



TUSEN TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT.

For å få mer fullstendig hjelp kan du registrere apparatet ditt på www.whirlpool.eu/register



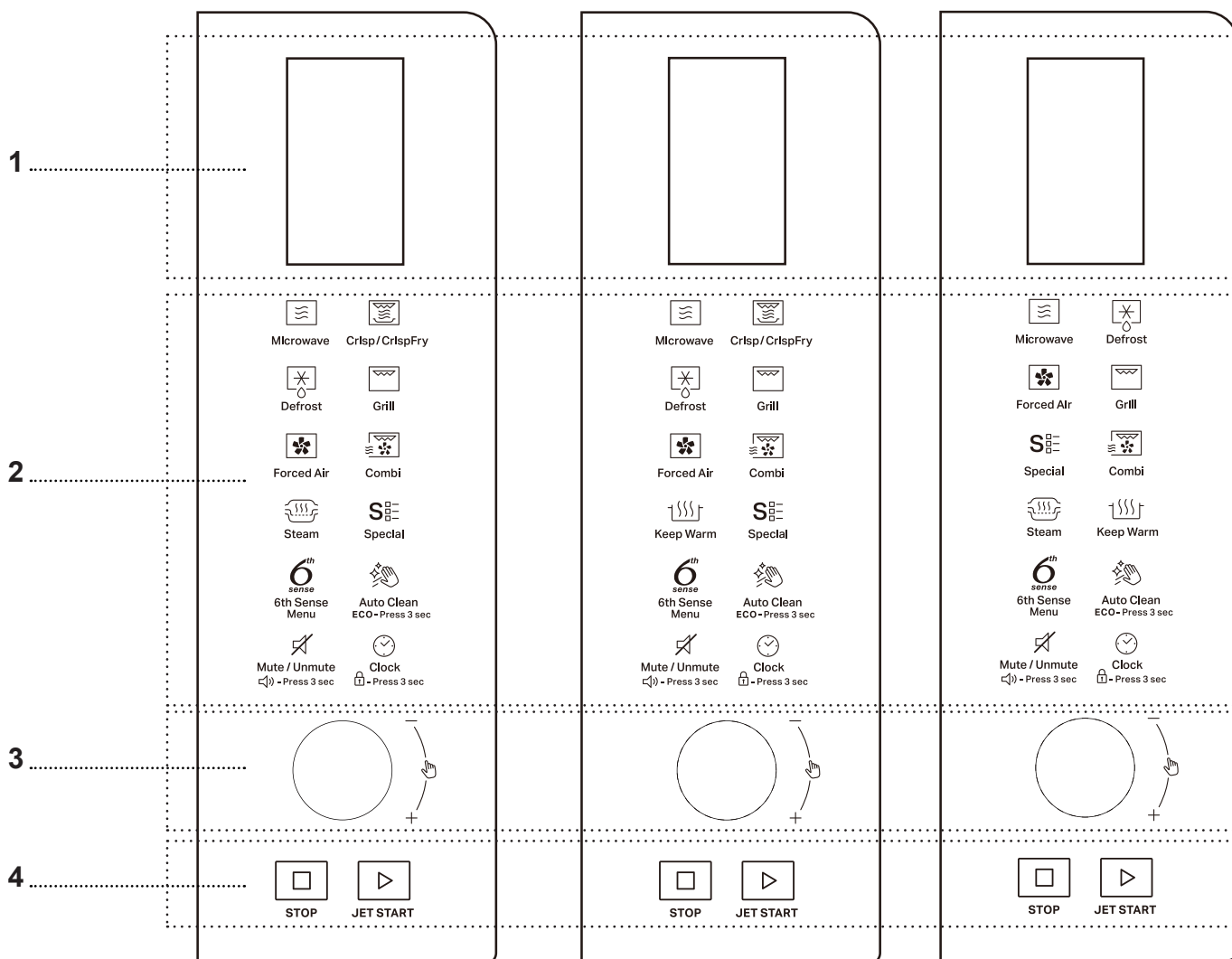
Les sikkerhetsinstruksjonene nøye før du bruker apparatet.

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL

MWF 259

MWF 258

MWF 255



1. DISPLAY

2. FUNKSJONSKNAPPER

3. DREIEKNOTT/BEKREFTELSEKNAPP

- Drei for å stille inn varighet, kraft, temperatur (avhengig av modell) og vekt, for å velge type mat og justere klokken. Drei til høyre eller venstre for å øke eller redusere verdien.
- Trykk knotten for å bekrefte parameteren. Når siste parameter er bekreftet, kjører funksjonen.

4. START/STOP-KNAPPER

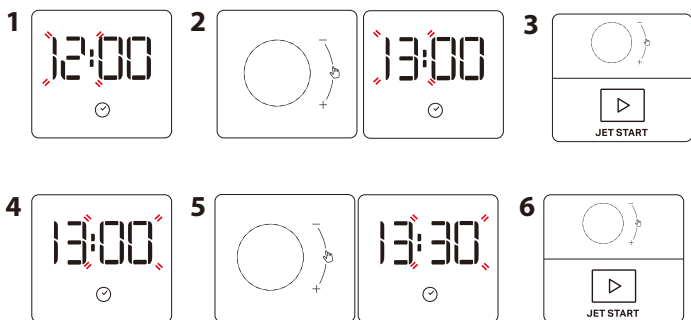
Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

FØRSTE GANGS BRUK

STILLE INN TIDSPUNKT

Du må stille inn klokkeslettet når du slår på apparatet for første gang. For å for eksempel sette tiden til 13:30:



1. Timer 12: blinker.
2. Drei knotten for å stille timer til 13.
3. Trykk OK-knotten eller Jetstart for å bekrefte.
4. Minutter :00 blinker.
5. Drei knotten for å stille minutter til 30.
6. Trykk OK-knotten eller Jetstart for å bekrefte.

FUNKSJONER OG DAGLIG BRUK


VENTEMODUS

Ovnen er i ventemodus når klokken eller «>» vises (klokken er ikke stilt inn) vises.

ØKO-VENTEMODUS

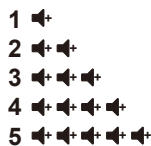
Denne funksjonen slår av displayet i ventemodus når klokken eller «>» vises. Hold inne Autorengjøring-knappen i 3 sekunder for å aktivere funksjonen. «ØKO»-ikonet blinker på displayet. Når ØKO-ventemodus er aktivert, slukkes displayet. Trykk en knapp for å slå på displayet. Hold inne Autorengjøring-knappen i 3 sekunder for å avslutte modusen.

SLÅ PÅ/AV LYDER


Denne funksjonen tillater deaktivering av alle lyder som apparatet avgir. Trykk demp-knappen én gang, så vises ikonet  på displayet. Trykk igjen for å slå på lyden igjen. Alle lyder inkluderer knappetrykk, advarsler, alarmer og sluttlyd.

LYDSTYRKE (TONE): ØKE/REDUSERE

Denne funksjonen lar deg øke eller redusere alle lydene som apparatet avgir. Hold inne DEMP-knotten i 3 sekunder for å aktivere lydstyrke, og drei OK-knotten for å justere lydnivået fra 1 til 5. Trykk igjen i 3 sekunder for å deaktivere funksjonen.



BARNESIKRING

Denne funksjonen gjør det mulig å låse panelet mens mikrobølgeovnen brukes. Hold inne Klokke-knappen i 3 sekunder for å aktivere funksjonen. Når den er aktivert, låses kontrollpanelet, og displayet viser . Hold inne Klokke-knappen i 3 sekunder for å avslutte modusen.

STARTSPERRE/DØRLÅS

Denne trykkende sikkerhetsfunksjonen aktiveres ett minutt etter at døren er lukket. Når sikkerhetsfunksjonen er aktiv, må døren åpnes og lukkes igjen for å starte. Ellers viser displayet «door»(DØR).

door

TA PAUSE I ELLER STOPPE TILBEREDNINGEN

Ta pause i tilberedningen:

Du kan avbryte tilberedningen for å sjekke maten ved å åpne døren.

Fortsette tilberedningen:

Lukk døren og trykk Jetstart- eller OK-knotten én gang. Nå fortsetter tilberedningen fra der den ble avbrutt.

Hvis du ikke vil fortsette, kan du:

Ta ut maten, lukk døren, og trykk Stopp-knappen.

Når tilberedningen er ferdig:

- Displayet viser «End»(Slutt). Det kommer også et kort pip en gang i minuttet de neste 10 minuttene eller til døren åpnes.
- Etter tilberedning kan kjøleviften fortsette i 2 minutter. Dette er normal oppførsel beregnet for nedkjøling av produktet.

LEGG TIL / RØR / VEND MAT

Avhengig av valgt funksjon kan det bli nødvendig å legge til / røre / snu maten under tilberedning. I disse tilfellene stopper ovnen og gir beskjed om den nødvendige handlingen.

Ved behov bør du:

1. åpne døren.
2. røre i eller snu maten (avhengig av nødvendig handling).
3. Lukk døren og fortsette å lage mat med Jetstart-knappen.


OBS:

Hvis døren ikke blir åpnet innen 2 minutter etter forespørselen om å legge til mat, vil ovnen gå i ventemodus.

Hvis døren ikke åpnes innen 2 minutter etter forespørselen om å røre i eller snu maten, fortsetter ovnen med tilberedningen (selv om det ferdige resultatet kanskje ikke blir optimalt i dette tilfellet).

Ved trinnet på oppskriften der man legger til mat, åpner man åpne døren og legger til mat. Hvis det ikke gjøres noe på 2 minutter, går trinnet gå til inaktiv.

JUSTERE KLOKKELETT

Du kan justere klokkeslettet når du trenger det ved å trykke tastaturet  og følge instruksjonene i delen STILLE INN TIDSPUNKT.

 -Press 3 sec

JET START

Denne funksjonen brukes for rask oppvarming av mat med høyt vanninnhold, som; klare supper, kaffe eller te. Hvert trykk legger til 30 sekunder ved maksimal effekt.

Trykk  flere ganger.

TILBEHØR

GENERELT

- Det finnes en mengde tilbehør som kan fås kjøpt. Før du kjøper tilbehør, må du forsikre deg om at det egner seg for bruk i mikrobølgeovn.
- Kontroller at redskapene du bruker er mikrobølgesikre, slik at de slipper mikrobølgene gjennom uten å bli varme.
- Når du setter mat og tilbehør inn i mikrobølgeovnen, må du passe på at verken mat eller tilbehør kommer i kontakt med noen del av ovnen innvendig.
- Dette er spesielt viktig når det gjelder tilbehør av metall eller metalldele. Hvis tilbehør i metall kommer i kontakt med ovnens innvendige flater under bruk, kan det oppstå gnister som kan skade ovnen.

MIKROBØLGEOVNSFAST

- Bruningsskål (følg produsentens anbefalinger.)
- Keramisk glass, glass
- Porselen, keramikk (følg produsentens anbefalinger.)
- Melamin (følg produsentens anbefalinger.)
- Papirhåndklær, papirtallerkener, servietter (bruk ikke-resirkulert papir.)
- Plastfolier, poser, deksler, servise, beholdere (følg produsentens anbefalinger.)
- Keramikk og leire (følg produsentens anbefalinger.)
- Silikonform (følg produsentens anbefalinger.)
- Vokspapir

FOR BRUK MED GRILL- OG KOMBIGRILLSYKLER




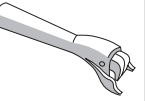

- Bruk et ovnsfast, mikrobølgeovnsfast kokekar for å fange opp drypp.

FOR BRUK MED VARMLUFT/KOMBIVARMLUFT-SYKLUS

- Metallbakekar kan kun brukes under bakesykluser. Bruk ovnsfast, mikrobølgeovnsikker kokekar for alle andre varmluft- og kombi-varmluftssykluser.

SKAL IKKE BRUKES

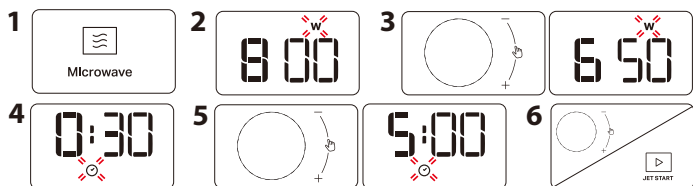
- Kokekar og bakeform av metall
- Halm eller flettet
- Gull, sølv eller tinn
- Ikke-godkjente kjøttermometre, spyd
- Trådstrips
- Folie, for eksempel matfolie
- Stifter
- Gjenstander med gull eller sølvramme eller med metallisk glasur

TILBEHØR	MWF 255	MWF 258	MWF 259	TIPS
 Høy rist	✓	✓	✓	Bruk den øvre risten når du lager mat med Grill eller Kombi (mikrobølger + grill). Noen typer mat brukes med crisp-pannen, for eksempel crisp-fritering.
 Lavt stativ	✓	✓	✓	Bruk den nedre risten når du lager mat med varmluft eller kombi-varmluft (mikrobølger + varmluft). Noen typer mat brukes med crisp-pannen.
 Crisp-panne		✓	✓	Legg maten på crisp-pannen. Crisp-pannen kan forvarmes før bruk (maks. 3 min.). Ikke plasser redskap på crisp-pannen, da den blir veldig varm raskt og kan derfor ødelegge redskapet.
 Crisp-håndtak		✓	✓	Bruk crisp-håndtaket når du skal ta den varme crisp-pannen ut av ovnen.
 Dampkoker	✓		✓	For å dampe mat med ulike tilberedningsfunksjoner. Legg maten på den midterste risten når du lager mat som fisk og grønnsaker. Ikke bruk den midterste risten når du lager mat som pasta, ris eller bønner.

TILBEREDNINGSFUNKSJONER

MIKROBØLGE (MANUELL)

Mikrobølgefunksjonen lar deg raskt tilberede eller varme opp mat og drikke. For eksempel å sette watt til 650 W med 5 min. varighet:



1. Trykk mikrobølgeknappen.
2. 800 W er standardinnstilling.
3. Drei knotten for å stille inn effektnivået til 650 W.


INDIKATORER:



4. Trykk OK-knotten for å bekrefte, ellers vises 0:30 på displayet etter 3 sekunder.
5. Drei knotten for å stille varigheten til 5 minutter.
6. Trykk OK-knotten eller Jetstart for å starte matlagingen.

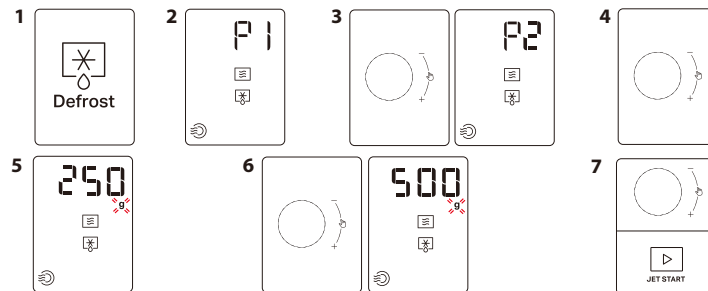
Tips og forslag:

Hvis du vil endre effekt, trykker du Mikrobølgeovnsknappen igjen og dreier knotten for å justere verdien. Ønsket effektnivå kan velges i henhold til tabellen nedenfor.

EFFEKT	FORESLÅTT BRUK:	TILBEHØR
90 W	Myke opp iskrem. Hold varm.	 (FØLGER IKKE MED)
160 W	Tine, mykne smør og oster.	
350 W	Sakte og skånsomt tilberede retter som gryteretter. Smelte smør, oster og sjokolade.	
500 W	Tilberede ømfintlige retter. Egnert for retter med mye proteiner, oster eller egg; koke ferdig gryteretter.	
650 W	Matlagersretter basert på kjøtt, fisk eller grønnsaker som må tilberedes likt i alle deler.	
800 W	Varme opp drikke, vann, supper, te eller kaffe. Egnert for mat med mye vann. Må ikke brukes til mat som inneholder egg eller fløte.	

OPPTINING






Denne funksjonen lar deg tine mat raskt og automatisk. Bruk denne funksjonen til å tine kjøtt, kylling, grønnsaker og brød. For eksempel for å tine 500 g kylling:



1. Trykk Opptining-knappen.
2. P1 er standardinnstillingen.
3. Drei knotten for å sette typen til P2.
4. Trykk Jetstart eller OK-knotten for å bekrefte.
5. 250 g er standardvekt.
6. Drei knotten for å sette vekten til 500 g.
7. Trykk OK-knotten eller Jetstart for å starte matlagingen.

Tips og forslag:

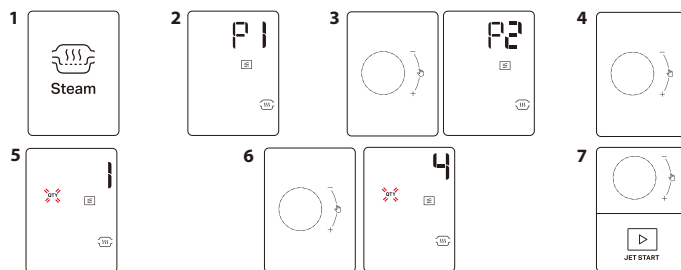
- For at resultatet blir best mulig ber ovnen deg om å vende / røre i maten når det trengs. Se kapittelet «Legg til/Rør/Vend mat» under delen «FUNKSJONER OG DAGLIG BRUK».
- Hvis du bruker plastfolie, bør du stikke hull i den med en gaffel for å lette trykket slik at den ikke sprekker av dampen som dannes under tilberedningen.
- For bedre resultat anbefaler vi at du lar maten hvile i minst 5 minutter.

TYPE MAT	MWF 258 MWF 259	MWF 255	VEKT	TILBEHØR
 Kjøtt	P1	P1	100–2000 g / 50 g	 (FØLGER IKKE MED)
 Kylling	P2	P2	100–2000 g / 50 g	
 Fisk	P3	P3	100–1500 g / 50 g	
 Grønnsaker	P4	P4	100–1500 g / 50 g	

INDIKATORER (AVHENGER AV TYPE MAT):

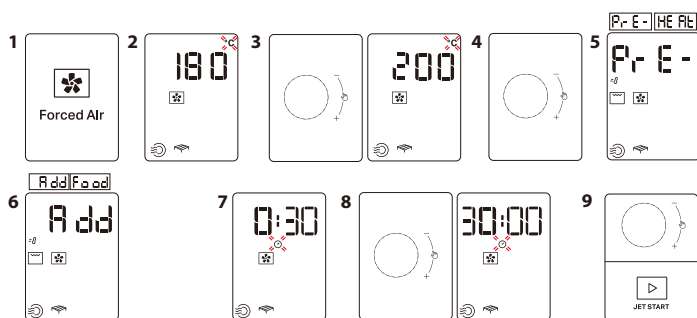


	Knekkebrød	P5		50–500 g / 50 g	Crisp-panne
	Brød	P6	P5	50–500 g / 50 g	Crisp-håndtak
 (FØLGER IKKE MED)					



VARMLUFT (MANUELL)

Denne funksjonen brukes til å lage ovnsbakte retter. Ved å bruke et kraftig varmeelement og vifte er syklusen akkurat som i en tradisjonell ovn. Bruk denne funksjonen til å lage bakverk, kjøtt, fjærfe, fisk osv. Du bør forvarme ovnen for tilberedning for best resultat. For eksempel å bake mat ved 200 °C i 30 minutter:



1. Trykk Varmluft-knappen.
2. 180 °C er standardinnstilling.
3. Dreier knotten for å stille inn temperaturen til 200 °C.
4. Trykk OK-knotten for å bekrefte.
5. "Preheat" (Forvarming) vises på displayet.
6. Etter forvarming vises «Add Food» på displayet. Åpne døren og legg til mat. Lukk døren.
7. 30 sek. er standard varighet.
8. Dreier knotten for å stille varigheten til 30 minutter.
9. Trykk OK-knotten eller Jetstart for å starte matlagingen.

Tips og forslag:

- Sett maten på den nedre risten for å la luften sirkulere fritt rundt maten.
- Sørg for at redskapene du bruker tåler varme.
- For bedre resultat anbefaler vi at du lar maten hvile i minst 5 minutter.

Varmluft	TILBEHØR
Manuell 40-200 °C / 5 °C	 Lavt stativ

INDIKATORER:



DAMP-MENY (KUN MWF 255 OG MWF 259)

Denne funksjonen lar deg servere sunne retter med naturlig smak ved å tilberede dem med damp. Bruk denne funksjonen til å dampkoke mat som pasta, ris, grønnsaker og fisk. Du blir bedt om å stille inn tilberedningstiden for ris og pasta i henhold til anbefaling på emballasjen til maten. For å koke for eksempel 4 porsjoner quinoa med dampkokeren uten rist.

INDIKATORER:



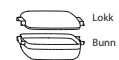
1. Trykk damp-knappen.
2. P1 er standardinnstillingen.
3. Dreier knotten for å sette typen til P2.
4. Trykk OK-knotten for å bekrefte.
5. 1 porsjon vises på displayet.
6. Dreier knotten for å sette vekten til 4 porsjoner.
7. Trykk OK-knotten eller Jetstart for å starte matlagingen.

Tips og forslag:

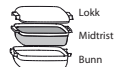
- Starttemperaturen til vannet er i området 15–27 °C.
- Dampkokeren er kun laget for bruk med mikrobølgeovner! Hvis dampkokeren brukes på noen annen måte, kan det føre til skade på tilbehøret.
- Matvarekategori P4 til P16, legg 100 ml vann i bunnen av dampkokeren før tilberedning.
- Det anbefales å bruke en grytevott eller -klut når man tar ut beholderen etter at rengjøringscyklusen er fullført, fordi beholderen da vil være varm.

TYPE MAT	VEKT	TILBEHØR
P1	Kok ris	1–4 porsjoner / 1 porsjon
P2	Kok opp Quinoa	1–4 porsjoner / 1 porsjon
P3	Kok pasta	1–3 porsjoner / 1 porsjon
P4	Dampede grønnsaker (brokkoli, blomkål)	150–500 g / 50 g
P5	Dampede poteter	150–500 g / 50 g
P6	Damp frosne grønnsaker	150–500 g / 50 g
P7	Damp frukt	150–500 g / 50 g
P8	Dampet kyllingfilet	150–500 g / 50 g
P9	Dampede fiskefileter	150–500 g / 50 g
P10	Dampede fiskekotteliter	150–500 g / 50 g
P11	Dampede reker	150–500 g / 50 g
P12	Dampet kremet sopp med fylte poteter	1 oppskrift
P13	Dampede vegetariske kjøttboller	1 oppskrift
P14	Vegetarruller med dampet rispapir	4 ruller
P15	Dampet fylt blekksprut	1 oppskrift
P16	Dampet hvit fisk og basilikumburgere	150–500 g / 50 g
P17	Kok asparges med gurkemeie og quinoa	1 oppskrift
P18	Kok tørkede tomater og oliven med spelt	1 oppskrift
P19	Kok opp kylling med burgul og currysalat	1 oppskrift
P20	Kok opp koriander og squash med basmatiris	1 oppskrift

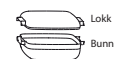
Dampkoker uten rist



Dampkoker



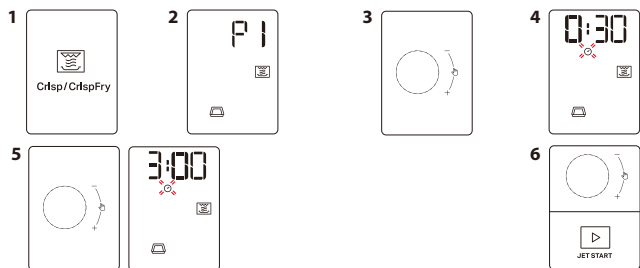
Dampkoker uten rist



CRISP/CRISP-FRITERING (KUN MWF 258 OG MWF 259)

Manuell crisp

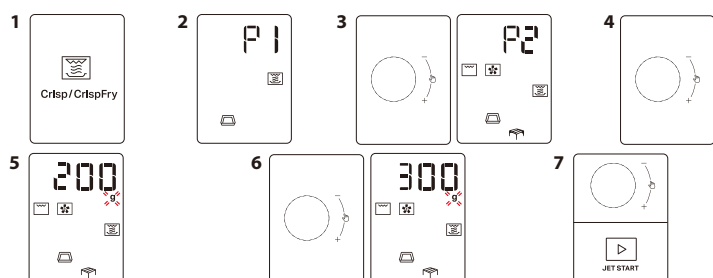
Denne funksjonen gjør det at man kan få perfekt bruning på både toppen og bunnen av mat, mens den perfekte teksturen fås internt. Tilberedningsfunksjon som bruker mikrobølger og grill. Crisp-pannen når de riktige temperaturene, som gjør det mulig å lage og brune mat. For eksempel for manuell crisp i 3 minutter:



1. Trykk Crisp-/Crisp-fritering-knappen.
2. P1 er standardinnstillingen.
3. Trykk OK-knotten for å bekrefte.
4. 0:30 vises på displayet.
5. Drei knotten for å stille varigheten til 3 minutter.
6. Trykk OK-knotten eller Jetstart for å starte matlagingen.

Crisp-fritering

Denne funksjonen er egnet for tilberedning av frossen fritymat, poteter, kyllingvinger, kyllingnuggets. Den virkelige fordel er man trenger lite eller ingen olje (eller en veldig lav mengde), mens resultatene blir veldig bra og ligner veldig på fritert mat. For eksempel for å crisp-fritere 300 g pommes frites:



1. Trykk Crisp-/Crisp-fritering-knappen.
2. P1 er standardinnstillingen.
3. Drei knotten til P2.
4. Trykk OK-knotten for å bekrefte.
5. 200 g er standardvekt.
6. Drei knotten for å sette vekten til 300 g.
7. Trykk OK-knotten eller Jetstart for å starte matlagingen.

i Tips og forslag:

- Ikke plasser den varme crisp-pannen på overflater som er utsatt for varme.
- Bruk ovnsvotter eller crisp-håndtaket når du fjerner den varme crisp-pannen.
- Bruk kun den egne crisp-pannen med denne funksjonen. Andre crisp-panner på markedet vil ikke gi riktig resultat når du bruker denne funksjonen.
- Mens tilberedning pågår, kan mikrobølgeovnen be deg legge til / røre / snu mat. Se kapittelet «Legg til/Rør/Vend mat» under delen «FUNKSJONER OG DAGLIG BRUK».

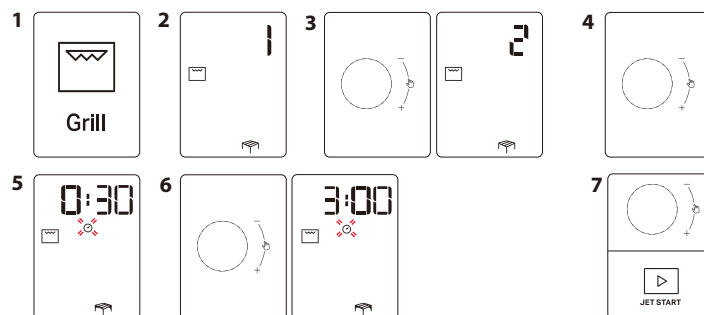
INDIKATORER (AVHENGER AV TYPE MAT):



	TYPE MAT	VEKT	TILBEHØR
P1	Manuell funksjon	-	Crisp-panne Crisp-håndtak
P2	Pommes frites	200–400 g / 50 g	
P3	Kyllingnuggets	200–500 g / 50 g	
P4	Fiskepinner	250–500 g / 50 g	
P5	Frosne burgere	100–600 g / 50 g	
P6	Panert kyllingfilet	200–500 g / 50 g	
P7	Kyllingvinger	200–500 g / 50 g	
P8	Fiskekoteletter	200–500 g / 50 g	
P9	Panert kylling med skinke og ost	1 oppskrift	
P10	Panerte auberginer med oregano og timian	1 oppskrift	
P11	Panerte sprø reker	1 oppskrift	

GRILL

Denne funksjonen bruker en kraftig kvartsgrill til å brune maten, noe som skaper en grill- eller gratinerings-effekt. Eksempel for å grille mat på middels nivå i 3 minutter:




1. Trykk Grill-knappen.
2. 1 er standardinnstilling.
3. Drei knotten for å endre effektnivået til 2.
4. Trykk OK-knotten for å bekrefte.
5. 0:30 er standardinnstilling.
6. Drei knotten for å stille varigheten til 3 minutter.
7. Trykk OK-knotten eller Jetstart for å starte matlagingen.

i Tips og forslag:

- Sett mat som brød som skal ristes, stek og pølser på den høye risten.
- Man må bruke den høye risten med denne funksjonen. Den bringer maten nær grillen og gir best resultat. Legg i midten av ovnsrommet.
- Sørg for at redskapene du bruker, tåler varme.
- Ikke bruk plastredskaper med grill. De vil smelte. Redskaper av tre eller papir egner seg heller ikke.
- Vær forsiktig så du ikke kommer borti taket under grillelementet.

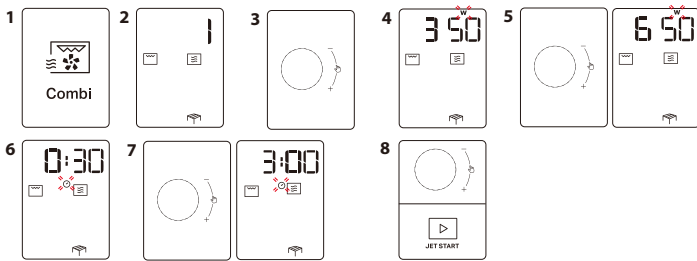
INDIKATORER:



EFFEKTIVÅ	TIPS	TILBEHØR
1 Lav	Dette nivået brukes til å ferdigstille når én side allerede er grillet, og den andre siden fortsatt må brunes. Dette nivået er nyttig for de matvarer som må tilberedes / holdes varme lenge uten fare for forbrenning.	
2 Middels	Dette brukes til å tilberede noen typer kjøtt som må stekes jevnt på inn- og utsiden. Den er også egnet til å riste brød sakte, gratinere mat og varme opp på nytt.	
3 Høy	Dette nivået er egnet for matvarer der overflaten må brunes intenst og raskt, for å riste brød eller for å avslutte fullføre gratenger.	

KOMBI-GRILL (MIKROBØLGE + GRILL)

Denne funksjonen kombinerer mikrobølger og grill slik at du kan lage grateng på kortere tid. For eksempel for å kombi-grille med 650 W effektinnvå i 3 minutter:



1. Trykk kombiknappen.
2. 1 er kombigrill-funksjonen.
3. Trykk OK-knotten for å bekrefte.
4. 350 W er standardinnstilling.
5. Drei knotten for å stille inn effektinnvået til 650 W.
6. 0:30 varighet er standardinnstilling.
7. Drei knotten for å stille varigheten til 3 minutter.
8. Trykk OK-knotten eller Jetstart for å starte matlagingen.

i Tips og forslag:

- Ikke la døren på ovnen stå åpen lenge mens den er på, da temperaturen vil falle.
- Når du tilbereder store gratenger, snur du den når steketiden er halvferdig slik at overflaten får riktig farge.
- Sørg for at redskapene som brukes med denne funksjonen, er mikrobølge- og ovnsikre og tåler varme.
- Ikke bruk plastredskaper med grill. De vil smelte. Redskaper av tre eller papir egner seg heller ikke.
- Vær forsiktig så du ikke kommer borti taket under grillelementet.
- Man må bruke den høye risten med denne funksjonen. Den bringer maten nær grillen og gir best resultat. Legg i midten av ovnsrommet.

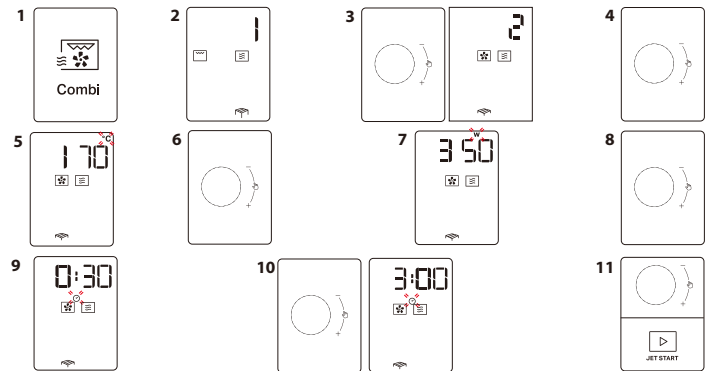
EFFEKTIVÅ	FORESLÅTT BRUK	TILBEHØR
650 W	Grønnsaker	
500 W	Fjærkre	
350 W	Fisk	
160 W	Kjøtt	
90 W	Fruktgrateng	

INDIKATORER:



KOMBI (MIKROBØLGE + VARMLUFT)


Denne funksjonen kombinerer mikrobølger og varmluft slik at du kan lage ovnsbakte retter på kortere tid. Kombi (mikrobølge + varmluft) lar deg lage matretter som stekt fjærfe, hele poteter, lasagne, fisk. Stekt kjøtt og fruktkaker, søtsaker og bakverk. Eksempel for å bakte mat med 350 W effektinnvå, 170°C i 3 minutter:



1. Trykk kombiknappen.
2. 1 er standardinnstilling.
3. Drei knotten til 2 kombi-varmluftfunksjon.
4. Trykk OK-knotten for å bekrefte.
5. 170 °C er standardinnstilling.
6. Trykk OK-knotten for å bekrefte.
7. 350 W er standardinnstilling.
8. Trykk OK-knotten for å bekrefte.
9. 0:30 er standardinnstilling.
10. Drei knotten for å stille varigheten til 3 minutter.
11. Trykk OK-knotten eller Jetstart for å starte matlagingen.

i Tips og forslag:

- Ikke la døren på ovnen stå åpen lenge mens den er på, da temperaturen vil falle.
- Sørg for at redskapene som brukes med denne funksjonen, er ovnsfaste og mikrobølgeovnsfaste.
- For bedre resultat anbefaler vi at du lar maten hvile i minst 5 minutter.
- Sett maten på den nedre risten for å la luften sirkulere fritt rundt maten.

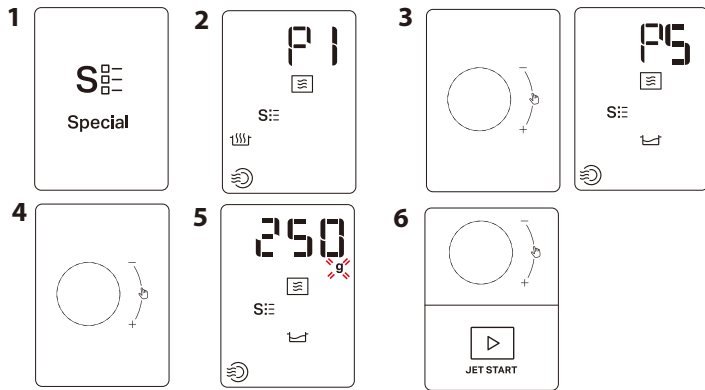
VARMLUFT+MIKROBØLGE	FORESLÅTT BRUK	TILBEHØR
Temperatur 160–200 °C / 5 °C		
350 W	Fjærkre, hele poteter, lasagne, fisk	
160 W	Stekt kjøtt og fruktkaker	
90 W	Søtsaker og bakverk	

INDIKATORER:



SPESIAL

Spesialmenyen er en praktisk knapp med forskjellige funksjoner som hjelper til med matlaging. Du kan lage yoghurt, heve deig, mykne og smelte smør, iskem, kremost osv. Slik myker du opp 250 g smør med modellen MWF 259:



1. Trykk spesialknappen.
2. P1 er standardinnstillingen.
3. Drei knotten til P5.
4. Trykk OK-knotten for å bekrefte.
5. 250 g er standardinnstilling.
6. Trykk OK-knotten eller Jetstart for å starte matlagingen.

Tips og forslag til yoghurt:

Ingredienser:

- 600 ml helmelk.
- 50 g sukker og 15 g starter (vanlig yoghurt) (det må stå på etiketten at produktet inneholder en levende kultur).

Tilbehør:

- Individuelle kopper på 1 liter størrelse.
- En middels stor kjele.

Fremgangsmåte:

- Desinfiser yoghurtbeholdere ved å skylle med kokende vann.
- Varm opp melk i en kjele til nesten kokepunktet (til ca. 70 °C; hvis du bruker ultrapasteurisert melk, er det bare å unngå å varme den).
- Når du har nådd måltemperaturen, fjern fra varmen og vent til melken er avkjølt (til ca. 25 °C).
- Hvis det kommer en hinne på melken, kaster du den.
- Når melken har nådd riktig temperatur, blander du den med sukkeret og starteren (vanlig yoghurt).
- Bland godt, men forsiktig. Ikke tilsett for mye luft. (Hvis det blandes i for mye luft, vokser startkulturen saktere.)
- Hell blandingen i rene beholdere, dekk dem med lokk, og plasser dem i midten av ovnsrommet.
- Trykk Spesial-knappen, drei knotten til P1 eller P3 (se forrige tabell) og trykk deretter Jet start-knappen.
- Ikke rør yoghurten når dette skjer.
- Når det er ferdig, tar du beholderne ut av ovnsrommet og avkjøler før servering.
- For å bevare en kultur kan du ta vare på en liten porsjon yoghurt i en ren, lufttett beholder. (Etter noen omganger blir kulturene svakere.) Den holder seg i to til tre uker i kjøleskapet.

Tips og forslag til å heve deig:

1. Ha 200 ml vann i en mikrobølgeovnsfast beholder inne i ovnsrommet.
2. Trykk Spesial-knappen, drei knotten til P2 eller P4 (se tabellen) og trykk deretter Jetstart for å fukte og varme opp ovnsrommet i 5 minutter.
3. Etter 5 minutter viser displayet «ADD FOOD». Legg deigen med beholdere raskt inn i ovnsrommet for å holde dampen og temperaturen, og lukk døren.
4. Trykk Jetstart-knappen for å starte tilberedningen.

INDIKATORER (AVHENGER AV TYPE MAT):

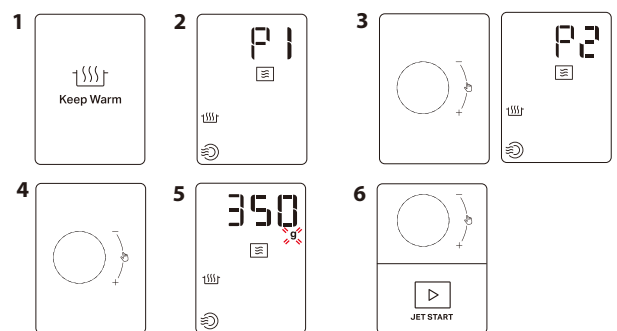


- Til for eksempel pizzadeig måler du 37 °C vann direkte i beholderen og løser opp gjæren i vannet. Tilsett 250 g mel, 2 ss extra virgin olivenolje og 2 g salt. Ett godt til du får en deig. Denne funksjonen kan brukes med alle andre deigoppskrifter.
- For bedre resultat anbefaler vi at denne funksjonen brukes til heving av 250–500 g deig.

TYPE MAT		MWF 255	MWF 258	MWF 259	VEKT	TILBEHØR
	Hold varm roastbiff			P1	600–1400 g	 (FØLGER IKKE MED)
	Hold varm pizza			P2	300–800 g	
	Yoghurt	P1	P1	P3	Se tipsene for yoghurt.	
	Heve deig	P2	P2	P4	Se tipsene for heving av deig.	
	Mykne smør	P3	P3	P5	50–500 g /50 g	
	Myke opp iskem	P4	P4	P6	100–1000 /50 g	
	Myke opp kremost	P5	P5	P7	50–500 g /50 g	
	Mykne frossen juice	P6	P6	P8	250 ml - 1 l / 250 ml	
	Smelte smør	P7	P7	P9	50–500 g /50 g	
	Smelte sjokolade i biter	P8	P8	P10	100–500 g /100 g	
	Smelte ost	P9	P9	P11	50–500 g /50 g	
	Smelte marshmallow	P10	P10	P12	100–500 g / 50 g	

HOLD VARMEN (KUN MWF 255 OG MWF 258)

Hold varm-funksjonen brukes kun til å holde varm roastbiff og pizza. Slik holder du for eksempel varm 350 g pizza med modellen MWF 255:




1. Trykk Hold varm-knappen.
2. P1 er standardinnstillingen.
3. Drei knotten til P2.
4. Trykk OK-knotten for å bekrefte.
5. 350 g er standardinnstilling.
6. Trykk OK-knotten eller Jetstart for å starte matlagingen.

INDIKATORER:



Tips og forslag:

- Ikke la maten stå i ovnen mer enn én time etter tilberedning. Det kan føre til matforgiftning eller sykdom.

	TYPE MAT	VEKT	TILBEHØR
P1	Roastbiff	600–1400 g	 MW SAFE DISH (FØLGER IKKE MED)
P2	Pizza	300–800 g	

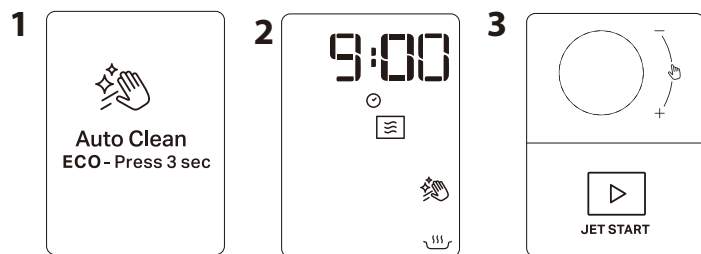
AUTORENGJØRING

Denne automatiske rengjøringscyklusen hjelper deg med å rengjøre ovnsrommet og fjerne ubehagelig lukt. Varigheten er 9 minutter, og det kan ikke endres.

FØR DU STARTER SYKLUSEN:

Ha 250 ml lunkent vann i en mikroølgeovnsfast beholder eller dampbunn, avhengig av modell. Plasser beholderen rett inn i ovnsrommet.

STARTE SYKLUSEN:





- Trykk Autorengjøring-knappen.
- 9:00 er standardinnstillingen.
- Trykk OK-knotten eller Jetstart for å bekrefte.

NÅR SYKLUSEN ER FERDIG:

- Trykk Stopp-knappen, og åpne døren.
- Ta ut beholderen.
- Bruk en myk klut eller papir med et mildt oppvaskmiddel til å rengjøre de innvendige overflatene.

Tips og forslag:

- For bedre resultat anbefales det å bruke en mikroølgeovnsfast beholder med diameter på 17–20 cm og høyde under 6,5 cm.
- Det anbefales å bruke en grytevott eller -klut når man tar ut beholderen etter at rengjøringscyklusen er fullført, fordi beholderen da vil være varm.
- Tilsett litt sitronsaft i vannet for bedre rengjørings effekt og for å fjerne ubehagelig lukt.
- 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.

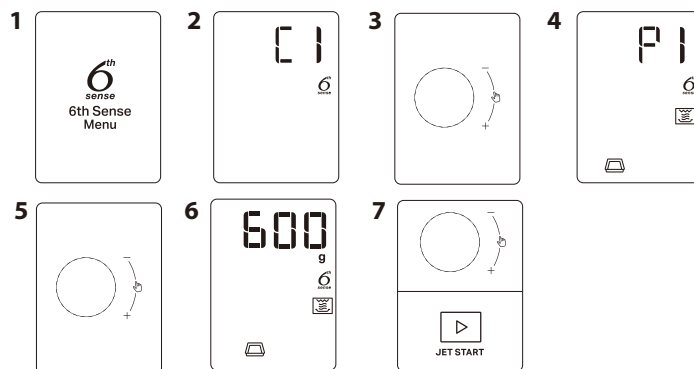
TILBEHØR	
MWF 255 / MWF 259	MWF 258
Bunn på dampkoker 	 MW SAFE DISH (FØLGER IKKE MED)

INDIKATORER (AVHENGER AV MODELLEN):



6. SANS-MENY

Denne eksklusive Whirlpool-funksjonen gir deg et optimalt matlagingresultat. Mikroølgeovnen beregner automatisk mikroølgeeffektnivå og tiden som trengs for å få best mulig resultat på kortest tid. Legg maten på et mikroovnsfast fat eller høy rist, lav rist, mikroovnsfast fat eller crisp-pannen (alt etter hva som står for hver oppskrift). Eksempel for å tilberede ferdig kakemiks med modellen MWF 259:







- Trykk 6. sans-knappen.
- C1 vises på displayet.
- Trykk OK-knotten for å bekrefte.
- P1 vises på displayet.
- Trykk OK-knotten for å bekrefte.
- 600 g vises på displayet.
- Trykk OK-knotten eller Jetstart for å starte matlagingen.

Obs:

Når du varmer barnemat eller væsker i en tåteflaske eller mikroovnsfast kopp, bør du alltid riste/røre og sjekke temperaturen før servering. Dette sørger for at varmen blir jevnt fordelt og unngår risikoen for skalding og forbrenning.




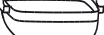





- Fjern tuter (fra flasker) og lokk (fra krukker)
- Rist etter oppvarming
- La maten stå en stund
- Rist på nytt
- Sjekk temperaturen
- Serveres ved rundt 30–40 °C (fast føde) eller rundt 37 °C (melk)










Modell MWF 258 og MWF 259 refererer til tabellen nedenfor:

TYPE MAT	MWF 258	MWF 259	VEKT	TILBEHØR
C1 – Hurtigmat				
Ferdig kakeblanding	P1	P1	600 g	Mikroovnsfast kakeboks (følger ikke med) 
Frossen pizza med tynn bunn	P2	P2	350 g	Crisp-panne Crisp-håndtak 
C2 – Frokost				
Toast	P1	P1	40–80 g / 40 g	Høy rist 
Havregrøt	P2	P2	1–4 porsjoner / 1 porsjon	 MW SAFE DISH (FØLGER IKKE MED)

INDIKATORER (AVHENGER AV MODELLER OG TYPE MAT):




TYPE MAT	MWF 258	MWF 259	VEKT	TILBEHØR	
Bacon	P3	P3	50–150 g / 25 g	Crisp-panne 	
Stekte egg	P4	P4	1–4 porsjoner / 1 porsjon		
Bacon og egg	P5	P5	1–4 porsjoner / 1 porsjon		
Pølser	P6	P6	100–400 g / 100 g		
Sprø bacon med egg cocotte	P7	P7	1 oppskrift		
Toast med skinke og egg	P8	P8	1 oppskrift		
Røstipoteter med sopp og løk	P9	P9	1 oppskrift		
Omelett med skinke og ost	P10	P10	1 oppskrift		
C3 – Komplette måltider					
Laks med grønnsaker	P1	P1	1 oppskrift		 (FØLGER IKKE MED)
Fisk og poteter	P2	P2	200–500 g / 50 g		
Kyllingcurry med ris og erter		P3	1 oppskrift	Dampkoker uten rist  Lokk  Bunn	
Alt-i-en bolognese-pasta		P4	1 oppskrift		
Kikerter og kyllingcouscous		P5	1 oppskrift		
Stuede linser med kjøttboller		P6	1 oppskrift	Crisp-panne 	
Kylling og poteter	P3	P7	200–500 g / 50 g		
Egg og asparges	P4	P8	1–4 porsjoner / 1 porsjon		
Quiche	P5	P9	1 del (1025 g)		
Grønnsaksquiche	P6	P10	1 del (1025 g)		
Frossen lasagne	P7	P11	600 g		
Fersk lasagne	P8	P12	1000 g		Mikroovnsfast fat på lav rist  
Hjemmelaget pizza	P9	P13	900 g	Crisp-panne på den lave risten  Crisp-håndtak 	

TYPE MAT	MWF 258	MWF 259	VEKT	TILBEHØR
C4 sunt/grønnsaker				
Grønnsaksuppe	P1	P1	4 porsjoner	 (FØLGER IKKE MED)
Bakte poteter	P2	P2	1–4 porsjoner / 1 porsjon	
Suppe med purre, squash og jordskokk	P3	P3	4 porsjoner	
Røde linser og gurkemeiesuppe	P4	P4	4 porsjoner	
Løksuppe	P5	P5	4 porsjoner	
Søtpoteter (hele)	P6	P6	1–4/1	
Stekte poteter med ost	P7	P7	1 oppskrift	Crisp-panne
Vegetarisk, fylt squash	P8	P8	1 oppskrift	
Auberginruller med mynte og tomat	P9	P9	1 oppskrift	Crisp-håndtak
Bakte poteter med feta og gressløk	P10	P10	1 oppskrift	
Plantebaserte burgere	P11	P11	100–400 g / 100 g	Høy rist 
C5 Fisk/sjømat				
Hvite fiskefileter	P1	P1	150–500 g / 50 g	Crisp-panne 
Panerte torskefileter med urter og karri	P2	P2	1 oppskrift	
Spyd med laks og sopp med teriyaki-glasur	P3	P3	1 oppskrift	
Ruller med laks, squash og ingefær	P4	P4	1 oppskrift	
Kongereker med hvitløkssmør og koriander	P5	P5	1 oppskrift	
Hel fisk	P6	P6	500 g	Mikroovnsfast fat på lav rist  
C6 Kjøtt og fjærfe				
Bolognese-kjøtt	P1	P1	1 oppskrift	 (FØLGER IKKE MED)
Kyllingfilet og bacon	P2	P2	200–500 g / 50 g	Crisp-panne 
Kyllingfilet	P3	P3	150–500 g / 50 g	
Burgere	P4	P4	100–400 g / 100 g	
Kyllingruller med skinke og ost	P5	P5	1 oppskrift	
Svinekjøttsovulaki med tzatziki	P6	P6	1 oppskrift	
Marokkanske kjøttboller	P7	P7	1 oppskrift	
Burgere med kylling og karamellisert løk	P8	P8	1 oppskrift	

INDIKATORER (AVHENGER AV MODELLER OG TYPE MAT):

















TYPE MAT	MWF 258	MWF 259	VEKT	TILBEHØR
Hel kylling	<i>P9</i>	<i>P9</i>	800–1500 g / 100 g	Mikroovnsfast fat på lav rist
Roastbiff	<i>P10</i>	<i>P10</i>	800–1500 g / 100 g	 Crisp-panne på den lave risten
Paistek	<i>P11</i>	<i>P11</i>	1 oppskrift	Crisp-panne på den lave risten Crisp-håndtak
C7 Dessert og søtbakst				
Sjokolade og pærekake	<i>P1</i>	<i>P1</i>	1 oppskrift	Crisp-panne
Lett ostekake med lime og jordbær	<i>P2</i>	<i>P2</i>	1 oppskrift	Crisp-håndtak
Natronbrød med sesam og solsikkefrø	<i>P3</i>	<i>P3</i>	1 oppskrift	
Scones	<i>P4</i>	<i>P4</i>	560 g	
Småkaker	<i>P5</i>	<i>P5</i>	200 g	Crisp-panne på den lave risten Crisp-håndtak
Sukkerbrød	<i>P6</i>	<i>P6</i>	900 g	Kakeform (følger ikke med) på lav rist
Pai (f.eks. kirsebær)	<i>P7</i>	<i>P7</i>	1 oppskrift	Crisp-panne på den lave risten Crisp-håndtak
Muffins	<i>P8</i>	<i>P8</i>	252 g (9 stk*28 g)	Muffinsform (følger ikke med) på lav rist







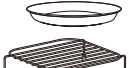


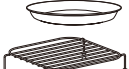


TYPE MAT	MWF 258	MWF 259	VEKT	TILBEHØR
Focaccia med rosmarin	<i>P9</i>	<i>P9</i>	1 oppskrift	Crisp-panne på den lave risten Crisp-håndtak
Eplekake	<i>P10</i>	<i>P10</i>	1 oppskrift	Kakeform (følger ikke med) på lav rist
C8 Babymeny				
Varme opp melk fra romtemperatur	<i>P1</i>	<i>P1</i>	100–500 ml / 50 ml	Mikroovnsfast flaske (følger ikke med)
Varme opp melk fra kjøleskapstemperatur	<i>P2</i>	<i>P2</i>	100–500 ml / 50 ml	Mikroovnsfast flaske (følger ikke med)
Babymat (blandet)	<i>P3</i>	<i>P3</i>	100–300 g / 50 g	Mikroovnsfast fat (følger ikke med)
Hygiene	<i>P4</i>	<i>P4</i>	1, 2 eller 3 glass	Mikroovnsfast glass (følger ikke med)

INDIKATORER (AVHENGER AV MODELLER OG TYPE MAT):



For modell MWF 255 ser du tabellen nedenfor:

TYPE MAT	VEKT	TILBEHØR
C1 – Frokost		
Toast	P1	40–80 g / 40 g 
Havregrøt	P2	1–4 porsjoner / 1 porsjon  (FØLGER IKKE MED)
C2 – Komplette måltider		
Laks med grønnsaker	P1	1 oppskrift  (FØLGER IKKE MED)
Fisk og poteter	P2	200–500 g / 50 g (FØLGER IKKE MED)
Kyllingcurry med ris og erter	P3	1 oppskrift Dampkoker uten rist
Alt-i-en bolognese pasta	P4	1 oppskrift 
Kikter og kyllingcouscous	P5	1 oppskrift 
Stuede linser med kjøttboller	P6	1 oppskrift
Frossen lasagne	P7	600 g Mikroovnsfast fat på lav rist
Fersk lasagne	P8	1000 g  
Hjemmelaget pizza	P9	900 g Mikroovnsfast stekeplate (følger ikke med) på lav stativ  
C3 – sunt/grønnsaker		
Grønnsaksuppe	p 1	4 porsjoner
Bakte poteter	P2	1–4 porsjoner / 1 porsjon
Suppe med purre, squash og jordskock	P3	4 porsjoner  (FØLGER IKKE MED)
Røde linser og gurkemeiesuppe	P4	4 porsjoner
Løksuppe	P5	4 porsjoner
Søtpoteter (hele)	P6	1–4/1
Plantebaserte burgere	P7	100–400 g / 100 g 
C4 Kjøtt og fjærfe og Fisk		
Bolognese-kjøtt*	P1	1 oppskrift  (FØLGER IKKE MED)
Hel Kylling	P2	800–1500 g / 100 g Mikroovnsfast fat på lav rist
Roastbiff	P3	800–1500 g / 100 g  

TYPE MAT	VEKT	TILBEHØR
Paistek	P4	1 oppskrift 
Hel fisk	P5	500 g  
C5 Dessert og søtbakst		
Småkaker	P1	200 g Mikroovnsfast stekeplate (følger ikke med) på lav stativ 
Sukkerbrød	P2	900 g  
Pai (f.eks. kirsebær)	P3	1 oppskrift Mikroovnsfast stekeplate (følger ikke med) på lav stativ 
Muffins	P4	252 g (9 stk*28 g) Muffinsform (følger ikke med) på lav rist  
Focaccia med rosmarin	P5	1 oppskrift Mikroovnsfast stekeplate (følger ikke med) på lav stativ 
Eplekake	P6	1 oppskrift Kakeform (følger ikke med) på lav rist  

INDIKATORER (AVHENGER AV MODELLER OG TYPE MAT):



TYPE MAT		VEKT	TILBEHØR
C6 Babymeny			
Varme opp melk fra romtemperatur	P1	100–500 ml / 50 ml	Mikroovnsfast flaske (følger ikke med)
Varme opp melk fra kjøleskaptemperatur	P2	100–500 ml / 50 ml	Mikroovnsfast flaske (følger ikke med)
Babymat (blandet)	P3	100–300 g / 50 g	Mikroovnsfast fat (følger ikke med)
Hygiene	P4	1, 2 eller 3 glass	Mikroovnsfast glass (følger ikke med)

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Ovnen fungerer ikke.	Strømmen er gått.	Kontroller at strømmen ikke er gått og at ovnen er koblet til strømforsyningen.
	Koble fra strømmettet.	Slå av ovnen og start den på nytt for å se om feilen vedvarer.
	Døren er ikke ordentlig lukket.	Åpne og lukk døren igjen for å se om feilen vedvarer.
Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Feil i ovnen.	Kontakt nærmeste kundeservicesenter og oppgi nummeret etter bokstaven «F».

TEKNISK SPESIFIKASJON

I samsvar med IEC 60705.

Den internasjonale elektrotekniske kommisjonen har utviklet en standard for sammenlignende testing av varmeytelsen til forskjellige mikrobølgeovner. Vi anbefaler følgende for denne ovnen:

TEST	MENGDE	OMTRENTLIG TID	EFFEKTIVITET	BEHOLDER
12.3.1 (Vaniljesaus med egg)	1000 g	13–15 min.	800 W	Pyrex 3.227
12.3.2 (Sukkerbrød)	475 g	8–10 min.	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3 (Kjøttpudding)	900 g	14–16 min.	800 W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Potetgrateng)	1100 g	18–25 min.	Grill+650 W mikrobølge	Pyrex 3.827
13.3 (Manuell opptining)	500 g	13,5–14,5 min.	160 W	3 mm plasttallerken

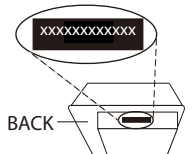
Databeskrivelse	MWF 255	MWF 258	MWF 259
Inngangsspenning	220–230 V, 50 Hz		
Nominell inngangseffekt	2300 W		
Innvendige mål (BxHxD mm)	320x233.5x331		
Ytre mål (BxHxD mm)	490x325x468.3		

▼ Last ned den komplette bruks- og vedlikeholdsveiledningen fra docs.whirlpool.eu for mer informasjon om produktet



Retningslinjer, standarddokumentasjon og ytterligere produktinformasjon finner du slik:

- Besøk vårt nettsted docs.whirlpool.eu
- Bruk QR-kode
- Eventuelt kan du kontakte serviceavdelingen (telefonnummer i garantiheftet). Når du kontakter serviceavdelingen, må du oppgi kodene på produktets identifikasjonsplate.



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



W11599391/A