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under konstant tilsyn.

Mikrobølgeovnen er beregnet for å varme mat og drikke. Tørking av mat eller klær og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan lede til fare for skade, antennelse eller brann.

Dette apparatet kan brukes av barn som er 8 år eller eldre og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de har fått tilsyn eller opplæring i eller blitt instruert om bruken av ovnen av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Rengjøring og vedlikehold for bruker skal ikke gjøres av barn med mindre de er 8 år eller eldre og er under tilsyn.

Hold øye med barn for å sikre at de ikke leker med ovnen. Hold apparatet og dets ledning ute av rekkevidden til barn under 8 år.

**ADVARSEL:** Ikke bruk mikrobølgeovnen din for oppvarming av noe i lufttette forseglede beholdere. Trykket som dannes i beholderen kan forårsake skader når du åpner den, eller den kan eksplodere.

**ADVARSEL:** Tetningslistene og området rundt døren bør sjekkes jevnlig for skader. Hvis disse områdene er skadet, må du ikke bruke ovnen før den er blitt undersøkt av en faglært servicetekniker.

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.

## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Apparatene er ikke beregnet til å bli betjent av en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.

Ikke la ovnen stå uten tilsyn hvis du bruker større mengder fett eller olje, siden dette kan overopphetes og forårsake brann!

Ikke varm opp eller bruk brannfarlige materialer inni eller i nærheten av ovnen. Dampene kan føre til brann eller eksplosjon.

Mikrobølgeovnen må ikke brukes til å tørke klær, papir, urter, tre, blomster, frukt eller andre brennbare materialer. Ellers kan det oppstå brann.

Ikke bruk etsende kjemikalier eller damper på apparatet. Denne ovnen er spesielt utformet for å varme opp eller tilberede mat. Den er ikke beregnet for industriell bruk eller bruk i laboratorier.

Ikke heng eller plasser tunge gjenstander på døren. Dette kan skade ovnsdøren og hengslene. Du må ikke henge tunge gjenstander på dørhåndtaket.

---

## FEILSØKINGSTABELL

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.
- Støpselet er satt godt inn i stikkkontakten.
- Døren er skikkelig lukket.
- Kontroller sikringene og forsikre deg om at stikkkontakten er strømførende.
- Kontroller at ovnen har tilstrekkelig ventilasjon.
- Vent i 10 minutter og prøv så å starte ovnen en gang til.
- Åpne og lukk døren før du forsøker på nytt.

Dette er for å unngå unødig tilkalling av en servicetekniker som du selv må betale for.

Når du kontakter service, må du oppgi ovnens serienummer og typenummer (se servicemerket). Se etter i garantiheftet for mer informasjon.

Hvis strømledningen må skiftes, bør den skiftes ut med en original strømledning, som er å få ved våre serviceverksteder. Strømkabelen skal kun skiftes av autorisert servicetekniker.

**ADVARSEL:** Service skal kun utføres av autorisert servicetekniker. Det er farlig for ufaglærte personer å utføre servicearbeider eller reparasjoner som innebærer å fjerne et deksel på denne ovnen. Dekslene beskytter mot mikrobølgeenergien.

Du må aldri fjerne noe deksel.

## FORHOLDSREGLER

### - GENERELT

**Dette apparatet er kun beregnet for bruk i vanlig husholdning!**

Apparatet må ikke brukes med mikrobølger dersom det ikke er mat i ovnen. Ellers kan apparatet bli skadet.

Ovnens ventilasjonsåpninger må ikke tildekkes. Hvis luftinntaks- eller utslippsåpningene blokkeres, kan ovnen bli skadet og tilberedningsresultatet bli dårlig.

Hvis du vil øve deg på å bruke ovnen, kan du sette et glass med vann i den. Vannet opptar mikrobølgeenergien, og ovnen blir ikke skadet.

Ikke oppbevar eller bruk dette apparatet utendørs.

Ikke bruk dette apparatet nær en kjøkkenvask, i et våtrom eller i nærheten av et svømmebasseng eller lignende.

Ikke bruk ovnsrommet til oppbevaringsrom.

Klemmer eller annet som inneholder metalltråder, må fjernes fra papir og plastposer før disse settes inn i ovnen.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til frityrsteking, siden du ikke kan kontrollere temperaturen på oljen.

Bruk grytekluter eller liknende for å unngå forbrenning når du berører beholdere, ovnsdeler og pannen etter tilberedning.

### -VÆSKER

f.eks drikker eller vann. Væske kan overoppvarmes til over kokepunktet uten at du ser bobler. Dette kan føre til at den varme væsken plutselig koker over.

For å unngå dette bør du gjøre som følger:

1. Unngå å bruke beholdere med rette sider og smal hals.
2. Rør i væsken før du setter den i ovnen, og la teskjeen stå i beholderen.
3. La væsken stå i ovnen litt etter oppvarming og rør i den en gang til før du forsiktig tar beholderen ut av ovnen.

### - FORSIKTIG

Når du varmer barnemat i glass eller drikke i tåteflaske, bør du alltid sjekke temperaturen før servering. På den måten blir varmen jevnt fordelt, og du unngår fare for skolding eller forbrenning.

Slå alltid opp i en mikrobølgeovn-kokebok for detaljer. Spesielt hvis du tilbereder eller varmer opp mat som inneholder alkohol.

Husk å fjerne lokket og smokken før oppvarming!

# TILBEHØR

## GENERELT

Det finnes forskjellig tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper tilbehør, må du forsikre deg om at det er egnet for bruk i mikrobølgeovn.

Kontroller at tilbehøret du bruker er beregnet for bruk i mikrobølgeovn og at mikrobølgene 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 særlig viktig for tilbehør av metall eller med deler av metall.

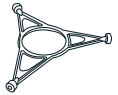
Hvis kokekar som inneholder metall kommer i kontakt med veggene eller taket inne i ovnen mens den er i bruk, kan det oppstå gnistutvikling, og ovnen kan bli skadet.

Pass alltid på at den roterende tallerkenen kan dreie fritt før du starter ovnen. Dersom den roterende tallerkenen ikke kan dreie fritt, må du bruke en mindre beholder, eller funksjonen stopp roterende tallerken (se store beholdere).

Holder til den roterende tallerkenen

Bruk holderen for den roterende tallerkenen under glasstallerkenen. Du må aldri legge andre redskaper på holderen til den roterende tallerkenen.

- Sett holderen til den roterende tallerkenen på plass i ovnen.



Roterende glasstallerken

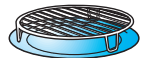
Bruk glasstallerkenen til alle typer tilberedning. Den samler opp søl og matrester som ellers ville sette flekker og søle til ovnsrommet.

- Plasser den roterende glasstallerkenen på holderen.



GRILLRIST (leveres kun med enkelte modeller)

- Bruk grillristen når du tilbereder med grillfunksjoner.



## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrytning av overflaten og dermed muligens redusert levetid og farlige situasjoner.

Ikke bruk metalliske skuresvamber, etsende rensemidler, stålull, grove vaskekluter osv., som kan skade betjeningspanelet, og ovnens innvendige og utvendige overflater. Bruk en klut med et mildt vaskemiddel eller kjøkkenpapir med glassrens i sprayform. Spray glassrens på kjøkkenpapiret.

Med jevne mellomrom, eller hvis du har sølt, bør du ta ut glasstallerkenen og holderen, og rengjøre bunnen av ovnen.

Bruk en myk, fuktig klut og en mild såpe for å rengjøre ovnen innvendig, fronten og baksiden av døren samt døråpningen.

Ikke bruk damprengjøringsapparater når du skal rengjøre mikrobølgeovnen.

Ovnen må rengjøres regelmessig slik at alle matrester blir fjernet.

Rengjøring er vanligvis det eneste vedlikeholdet som er nødvendig. Ved rengjøring skal ovnen alltid være koplet fra strømmen.

Ikke spray direkte på ovnen.

Ovnen er laget slik at glasstallerkenen skal være i ovnen under bruk.

Ikke bruk ovnen når glasstallerkenen er tatt ut for rengjøring.

Ikke la fett eller matrester samles opp rundt døren. For gjenstridige flekker, kok en kopp med vann i ovnen i 2 eller 3 minutter. Dampen vil myke opp flekkene.

Vond lukt i ovnen kan reduseres ved at du setter en bolle med vann og sitronsaft på glasstallerkenen og lar dette koke noen minutter.

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 regelmessig, bør den settes i gang i 10 minutter hver måned for å brenne bort eventuelt søl. Dermed reduseres risikoen for brann.

### SKÅNSOM RENGJØRING:

Crisppannen bør rengjøres i mildt såpevann. Vanskelige flekker kan rengjøres med klut og mildt rengjøringsmiddel.

Avkjøl alltid crisppannen før du rengjør den.

Ikke legg crisppannen i vann eller skyll den mens den er varm. Rask avkjøling kan skade den.

Ikke bruk stålull. Dette vil ripe opp overflaten.

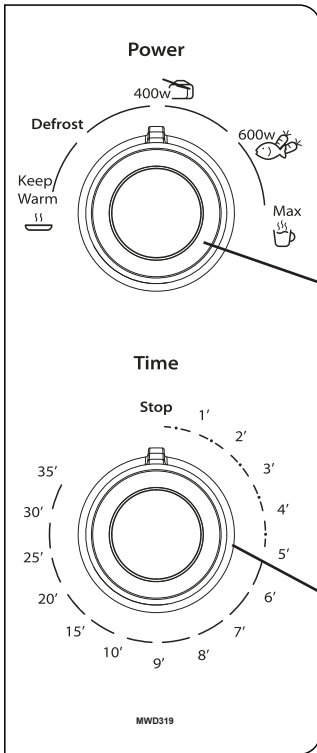
### KAN VASKES I OPPVASKMASKIN :

• Holder for roterende tallerken

• Grillrist

• Glasstallerken

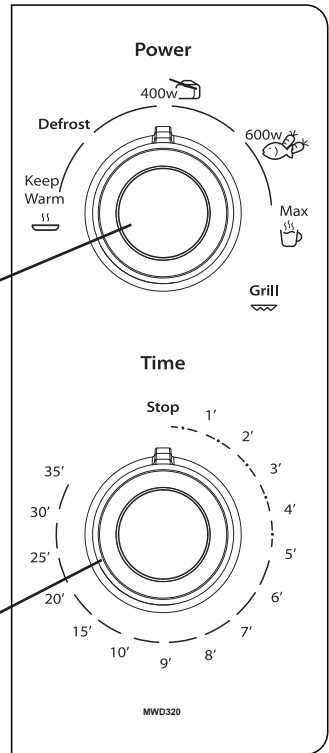
## MWD319



**1** VELG EFFEKTIVÅ og funksjon ved å dreie på multifunksjonsbryteren.

**2** SKRU JUSTERINGSKNAPPEN med urviseren for å innstille ønsket tilberedningstid. Ovnens starter automatisk.

## MWD320





## STOPPE ELLER TA EN PAUSE I TILBEREDNINGEN

### SLIK KAN DU TA EN PAUSE I TILBEREDNINGEN

Du kan avbryte tilberedningen for å kontrollere, snu eller røre i maten ved å åpne døren.



**GJØR FØLGENDE HVIS DU IKKE ØNSKER Å FORTSETTE TILBEREDNINGEN** Ta ut maten, drei timer-knappen på null før du lukker døren.

### SLIK FORTSETTER DU TILBEREDNINGEN

Lukk døren. Tilberedningsprosessen fortsetter fra der den ble avbrutt.

---

## VELGE MIKROBØLGEEFFEKT

EFFEKT	FORESLÅTT BRUK:
MAX (700 W)	<b>GJENOPPVARMING AV DRIKKEVARER</b> , vann, klare supper, kaffe, te eller annen mat med høyt vanninnhold. Velg et lavere effektnivå hvis maten inneholder egg eller krem.
600 W	<b>TILBEREDNING AV FISK</b> , grønnsaker, kjøtt osv.
400 W	<b>MER FORSIKTIG TILBEREDNING</b> av f.eks. sauser med høyt proteininnhold, oste- og eggeretter og avslutning av gryteretter. Småkoking av stuinger, smelte smør.
TINING (160 W)	<b>TINING</b> . Mykgjøring av smør og ost.
VARMHOLDNING (90 W)	<b>MYKGJØRING</b> av iskrem.

## STEKETABELL

**JO MER MAT DU VIL TILBEREDE**, jo lengre tid tar det. En tommelfingerregel er at dobbelt så mye mat trenger nesten dobbelt så lang tid.

**JO LAVERE STARTTEMPERATUR**, jo lengre tilberedningstid trengs. Mat med romtemperatur tilberedes raskere enn mat som kommer direkte fra kjøleskapet.

**HVIS DU SKAL TILBEREDE FLERE STYKKER** av samme mattype, f.eks. poteter med skall, bør du legge dem i et ringmønster for å få en jevn tilberedning.

**NOEN MATTYPER ER DEKKET AV ET SKINN ELLER EN HINNE**, som f.eks. poteter, epler eller eggeplomme. Disse mattypene bør prikkes med gaffel eller en pinne for å lette trykket og dermed unngå at de eksploderer.

**MINDRE MATSTYKKER TILBEREDES RASKERE** enn større stykker og like store matstykker tilberedes jevnere enn matstykker av ulik størrelse.

**PÅ SAMME MÅTE SOM VED VANLIG MATLAGING MÅ MATEN OMRØRES OG VENDES OGSÅ VED TILBEREDNING I MIKROBØLGEOVN FOR Å FORDELE VARMEN** raskt mot midten av maten og for å unngå at den opphetes ute i kantene.

**NÅR DU SKAL TILBEREDE MATSTYKKER AV ULIK STØRRELSE ELLER TYKKELSE**, bør du legge de tynneste delene inn mot midten av fadet, hvor maten oppvarmes senest.

**MAT SOM INNEHOLDER MYE FETT ELLER SUKKER** tilberedes fortere enn mat som inneholder mye vann. Fett og sukker vil også oppnå høyere temperatur enn vann.

**LA ALLTID MATEN HVILE** litt etter tilberedning. Hviletiden bedrer alltid resultatet, fordi varmen da fordeler seg jevnt gjennom maten.



TYPE MAT	MENGDE	EFFEKT-NIVÅ	TID	HVILETID	TIPS
<b>KYLLING</b> (hel)	1000 G	MAX (700 W)	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	<b>VEND KYLLINGEN</b> når halve tilberedningstiden er gått. Sjekk at kjøtt-saften ikke ha noen farge når tilberedningen er ferdig.
<b>KYLLING</b> (fileter eller stykker)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	<b>SJEKKAT</b> kjøtt-saften ikke ha noen farge når tilberedningen er ferdig.
<b>BACON</b>	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	<b>PASSER PÅ KJØKKENPAPIR PÅ EN TALLERKEN</b> , i 2 eller 3 lag, og dekk med mer kjøkkenpapir.
<b>GRØNNSAKER</b> (ferske)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	<b>TILBERED TILDEKKET</b> og ha på 2 spiseskjeer salt.
<b>GRØNNSAKER, frosne</b>	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	<b>MÅ TILDEKES</b>
<b>BAKTE POTETER</b>	1 STK 4 STK	600 W	4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	<b>PRIKK MED GAFFEL.</b> (1 stk. = 250 g) Vend når halve tiden er gått.
<b>KJØTT-PUD-DING</b>	600 - 700 G		12 - 14 MIN.	5 MIN.	
<b>FISK</b> (hel)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	<b>HAKK I SKINNET</b> og tilbered tildekket.
<b>FISK</b> (stek-er eller fileter)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	<b>PASSERES MED DE TYNNERE DELENE</b> mot midten av platen. Må tildekkes.

## OPPVARMINGSTABELL

**MAT SOM OPPVARMES I MIKROBØLGEOVN** må alltid varmes opp til den er kokende varm, på samme måte som ved vanlig matlaging.

**DU OPPNÅR BEST RESULTATER** hvis maten plasseres med den tykkere maten ut mot kanten av fatet og den tynnere 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 VIL VARME OPP GRYTERETTER ELLER SAUSER**, er det lurt å røre en gang for å fordele varmen jevnt.

**HVIS DU DEKKER TIL MATEN**, vil fuktigheten holde seg i maten samtidig som du forkorter tilberedningstiden og forhindrer sprut.

**FØLG PRODUSENTENS TILBEREDNINGSAVVISNINGER** på pakken hvis du vil varme opp frose ferdigporsjoner.

**MAT SOM IKKE KAN OMRØRES**, f.eks. gratenger, bør helst oppvarmes med en effekt på 400 - 600 w.

**NOEN MINUTTERS HVILETID VIL** sikre at varmen fordeles jevnt gjennom maten.



TYPE MAT	MENGDE	EFFEKTNIVÅ	TID	HVI-LETID	TIPS
<b>TALLERKEN-RETT</b>	300 G 450 G	MAX (700 W)	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	<b>DEKK TIL PLATEN</b>
<b>RIS</b>	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	<b>DEKK TIL TALLERKEN</b>
<b>KJØTTBOLLER</b>	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	<b>SKAL IKKE TILDEKkes</b>
<b>DRIKKE</b>	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	<b>SETT EN METALLSKJE I KOPPEN/ GLASSET</b> for å unngå at det koker over.
<b>SUPPE (klar)</b>	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	<b>GJENOPPVARMES UTEN Å VÆRE TIL- DEKKET</b> i et suppefat eller en bolle.
<b>MELKEBASER- TE SUPPER ELLER SAUSER</b>	2 ½ DL		2 ½ - 3 MIN.	1 MIN.	<b>IKKE FYLL</b> beholderen mer enn 3/4. Rør én gang under oppvarmingen.
<b>HOT DOG</b>	1 STK 2 STK	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
<b>LASAGNE</b>	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

## TINETABELL

**FROSSEN MAT I PLASTPOSE**, plastfolie eller pappkartong kan legges direkte inn i ovnen dersom det ikke er noen metalldele (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. Løse 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, STUINGER 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.



TYPE MAT	MENGDE	EFFEKTNIVÅ	TID	HVILETID	TIPS
<b>STEK</b>	800 - 1000 G	TINING	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	<b>VEND</b> når halve tinetiden er gått.
<b>KJØTTDEIG</b>	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	<b>VEND</b> når halve tinetiden er gått. Separat tinede deler.
<b>KOTELETTER, STEKER</b>	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	<b>VEND</b> når halve tinetiden er gått.
<b>KYLLING (hel)</b>	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	<b>VEND</b> når halve tinetiden er gått.
<b>KYLLING fileter eller stykker</b>	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	<b>VEND / ATSKILL</b> når halve tinetiden er gått. Dekk til vingespisser og bein med folie for å hindre oversteiking.
<b>FISK (hel)</b>	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	<b>VEND</b> når halve tinetiden er gått, og dekk til halen med folie for å hindre overopvarming.
<b>FISK (steker eller fileter)</b>	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	<b>VEND</b> når halve tinetiden er gått. Separat tinede deler
<b>BRØDLEIV</b>	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	<b>VEND</b> når halve tinetiden er gått.
<b>RUNDSTYKKER OG BOLLER</b>	4 STK (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	<b>PLOSSERES</b> i en ringform.
<b>FRUKT OG BÆR</b>	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	<b>ATSKILL</b> under tining.

## GRILLTABELL\*

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

**GRILLRISTEN** kan brukes for å flytte maten høyere opp mot grillelementet for raskere brunng.

**Plasser matvarer** som ristet brød og pølser på grillristen og tilbered med bare grillfunksjonen.

**Tykkere matvarer** som gratenger og kylling; tilbered med mikrobølger først og brun så maten med grillfunksjonen, slik at overflaten får litt farge.

**Du kan plassere** beholdere eller former direkte på den roterende glasstallerkenen.



**PASS PÅ AT DE REDSKAPENE** du bruker er varmebestandige, ildfaste og slipper mikrobølgener gjennom før du bruker kombigrillfunksjonen med mikrobølger.

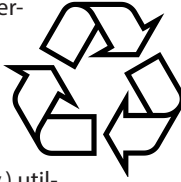
**Ikke bruk plastredskaper** når du griller. De vil smelte. Redskaper av tre eller papir egner seg heller ikke.

MATVARETYPE	MENGDE	INNSTILLING	TID	TIPS
<b>OSTESMØRBRØD</b>	3 STK	GRILLER	9 -11 MIN.	SETT FATET PÅ GRILLRISTEN
<b>POMMES DUCHESSE</b>	2 PORSJONER		12 - 14 MIN.	SETT FATET PÅ GRILLRISTEN.
<b>PØLSER</b> (100 G / STK)	2 - 3 STK		20 - 22 MIN.	SETT FATET PÅ GRILLRISTEN. SNU ETTER HALVE TILBEREDNINGSTIDEN.
<b>HOT DOG</b> (40 -50 G / STK)	4 STK		18 - 20 MIN.	SETT FATET PÅ GRILLRISTEN. SNU ETTER HALVE TILBEREDNINGSTIDEN.
<b>POTETGRATENG</b>	4 PORSJONER	MAX (700 W) DERETTER GRILL	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	Plasser beholderen på den roterende tallerkenen.
<b>LASAGNE</b> (FROSSEN)	400 G	600 W DERETTER GRILL	16 - 18 MIN. 9 - 11 MIN.	Plasser beholderen på den roterende tallerkenen.
<b>FISKEGRATENG</b> (FROSSEN)	600 G		15 - 18 MIN. 10 - 12 MIN.	Plasser beholderen på den roterende tallerkenen.

Obs: \*leveres kun med enkelte modeller

## 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). Forsikre deg om at dette produktet blir avfallsbehandlet korrekt, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.

**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 VRAKES** 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.





A series of 20 horizontal light blue lines, each with a thin black border, providing a template for writing. The lines are arranged in a vertical column, starting from the top left and extending to the bottom left of the page.

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	EFFEKTIVNIVÅ	BEHOLDER
12.3.1	750 G	13 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	6 ½ MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	18 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4*	1100 G	30 MIN.	KOMBI (700W+GRILL)	PYREX 3.827
13.3	500 G	15 MIN.	TINING	LEGG PÅ ROTERENDE TALLERKEN

Obs: \*leveres kun med enkelte modeller

## TEKNISKE DATA

### MWD319

<b>INNGANGSSPENNING</b>	230-240 V/50 Hz
<b>NOMINELL INNGANGSEFFEKT</b>	1100 W
<b>UTGANGSEFFEKT MIKROBØLGER</b>	700 W
<b>UTVENDIGE MÅL (HxBxD)</b>	285 x 456 x 349
<b>INNVEDIGE MÅL (HxBxD)</b>	196 x 292 x 295

### MWD320

<b>INNGANGSSPENNING</b>	230-240 V/50 Hz
<b>NOMINELL INNGANGSEFFEKT</b>	1100 W
<b>UTGANGSEFFEKT MIKROBØLGER</b>	700 W
<b>GRILL</b>	800 W
<b>UTVENDIGE MÅL (HxBxD)</b>	285 x 456 x 349
<b>INNVEDIGE MÅL (HxBxD)</b>	196 x 292 x 295

