



TAK, FOR KØBET AF DIT NYE PRODUKT
FRA WHIRLPOOL.

For at få bedre hjælp, bedes du registrere dit
apparat på

www.whirlpool.eu/register



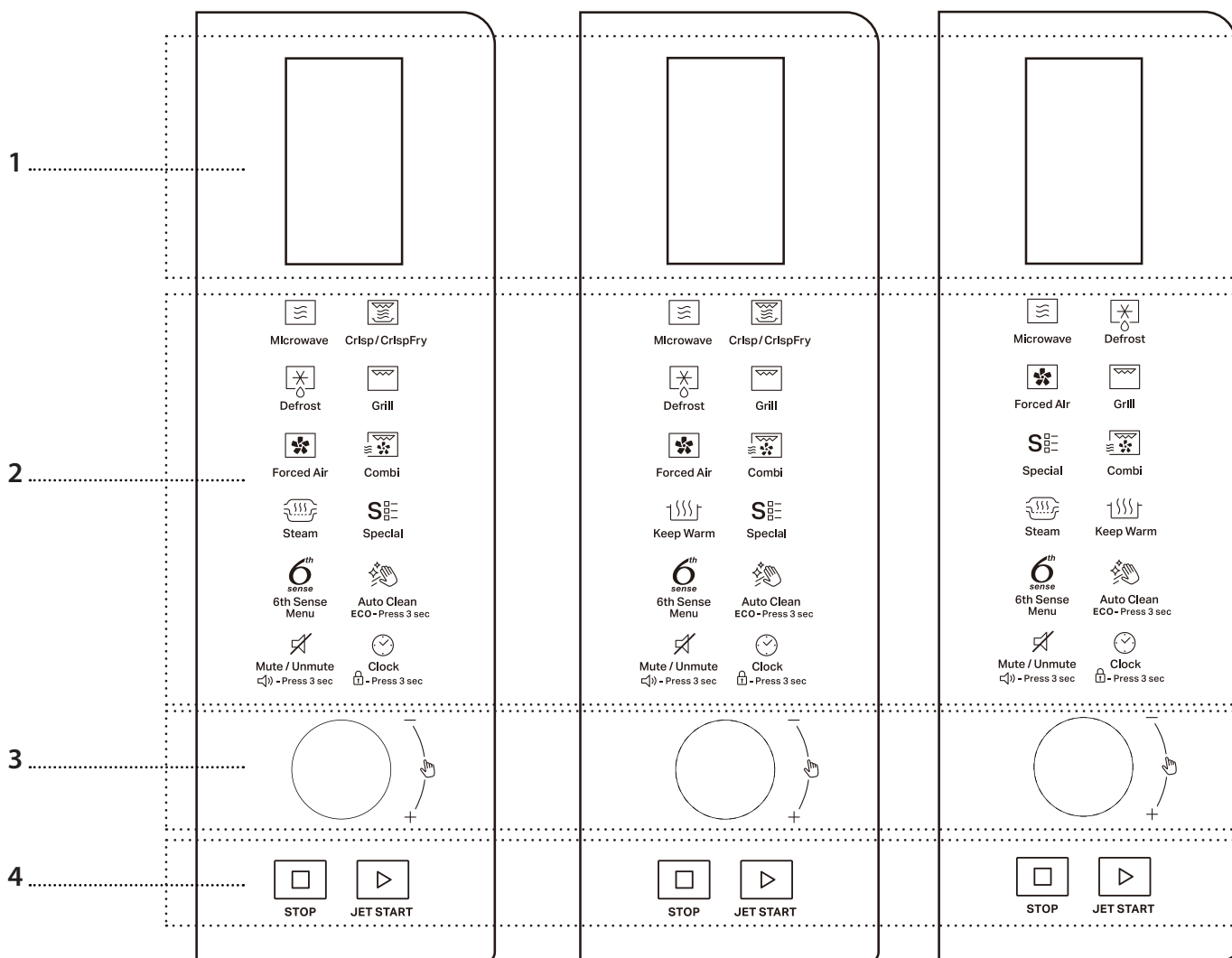
Du bedes venligst læse sikkerhedsinstruktionerne
omhyggeligt, inden apparatet tages i brug

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

MWF 259

MWF 258

MWF 255



1. SKÆRM

2. FUNKTIONSKNAPPER

3. DREJEKNAP/BEKRÆFTELSESKNAP

- Drejes for, at indstille tilberedningstiden, styrken, temperaturen (afhængigt af modellen) og vægten. Bruges også til, at vælge fødevarekategori og til indstilling af uret. Når knappen drejes til højre og venstre, skrues der op og ned for værdien.
- Tryk på knappen for, at bekræfte parameteren. Når den sidste parameter er bekræftet, går funktionen i RUN.

4. START/STOP-KNAPPER

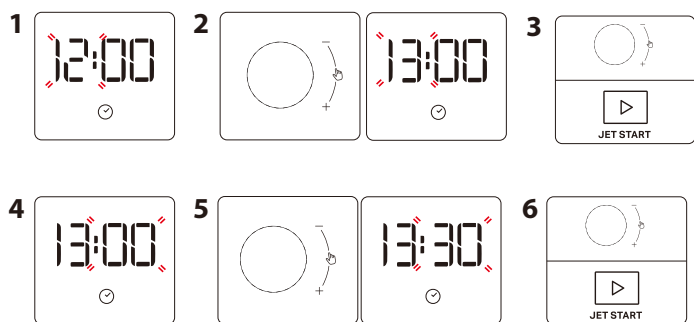
Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

FØR FØRSTE BRUG

INDSTILLING AF URET

Når apparatet tændes for første gang, skal uret indstilles. Følgende viser, hvordan uret sættes på 13:30:



1. Timer 12: blinker.
2. Drej knappen for, at sætte timerne på 13.
3. Tryk på OK-knappen eller Jet Start-knappen for, at bekræfte.
4. Minutter :00 blinker.
5. Drej knappen og sæt minutterne på 30.
6. Tryk på OK-knappen eller Jet Start-knappen for, at bekræfte.

FUNKTIONER OG DAGLIG BRUG

STANDBY

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

ENERGISPAREFUNKTION

Denne funktion slukker for skærmen, når apparatet er på standby, og uret eller ":" vises. Hold Automatisk rengøring-knappen nede i 3 sekunder for, at slå funktionen til, hvorefter "ECO"-ikonet blinker på skærmen. Hvis funktionen ECO-Standby slås til, slukkes skærmen. Tryk et vilkårligt sted på tastaturet, hvorefter skærmen tændes. Hold Automatisk rengøring-knappen nede i 3 sekunder igen for, at afslutte funktionen.

AKTIVERING OG DEAKTIVERING AF LYDENE

Her kan du slå alle lydene, som apparatet siger, til og fra. Tryk på Lyd til/fra-knappen, hvorefter -ikonet vises på skærmen, og alle lydene slås fra. Tryk igen for, at slå lydene til. Alle lyde, herunder knaptryk, advarsler, alarm og afslutningslyde.

LYDSTYRKE (TONE): SKRU OP/NED

Her kan du skrue op og ned for lydene, som apparatet siger. Hold knappen Lyd til/fra nede i 3 sekunder for, at slå lydstyrkeknappen til. Drej OK-knappen for, at indstille lydstyrken fra 1 til 5. Hold igen knappen nede i 3 sekunder for, at slå funktionen fra.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

BØRNESIKRING

Her kan du låse panelet under brug af mikrobølgeovnen. Hold Ur-knappen nede i 3 sekunder for, at slå funktionen til. Når funktionen slås til, låses betjeningspanelet og vises på skærmen. Hold Ur-knappen nede i 3 sekunder igen, for at afslutte denne funktionen.

STARTBESKYTTELSE/LÅSELÅS

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

door

AFBRYDELSE AF TILBEREDNINGEN

Sådan sættes tilberedelsen på pause:

Tilberedningen kan afbrydes, så du kan åbne lågen og se til maden.

Sådan sættes tilberedningen i gang igen:

Luk lågen og tryk på Jet Start eller OK-knappen. Tilberedningen startes igen derfra, hvor den blev afbrudt.

Hvis tilberedningen ikke skal fortsætte, kan du:

Tage maden ud, luk lågen og tryk på Stop-knappen.

Når tilberedningen er færdig:

- Skærmen viser "End"(Færdig), og der lyder en biplyd en gang i minuttet i 10 minutter, eller indtil lågen åbnes.
- Køleventilatoren fortsætter muligvis med at køre i 2 minutter efter tilberedningen. Dette er normalt, og er beregnet til køle produktet ned.

HVIS FØDEVARER SKAL TILFØJES/RØRES/VENDES

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. Efter amodning, skal du:

1. Åbne lågen.
2. Tilføj/Rør/Vend maden (efter behov).
3. Luk lågen og fortsæt med tilberedningen ved, at trykke på Jet Start-knappen.

BEMÆRK:

Hvis lågen ikke åbnes inden for 2 minutter, når 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). Når opskriften når til trinnet "Add Food" (Sæt maden i), skal du åbne lågen og sæt maden i ovnen. Hvis der gøres nogen i 2 minutter, stopper ovnen.

INDSTILLING AF TIDEN

Du kan indstille tiden efter behov. Dette gøres ved, at trykke på tastaturet , og følg derefter instruktionerne i afsnittet INDSTIL

-Press 3 sec

LING AF TIDEN.

JET START

Denne funktion bruges til hurtig genopvarmning af fødevarer med et højt vandindhold, såsom klare supper, kaffe eller te. For hvert tryk tilføjes 30 sekunder på den højeste styrke.

Tryk gentagne gange på .

TILBEHØR

GENERELT

- Der findes forskelligt tilbehør til apparatet, som kan købes i almindelig handel. Før du køber et tilbehør, skal du sørge for, at det kan bruges i en mikrobølgeovn.
- Sørg for, at redskaberne, du bruger er ovnfaste og kan bruges i mikrobølgeovne før tilberedningen startes.
- Når du sætter mad og tilbehør i mikrobølgeovnen, skal du sørge for, at de ikke rører indersiderne i ovnrummet.
- Dette er især vigtigt med tilbehør, der er lavet af metal eller indeholder metaldele. Hvis tilbehør, der indeholder metal kommer i kontakt med ovnens inderside, kan ovnen slå gnister, når den tændes, hvilket kan beskadige ovnen.

MIKROBØLGESIKKER

- Bruningsskål (følg fabrikantens vejledninger).
- Keramisk glas, glas
- Porcelæn, lertøj (følg fabrikantens vejledninger).
- Melamin (Følg fabrikantens vejledninger).
- Køkkenrul, papirtallere, servietter (brug ikke genbrugspapir).
- Plastfolier, poser, overtræk, bestik, beholdere (følg fabrikantens vejledninger).
- Keramik og ler (følg fabrikantens vejledninger).
- Silikonebageform (følg fabrikantens vejledninger).
- Vokspapir

TIL BRUG MED GRILL OG KOMBI-GRILL

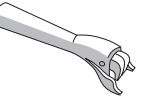
- Spildbakke skal være ovnfast og mikrobølgeovn.

TILBEREDNINGER MED VARMLUFT/KOMBI

- Køkkenredskaber af metal må kun bruges til bagning. Brug ovnfaste og mikrobølgesikre køkkenredskaber til tilberedning med varmluft og kombinerede tilberedninger.

FØLGENDE REDSKABER MÅ IKKE BRUGES

- Køkkenredskaber og bageredskaber af metal
- Halm eller flet
- Guld, sølv eller tin
- Kødtermometre og spyd, der ikke er godkendte
- Ståltråd
- Staniol og metalfolie, såsom sandwichindpakninger
- Hæfteklammer
- Genstande med guld- eller sølvkanter eller med metaloverflader

TILBEHØR		MWF 255	MWF 258	MWF 259	TIP
	Sættes øverst i ovnen	✓	✓	✓	Sæt fødevarerne øverst i ovnen ved tilberedninger med grill eller kombi (mikrobølge + grill). Nogle tilberedningskategorier bruges med bagepladen, såsom sprød-stegning.
	Lav hylde	✓	✓	✓	Sæt fødevarerne nederst i ovnen ved tilberedning med varmluft eller kombi-varmluft (mikrobølger + varmluft). Nogle tilberedningskategorier bruges med bagepladen.
	Bageplade		✓	✓	Læg fødevarerne direkte på bagepladen. Bagepladen kan forvarmes før brug (maks. 3 min.). Læg ikke redskaber på bagepladen, da den hurtigt bliver meget varm, og muligvis ødelægger redskabet.
	Håndtag til bageplade		✓	✓	Brug håndtaget til bagepladen til, at tage bagepladen ud af ovnen.
	Læg Mellemrist Bund Dampkoger	✓		✓	Dampkogning af fødevarer med forskellige tilberedningsfunktioner. Læg fødevarerne på den midterste rist, hvis du tilbereder fødevarer som fisk og grøntsager. Brug ikke den midterste rist, hvis du tilbereder fødevarer som pasta, ris og bønner.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

MIKROBØLGER (MANUELT)

Mikrobølgefunktionen er en manuel funktion, som bruges til hurtigt tilberedning eller opvarmning af mad- og drikkevarer. Følgende er et eksempel på en 5 minutters tilberedning med en watt-styrke på 650 W:

1
Microwave

2

3

4

5

6

1. Tryk på Mikrobølge-knappen.
2. Standardindstillingen er 800 W.
3. Drej knappen og sæt styrken på 650 W.

INDIKATORER:


MICROWAVE


MW SAFE DISH

4. Tryk på OK-knappen for, at bekræfte eller vent i 3 sekunder, hvorefter 0:30 vises på skærmen.
5. Drej knappen og sæt tilberedningstiden på 5 minutter.
6. Tryk på OK- eller Jet Start-knappen for, at starte tilberedningen.

Tips og anbefalinger:

Hvis styrken skal ændres, skal du trykke på Mikrobølge-knappen igen og dreje knappen for, at indstille værdien. Styrkerne, der kan vælges mellem, kan ses i nedenstående tabel.

STYRKE	ANBEFALET BRUG:	TILBEHØR
90 W	Blødgøring af is. Varmholdning.	 (MEDFØLGER IKKE)
160 W	Optøning, blødgøring af smør og oste.	
350 W	Langsom tilberedning af retter, såsom gryderetter. Smeltning af smør, oste og chokolade.	
500 W	Tilberedning af delikate retter. Velegnet til retter med et højt proteinindhold, oste eller æg og færdiglavede gryderetter.	
650 W	Tilberedning af retter med kød, fisk og grøntsager, der skal tilberedes jævnt.	
800 W	Genopvarmning af drikkevarer, vand, supper, te og kaffe. Velegnet til fødevarer med et højt vandindhold. Må ikke bruges til fødevarer, der indeholder æg eller fløde.	

OPTØNING

Med denne funktion kan du hurtigt optø fødevarer. Denne funktion er beregnet til optøning af kød, fjerkræ, fisk, grøntsager og brød. For eksempel til optøning af 500 g kylling:

1
Defrost

2

3

4

5

6

7
JET START

1. Tryk på Optø-knappen.
2. P1 er standardindstillingen.
3. Drej knappen og sæt kategorien på P2.
4. Tryk på Jetstart- eller OK-knappen for, at bekræfte dit valg.
5. Standardvægten er 250 g.
6. Drej knappen for, at sætte vægten på 500 g.
7. Tryk på OK- eller Jet Start-knappen for, at starte tilberedningen.

Tips og anbefalinger:

- For at få de bedst mulige resultater, beder apparatet dig om at vende/røre fødevarerne efter behov. Se kapitlet "Hvis fødevarer skal tilføjes/røres/ vendes" i afsnittet "FUNKTIONER OG DAGLIG BRUG".
- Ved brug af plastikfolie, skal du sørge for, at stikke godt med huller i folien med en gaffel. Dette er for at lette trykket, da damp opbygges under tilberedningen.
- For at få et bedre resultat, anbefaler vi at lade maden stå i mindst 5 minutter.

FØDEVAREKATEGORI	MWF 258 MWF 259	MWF 255	VÆGT	TILBEHØR
 Kød	P1	P1	100-2000g/50g	Mikrobølgesikker tallerken  (MEDFØLGER IKKE)
 Kylling	P2	P2	100-2000g/50g	
 Fisk	P3	P3	100-1500g/50g	
 Grøntsager	P4	P4	100-1500g/50g	

INDIKATORER (AFHÆNGIG AF FØDEVAREKATEGORIEN):


MICROWAVE


DEFROST


MW SAFE DISH

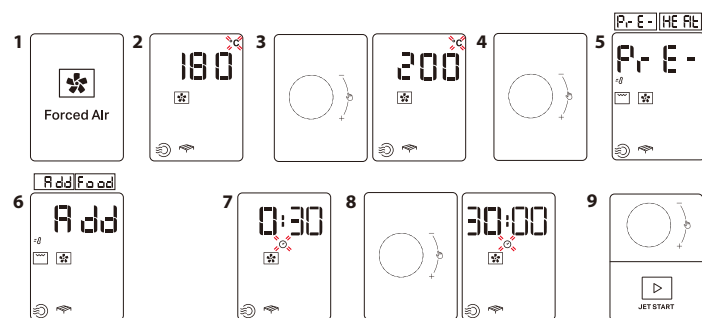

CRISP


CRISP PLATE

	Sprød brød	P5		50-500g/ 50g	Bageplade Håndtag til bageplade
	Brød	P6	P5	50-500g/ 50g	 MW SAFE DISH (MEDFØLGER IKKE)

VARMLUFT (MANUEL)

Med denne funktion kan du tilberede ovnbagte retter. Ovnens bruger et kraftigt varmeelement og en ventilator, så maden tilberedes på samme måde, som i en almindelig ovn. Denne funktion bruges til tilberedning af bageværk, kød, fjerkræ, fisk og lignende. Ovnens skal først forvarmes for at opnå de bedste resultater. Følgende er et eksempel på en fødevarer, der skal bages på 200°C i 30 minutter:



1. Tryk på Varmluft-knappen.
2. Standardindstillingen er 180 °C.
3. Drej knappen for, at sætte temperaturen på 200 °C.
4. Tryk på OK-knappen for, at bekræfte dit valg.
5. "Preheat" (Forvarmningen) vises på skærmen.
6. Efter forvarmningen vises "Add Food" (Tilføj mad) på skærmen. Åbn lågen, tilsæt fødevarerne. Luk derefter lågen.
7. Standard tilberedningstiden er 30 sekunder.
8. Drej knappen og sæt tilberedningstiden på 30 minutter.
9. Tryk på OK- eller Jet Start-knappen for, at starte tilberedningen.

Tips og anbefalinger:

- Sæt fødevarerne nederst i ovnen, så luften kan cirkulere rundt om fødevarerne.
- Sørg for, at de anvendte redskaber er ovnfaste, når denne funktion bruges.
- For at få et bedre resultat, anbefaler vi at lade maden stå i mindst 5 minutter.

Varmluft	TILBEHØR
Manuel 40-200°C/ 5°C	Sættes nederst i ovnen

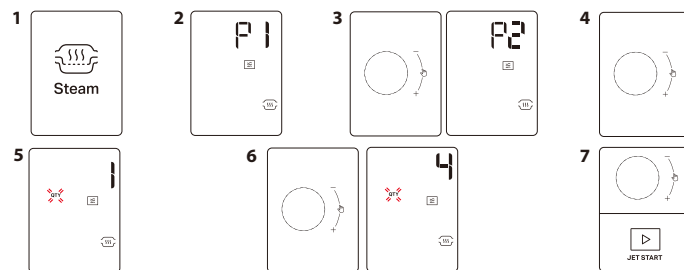
INDIKATORER:



DAMPMENU (KUN PÅ MWF 255 OG MWF 259)

Med denne funktion kan du lave sunde og naturlige retter ved brug af dampkogning. Brug denne funktion til at dampkoge fødevarer som pasta, ris, grøntsager og fisk. Apparatet beder dig om at indstille tilberedningstiden til ris og pasta i henhold til vejledningerne på fødevarepakken. Hvis du fx skal koge 4 portioner Quinoa, skal du bruge dampkogerens uden risten.

INDIKATORER:



1. Tryk på Dampkog-knappen.
2. P1 er standardindstillingen.
3. Drej knappen og sæt den på kategori P2.
4. Tryk på OK-knappen for, at bekræfte dit valg.
5. 1 portion vises på skærmen.
6. Drej knappen og sæt vægten på 4 portioner.
7. Tryk på OK- eller Jet Start-knappen for, at starte tilberedningen.

Tips og anbefalinger:

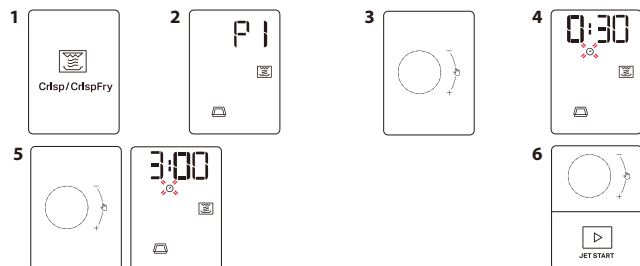
- Vandet skal have en tempeatur mellem 15-27°C.
- Dampkogerens er kun beregnet til brug med mikrobølger! Brug af dampkogerens til nogen andre formål, kan beskadige tilbehøret.
- Ved brug af fødevarekategori P4 til P16, skal du hælde 100 ml vand i dampkogerens før tilberedningen.
- Da beholderen er meget varm efter rengøringen, anbefales det at bruge ovnhandsker, når du tager beholderen ud af mikrobølgeovnen.

FØDEVAREKATEGORI		VÆGT	TILBEHØR
P1	Kogning af ris	1-4 portioner/ 1 portion	Damper uden rist
P2	Kogning af quinoa	1-4 portioner/ 1 portion	Låg Bund
P3	Kogning af pasta	1-3 portioner/ 1 portion	
P4	Dampkogte grøntsager (broccoli, blomkål)	150-500 g/50 g	Dampkoger Låg Mellemrist Bund
P5	Dampkogte kartofler	150-500 g/50 g	
P6	Dampkogte frosne grøntsager	150-500 g/50 g	
P7	Dampning af frugter	150-500 g/50 g	
P8	Dampning af kyllingefiletter	150-500 g/50 g	
P9	Dampning af fiskefileter	150-500 g/50 g	
P10	Dampning af fisk	150-500 g/50 g	
P11	Dampning af rejer	150-500 g/50 g	
P12	Dampning af kartofler med cremet svampefyld	1 opskrift	
P13	Dampkogte vegetarrikadeller	1 opskrift	
P14	Vegetarruller af dampet rispapir	4 ruller	
P15	Dampet blæksprutte med fyld	1 opskrift	
P16	Burgere med dampet hvid fisk og basilikum	150-500 g/50 g	
P17	Kogt quinoa med asparges og gurkemeje	1 opskrift	Damper uden rist Låg Bund
P18	Kogt tørrede tomater, oliven og spelt	1 opskrift	
P19	Salat med kogt kylling, karry og burghul	1 opskrift	
P20	Kogt basmati-ris med koriander og courgetter	1 opskrift	

SPRØD/SPRØD-STEGNING (KUN PÅ MWF 258 OG MWF 259)

Manuel sprød

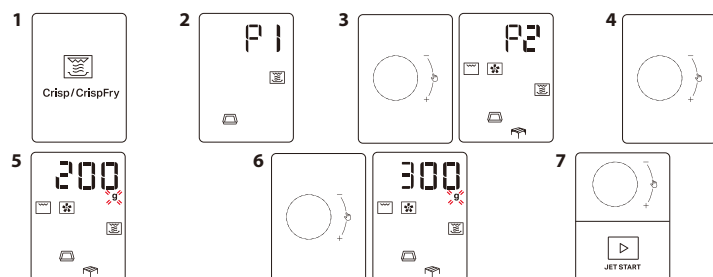
Med denne funktion kan du gøre fødevarerne sprøde, både på oversiden og undersiden, samtidig med at de tilberedes perfekt indeni. Tilberedningsfunktion, der bruger mikrobølger og grill. Bagepladen når de rigtige temperaturer til tilberedning og bruning af fødevarerne. Følgende er et eksempel på manuel sprødning af fødevarer i 3 minutter:



1. Tryk på Sprød/Sprød-stegning-knappen.
2. P1 er standardindstillingen.
3. Tryk på OK-knappen for, at bekræfte dit valg.
4. 0:30 vises på skærmen.
5. Drej knappen og sæt tilberedningstiden på 3 minutter.
6. Tryk på OK- eller Jet Start-knappen for, at starte tilberedningen.

Sprød-stegning

Denne funktion er velegnet til tilberedning af frosne stegte fødevarer, kartofler, kyllingevinger og kyllingenugets. Og det gode er, at du ikke skal bruge noget olie (eller meget lidt), men resultaterne bliver stadig virkelig gode og de er meget ligesom stegte fødevarer. Følgende er et eksempel på sprød-stegning af 300 g pommes frites:



1. Tryk på Sprød/Sprød-stegning-knappen.
2. P1 er standardindstillingen.
3. Drej knappen og sæt den på P2.
4. Tryk på OK-knappen for, at bekræfte dit valg.
5. Standardvægten er 200 g.
6. Drej knappen og sæt vægten på 300 g.
7. Tryk på OK- eller Jet Start-knappen for, at starte tilberedningen.

Tips og anbefalinger:

- Den varme bageplade på ikke sættes på overflader, der ikke er modtagelige for varme.
- Brug ovnhandsker eller håndtaget til bagepladen, når bagepladen tages ud.
- Brug kun bagepladen, der følger med produktet, til denne funktion. Du får ikke det samme resultat med andre bageplader, når du bruger denne funktion.
- Under tilberedningen kan mikrobølgeovnen bede dig om, at tilføje/røre/vende fødevarerne. (Se kapitlet "HVIS FØDEVARE SKAL TILFØJES/RØRES/VENDES" i afsnittet "FUNKTIONER OG DAGLIG BRUG").

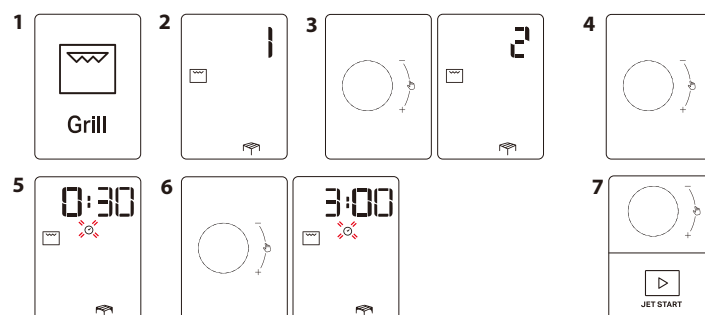
INDIKATORER (AFHÆNGIG AF FØDEVAREKATEGORIEN):



FØDEVAREKATEGORI			VÆGT	TILBEHØR
P1		Manuel funktion	-	Bageplade Håndtag til bageplade
P2		Pommes frites	200-400 g/50 g	Bagepladen øverst i ovnen Håndtag til bageplade
P3		Kyllingenugets	200-500 g/50 g	
P4		Fiskepinde	250-500 g/50 g	
P5		Frosne burgere	100-600 g/50 g	
P6		Paneret kyllingefilet	200-500 g/50 g	
P7		Kyllingevinger	200-500 g/50 g	
P8		Fiskekoteletter	200-500 g/50 g	
P9		Skinke- og ostepaneret kylling	1 opskrift	
P10		Oregano- og timianpanerede auberginer	1 opskrift	
P11		Panerede sprøde rejer	1 opskrift	

GRILL

Denne funktion bruger en kraftig grill til bruning af maden, som danner en grill- eller gratineringsseffekt. Følgende er et eksempel på grillning af fødevarer på medium styrke i 3 minutter:



1. Tryk på Grill-knappen.
2. Standardindstillingen er 1.
3. Drej knappen og sæt styrken på 2.
4. Tryk på OK-knappen for, at bekræfte dit valg.
5. 00:30 er standardindstillingen.
6. Drej knappen og sæt tilberedningstiden på 3 minutter.
7. Tryk på OK- eller Jet Start-knappen for, at starte tilberedningen.

Tips og anbefalinger:

- Ved tilberedning af fødevarer som toastbrød, bøffer og pølser, skal maden sættes øverst i ovnen.
- Fødevarerne skal sættes øverst, når denne funktion bruges. På denne måde kommer fødevarerne tættere på grillen, hvilket giver de bedste tilberedningsresultater. Sæt fødevarerne i midten af ovnen.
- Sørg for, at de anvendte redskaber er varme- og ovnfaste, når du anvender denne funktion.
- Brug ikke plastikredskaber til grillning. De kan smelte. Redskaber af træ eller papir er heller ikke egnede.
- Pas på med ikke at røre oversiden under grillelementet.

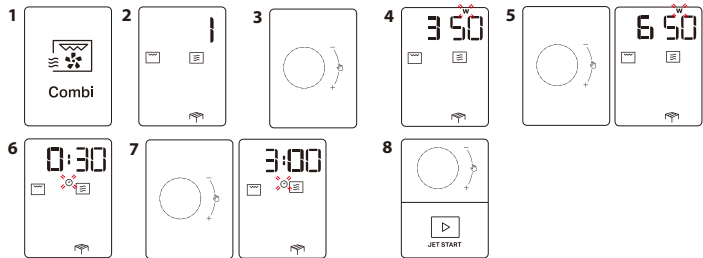
INDIKATORER:



STYRKE		TIPS	TILBEHØR
1	Lav	Dette niveau er velegnet til tilberedning af fødevarer, hvor den ene side allerede er grillet, og den anden side skal brunes. Dette niveau er velegnet til fødevarer, der skal tilberedes/holdes varme i længere tid uden risiko for, at de brænder på.	Sættes øverst i ovnen 
2	Medium	Dette niveau er velegnet til tilberedning af kød, der skal tilberedes jævnt udenpå og indeni. Der er også velegnet til at riste brød langsomt, til at gratinere fødevarer og til at genopvarme fødevarer.	
3	Høj	Dette niveau er velegnet til fødevarer, der hurtigt skal brunes på overfladen, og til at riste brød eller færdiggøre gratinering af fødevarer.	

KOMBI-GRILLNING (MIKROBØLGER + GRILL)

Denne funktion kombinerer mikrobølger- og grillning, så du kan tilberede gratin på kortere tid. Følgende er et eksempel på kombi-grillning af fødevarer på 650 W styrke i 3 minutter:



- Tryk på Kombi-knappen.
- 1 er Kombi-grill-funktionen.
- Tryk på OK-knappen for, at bekræfte dit valg.
- 350 W er standardindstillingen.
- Drej knappen og sæt styrken på 650 W.
- Standard tilberedningstiden er 00:30.
- Drej knappen og sæt tilberedningstiden på 3 minutter.
- Tryk på OK- eller Jet Start-knappen for, at starte tilberedningen.

Tips og anbefalinger:

- Undgå, at ovnlågen står åben i længere tid ad gangen, når grillen bruges, da dette sænker temperaturen.
- Ved tilberedning af store gratiner, skal fødevarerne vendes ca. halvvejs gennem tilberedningstiden, så overfladen får den rigtige farve.
- Sørg for, at de brugte redskaber er velegnede til brug med mikrobølger, og at de er varmebestandige og ovnfaste, når du bruger denne funktion.
- Brug ikke plastikredskaber til grillning. De kan smelte. Redskaber af træ eller papir er heller ikke egnede.
- Pas på med ikke at røre oversiden under grillelementet.
- Fødevarerne skal sættes øverst, når denne funktion bruges. På denne måde kommer fødevarerne tættere på grillen, hvilket giver de bedste tilberedningsresultater. Sæt fødevarerne i midten af ovnen.

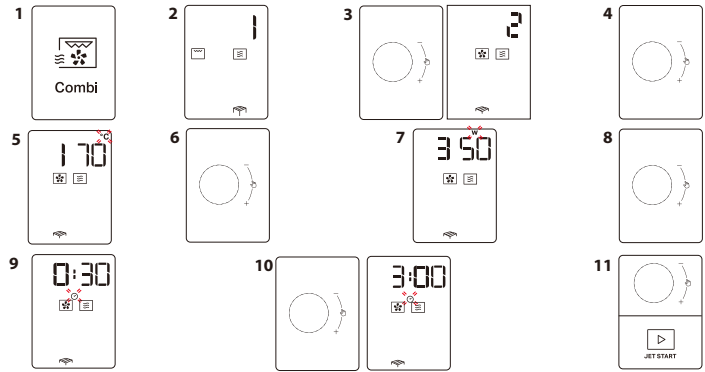
STYRKE	ANBEFALET BRUG	TILBEHØR
650 W	Grøntsager	Sættes øverst i ovnen 
500 W	Fjerkræ	
350 W	Fisk	
160 W	Kød	
90 W	Frugtgratin	

INDIKATORER:



KOMBI (MIKROBØLGER + VARMLUFT)

Denne funktion bruger både mikrobølger og varmluft, så du kan tilberede ovnbagte retter på kortere tid. Med Kombi (mikrobølger + varmluft) kan du tilberede retter som stegt fjerkræ, hele kartofler, lasagne, fisk. Stegt kød og frugtkager, slik og kager. Følgende er et eksempel på bagning af fødevarer på en styrke på 350 W på 170°C i 3 minutter:



- Tryk på Kombi-knappen.
- Standardindstillingen er 1.
- Drej knappen og sæt den på 2 Kombi-varmluft.
- Tryk på OK-knappen for, at bekræfte dit valg.
- Standardindstillingen er 170°C.
- Tryk på OK-knappen for, at bekræfte dit valg.
- 350 W er standardindstillingen.
- Tryk på OK-knappen for, at bekræfte dit valg.
- 00:30 er standardindstillingen.
- Drej knappen og sæt tilberedningstiden på 3 minutter.
- Tryk på OK- eller Jet Start-knappen for, at starte tilberedningen.

Tips og anbefalinger:

- Undgå, at ovnlågen står åben i længere tid ad gangen, når funktionen bruges, da dette sænker temperaturen.
- Sørg for, at de brugte redskaber er egnet til brug med mikrobølger, og at de er ovnfaste, når du bruger denne funktion.
- For at få et bedre resultat, anbefaler vi at lade maden stå i mindst 5 minutter.
- Sæt fødevarerne nederst i ovnen, så luften kan cirkulere rundt om fødevarerne.

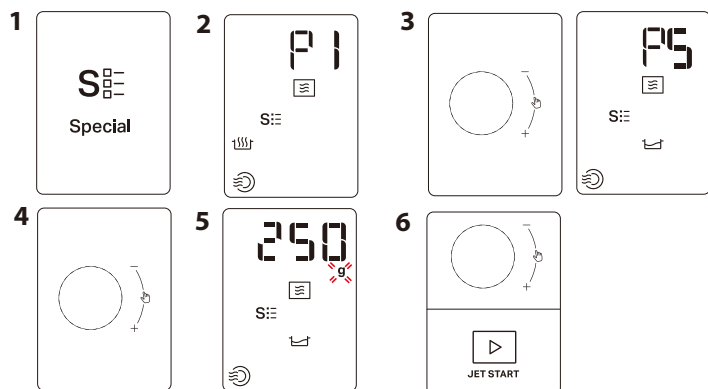
Varmluft + mikrobølger	ANBEFALET BRUG	TILBEHØR
Temperatur 160-200 °C/5 °C		
350 W	Fjerkræ, hele kartofler, lasagne, fisk	Lav hylde 
160 W	Stegt kød og frugtkager	
90 W	Slik og kager	

INDIKATORER:



SÆRLIG

Specialmenuen er en praktisk knap med forskellige funktioner, der kan bruges til tilberedningen. Med denne funktion kan du bl.a. lave yoghurt, hæve dej, blødgøre og smelte smør, is, flødeost og lignende. Følgende er et eksempel på blødgøring af 250 g smør med modellen MWF 259:



1. Tryk på Special-knappen.
2. P1 er standardindstillingen.
3. Drej knappen og sæt den på P5.
4. Tryk på OK-knappen for, at bekræfte dit valg.
5. Standardindstillingen er 250 g.
6. Tryk på OK- eller Jet Start-knappen for, at starte tilberedningen.

Tips og anbefalinger til tilberedning af yoghurt:

Ingredienser:

- 600 ml frisk sødmælk eller UHT-sødmælk.
- 50 g sukker og 15 g starter (almindelig yoghurt) (produktet skal indeholde levende mikroorganismer, hvilket kan ses på mærkatet på produktet).

Tilbehør:

- Kopper på 1 liter hver.
- En mellemstor gryde.

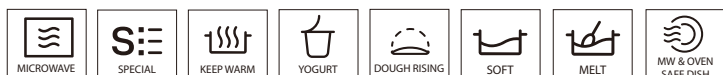
Fremgangsmåde:

- Rengør yoghurtbeholderne ved at skylle dem med kogende vand.
- Varm mælk op i en gryde lige til før kogepunktet (til ca. 70 °C. Hvis du bruger UHT-mælk skal den ikke varmes op).
- Når mælken har nået dette temperatur, skal du tage den af varmen og lade den køle ned (til ca. 25 °C).
- Fjern eventuelt "skind", der kan dannet sig på mælken.
- Når mælken har nået den rette temperatur, skal den blandes med sukkeret og starteren (almindelig yoghurt).
- Bland dem godt sammen, men undgå, at der trænger for meget luft i blandingen (dette gør, at startkulturen langsomt vokser).
- Hæld blandingen i rene beholdere, sæt låg på og sæt dem midt i ovnen.
- Tryk på Special-knappen, drej knappen og sæt den på P1 eller P3 (se forrige tabel) og tryk derefter på Jet-start knappen.
- I dette trin ska du undgå, at røre yoghurten.
- Når tilberedningen er færdig, skal du tage beholderne ud og sæt dem på køl før servering.
- For at opretholde en kultur, skal du gemme en lille portion yoghurt i en ren, lufttæt beholder (styrken af kulturen falder dog jo flere gange den varmes op). Den holder sig i to til tre uger i køleskabet.

Tips og anbefalinger til hævnning af dej:

1. Hæld 200 ml vand i en mikrobølgesikker beholder og sæt den i ovnen.
2. Tryk på Special-knappen, drej knappen og sæt den på P2 eller P4 (se tabellen). Tryk derefter på Jet Start-knappen for, at forevarme ovnen i 5 minutter.
3. Efter 5 minutter viser skærmen "Add Food"(TILFØJ FØDEVARENERNE). Sæt hurtigt dejen med beholder i ovnen, så du holder på varmen og luk lågen.
4. Tryk på Jet Start-knappen for, at starte tilberedningen.

INDIKATORER (AFHÆNGIG AF FØDEVAREKATEGORIEN):

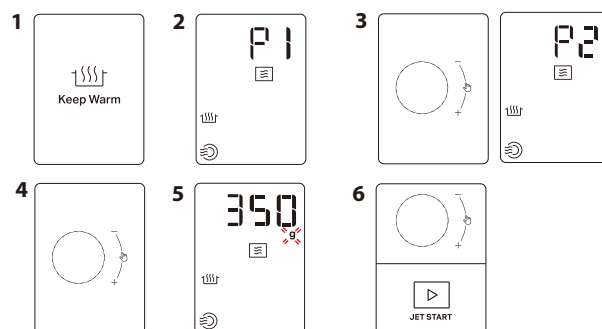


- Følgende er et eksempel på tilberedning af pizzadej. Hæld 37°C vand i beholderen og opløs gæren i vandet. Tilsæt 250 g mel, 2 spsk ekstra jomfruolivenolie, 2 g salt. Ælt blandingen indtil du har en dej. Denne funktion kan bruges med alle andre dejopskrifter.
- For at få et bedre resultat, anbefaler vi at bruge denne funktion til hævnning af 250-500 g dej.

FØDEVAREKATEGORI	MWF 255	MWF 258	MWF 259	VÆGT	TILBEHØR
Varmholdning af roastbeef	-	-	P1	600-1400 g	 (MEDFØLGER IKKE)
Varmholdning af pizza	-	-	P2	300- 800g	
Yoghurt	P1	P1	P3	Se tipsene til yoghurt.	
Hævning af dej	P2	P2	P4	Se tips til hævnning af dej.	
Blødgøring af smør	P3	P3	P5	50-500 g/50 g	
Blødgøring af is	P4	P4	P6	100-1000 g/50 g	
Blødgøring af flødeost	P5	P5	P7	50-500 g/50 g	
Blødgøring af frossen juice	P6	P6	P8	250 ml - 1 liter/250 ml	
Smeltning af smør	P7	P7	P9	50-500 g/50 g	
Smeltende chokoladestykker	P8	P8	P10	100g- 500g /50g	
Smeltning af ost	P9	P9	P11	50-500 g/50 g	
Smeltning af skumfiduser	P10	P10	P12	100-500 g/50 g	

VARMHOLDNING (KUN PÅ MODELLERNE MWF 255 OG MWF 258)

Varmholdningsfunktionen er kun beregnet til, at holde varm stegt oksekød og pizza varm med. Følgende er et eksempel på varmholdning af en pizza på 350 g med modellen MWF 255:



1. Tryk på Varmholdning-knappen.
2. P1 er standardindstillingen.
3. Drej knappen og sæt den på P2.
4. Tryk på OK-knappen for, at bekræfte dit valg.
5. Standardindstillingen er 350 g.
6. Tryk på OK- eller Jet Start-knappen for, at starte tilberedningen.

INDIKATORER:



Tips og anbefalinger:

- Undgå, at lade fødevarerne være i ovnen i over en time efter tilberedningen. Hvis du gør dette, kan det føre til madforgiftning eller sygdom.

	FØDEVAREKATEGORI	VÆGT	TILBEHØR
P1	Roastbeef	600-1400 g	 (MEDFØLGER IKKE)
P2	Pizza	300-800 g	

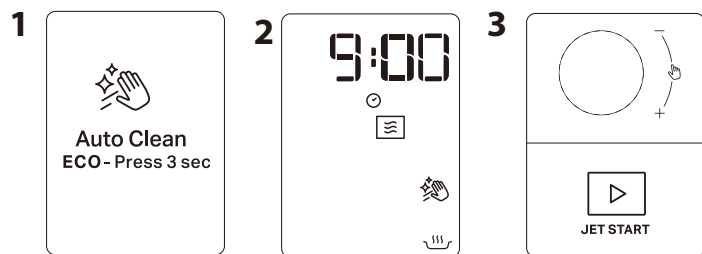
AUTOMATISK RENGØRING

Denne automatisk rengøring hjælper dig med at rengøre mikrobølgeovnen indeni, og med at fjerne ubehagelige lugte. Dette tager 9 minutter og det kan ikke ændres.

FØR RENGØRINGEN STARTES:

Hæld 250 ml lunken vand i en mikrobølgesikker beholder eller i dampkogerbunden, afhænger af din model. Sæt beholder midt i ovnen.

SÅDAN STARTES RENGØRINGEN:



1. Tryk på Automatisk rengøring-knappen.
2. 9:00 er standardindstillingen.
3. Tryk på OK- eller Jet Start-knappen for, at starte rengøringen.

NÅR RENGØRINGEN ER FÆRDIG:

1. Tryk på Stop-knappen, åbn lågen.
2. Tag beholderen ud.
3. Rengør de indvendige overflader med en blød klud eller et stykke køkkenrul med mildt rengøringsmiddel.

Tips og anbefalinger:

- For at opnå en bedre rengøring, anbefales det at bruge en mikrobølgesikker beholder med en diameter på 17-20 cm og en højde under 6,5 cm.
- Da beholderen er meget varm efter rengøringen, anbefales det at bruge ovenhandsker, når du tager beholderen ud af mikrobølgeovnen.
- For at opnå en bedre rengøring og fjerne ubehagelige lugte, kan du tilsæt lidt citronsaft til vandet.
- Grillelementet skal ikke rengøres, da det intense varme brænder madresterne af, men oversiden over grillelement skal regelmæssigt rengøres. Dette skal gøres med en blød og fugtig klud med mildt rengøringsmiddel.

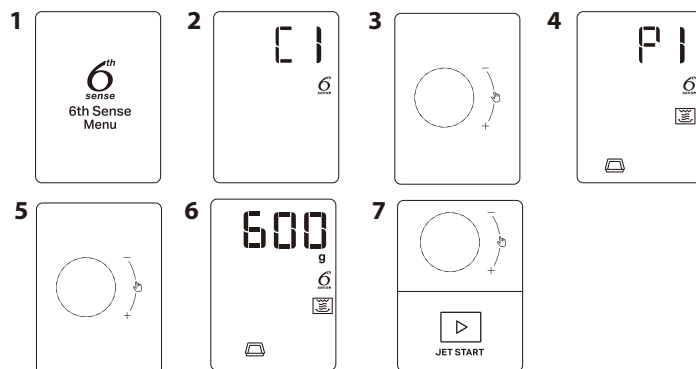
TILBEHØR	
MWF 255/MWF 259	MWF 258
Dampkoger-bund	 (MEDFØLGER IKKE)

INDIKATORER (AFHÆNGIG AF DIN MODEL):



6. SANS MENU

Med denne eksklusive Whirlpool-funktion får du optimale resultater. Mikrobølgeovnen udregner automatisk den nødvendige mikrobølgestyrke og tilberedningstid, så du får det bedst mulige resultat på kortest tid. Læg fødevarerne på et mikrobølgesikkert fad eller den øvre, nedre rist, en mikrobølgesikker tallerken eller bagepladen (alt efter hvad opskriften kræver). Følgende er et eksempel på tilberedning af en færdiglavet kageblanding med modellen MWF 259:



1. Tryk på knappen 6th Sense Menu.
2. C1 vises på skærmen.
3. Tryk på OK-knappen for, at bekræfte dit valg.
4. P1 vises på skærmen.
5. Tryk på OK-knappen for, at bekræfte dit valg.
6. 600 g vises på skærmen.
7. Tryk på OK- eller Jet Start-knappen for, at starte tilberedningen.

Bemærk:

Når du har opvarmet baby mad eller væske i en sutteflaske eller en mikrobølgesikker kop, skal du altid røre ryste flasken/koppen og kontrollere temperaturen før servering. Så sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og du undgår risikoen for skoldning eller vabler.

- Fjern sutten (på sutteflasker) og låget (på kopper)
- Ryst efter opvarmning
- Lad maden stå i et stykke tid
- Ryst maden igen
- Kontroller temperaturen
- Serveres ved ca. 30-40°C (fast føde) eller ca. 37°C (mælk)

Ved brug af modellerne MWF 258 og MWF 259 bedes du se nedenstående tabel:

FØDEVAREKATEGORI	MWF 258	MWF 259	VÆGT	TILBEHØR
C1 - Nem				
Færdiglavet kageblanding	P1	P1	600 g	Mikrobølgesikker kageform (medfølger ikke) 
Frossen tynd pizza	P2	P2	350 g	Bageplade Håndtag til bageplade 
C2 - Morgenmad				
Ristet brød	P1	P1	40-80g/40g	Sættes øverst i ovnen 
Havregrød	P2	P2	1-4 portioner/1 portion	 (MEDFØLGER IKKE)

INDIKATORER (AFHÆNGIG AF MODEL OG FØDEVAREKATEGORI):



FØDEVAREKATEGORI	MWF 258	MWF 259	VÆGT	TILBEHØR
Bacon	P3	P3	50-150g/25g	Bageplade Håndtag til bageplade
Spejlæg	P4	P4	1-4 portioner/1 portion	
Bacon og æg	P5	P5	1-4 portioner/1 portion	
Pølser	P6	P6	100-400g/100g	
Sprød bacon med æg i cocotte	P7	P7	1 opskrift	
Toast med skinke og æg	P8	P8	1 opskrift	
Kartoffelrøsti med champignoner og løg	P9	P9	1 opskrift	
Omelet med skinke og ost	P10	P10	1 opskrift	
C3 - Færdiglavede måltider				
Laks med grøntsager	P1	P1	1 opskrift	MW SAFE DISH (MEDFØLGER IKKE)
Fisk og kartofler	P2	P2	200-500g/ 50g	
Kylling i karry med ris og grønne ærter		P3	1 opskrift	Dampkoger uden rist Låg Bund
Alt i én pasta bolognese		P4	1 opskrift	
Couscous med kikærter og kylling		P5	1 opskrift	
Stuede linser med kødboller		P6	1 opskrift	
Kylling og kartofler	P3	P7	200-500g/ 50g	Bageplade Håndtag til bageplade
Æg og asparges	P4	P8	1-4 portioner/1 portion	
Quiche	P5	P9	1 bundt (1025 g)	
Vegetar-quiche	P6	P10	1 bundt (1025 g)	
Frossen lasagne	P7	P11	600 g	Sæt den mikrobølgesikre tallerken nederst i ovnen MW SAFE DISH
Frisklavet lasagne	P8	P12	1000 g	
Hjemmelavet pizza	P9	P13	900 g	Sæt bagepladen nederst i ovnen Håndtag til bageplade

FØDEVAREKATEGORI	MWF 258	MWF 259	VÆGT	TILBEHØR
C4 - Sundt/grøntsager				
Grøntsagssuppe	P1	P1	4 portioner	 (MEDFØLGER IKKE)
Bagte kartofler	P2	P2	1-4 portioner/1 portion	
Jødisk artiskoksuppe med porre og courgetter	P3	P3	4 portioner	
Gurkemejesuppe med røde linser	P4	P4	4 portioner	
Løgsuppe	P5	P5	4 portioner	
Søde kartofler (hele)	P6	P6	1-4/1	
Ristede kartofler med ost	P7	P7	1 opskrift	
Courgetter med vegetarfylld	P8	P8	1 opskrift	
Aubergineruller med mynte og tomater	P9	P9	1 opskrift	
Bagte kartofler med fetaost og purløg	P10	P10	1 opskrift	
Plantebaserede burgere	P11	P11	100-400g/100g	Sættes øverst i ovnen 
C5 - Fisk/skaldyr				
Hvide fiskefileter	P1	P1	150-500g/ 50g	 
Panerede torskefileter med krydderurter og karry	P2	P2	1 opskrift	
Spyd med laks og champignon smurt med teriyaki-sovs	P3	P3	1 opskrift	
Courgette-ruller med laks og ingefær	P4	P4	1 opskrift	
Kongerejer med hvidløgssmør og koriander	P5	P5	1 opskrift	
Hel fisk	P6	P6	500 g	Sæt den mikrobølgesikre tallerken nederst i ovnen  
C6 - Kød og fjerkræ				
Bolognesekød	P1	P1	1 opskrift	 (MEDFØLGER IKKE)
Kyllingefilet og bacon	P2	P2	200-500g/ 50g	
Kyllingefilet	P3	P3	150-500g/ 50g	 
Burgere	P4	P4	100-400g/100g	
Kyllingeruller med skinke og ost	P5	P5	1 opskrift	
Svinekød souvlaky med tzatziki	P6	P6	1 opskrift	
Marokkanske kødboller	P7	P7	1 opskrift	
Kyllingeburgere med karamelliserede løg	P8	P8	1 opskrift	

INDIKATORER (AFHÆNGIG AF MODEL OG FØDEVAREKATEGORI):














FØDEVAREKATEGORI	MWF 258	MWF 259	VÆGT	TILBEHØR
Hel kylling	P9	P9	800-1500 g/100 g	Sæt den mikrobølgesikre tallerken nederst i ovnen
Oksekød, stegt	P10	P10	800-1500 g/100 g	 MW SAFE DISH 
Tærte med oksekød	P11	P11	1 opskrift	Sæt bagepladen nederst i ovnen   Håndtag til bageplade 
C7 - Dessert og wienerbrød				
Chokolade- og pærekage	P1	P1	1 opskrift	
Let ostekage med lime og jordbær	P2	P2	1 opskrift	
Sodabrød med sesam- og solsikkekerener	P3	P3	1 opskrift	Håndtag til bageplade 
Scones	P4	P4	560 g	
Småkager	P5	P5	200 g	Sæt bagepladen nederst i ovnen   Håndtag til bageplade 
Sandkage	P6	P6	900 g	Sæt et kagefad (medfølger ikke) nederst i ovnen  
Tærte (fx kirsebær)	P7	P7	1 opskrift	Sæt bagepladen nederst i ovnen   Håndtag til bageplade 
Muffin	P8	P8	252g (9 stk á 28 g)	Muffinform (medfølger ikke) sat nederst i ovnen  

FØDEVAREKATEGORI	MWF 258	MWF 259	VÆGT	TILBEHØR
Focaccia med rosmarin	P9	P9	1 opskrift	Sæt bagepladen nederst i ovnen   Håndtag til bageplade 
Æblekage	P10	P10	1 opskrift	Sæt et kagefad (medfølger ikke) nederst i ovnen  
C8 - Babymenu				
Lunken mælk, der skal opvarmes	P1	P1	100-500 ml/50 ml	Mikrobølgesikker flaske (medfølger ikke)
Kold mælk, der skal opvarmes	P2	P2	100-500 ml/50 ml	Mikrobølgesikker flaske (medfølger ikke)
Babymad (blandet)	P3	P3	100-300 g/50 g	Mikrobølgesikker tallerken (medfølger ikke)
Hygiejne	P4	P4	1, 2 eller 3 glas	Mikrobølgesikker glas (medfølger ikke)

INDIKATORER (AFHÆNGIG AF MODEL OG FØDEVAREKATEGORI):



Ved brug af model MWF 255 bedes du se nedenstående tabel:

FØDEVAREKATEGORI		VÆGT	TILBEHØR
C1 - Morgenmad			
Ristet brød	P1	40-80 g/ 40 g	Sættes øverst i ovnen 
Havregrød	P2	1-4 portioner/1 portion	 (MEDFØLGER IKKE)
C2 - Færdiglavede måltider			
Laks med grøntsager	P1	1 opskrift	 (MEDFØLGER IKKE)
Fisk og kartofler	P2	200-500 g/ 50 g	
Kylling i karry med ris og grønne ærter	P3	1 opskrift	Dampkoger uden rist  Låg  Bund
Alt i én pasta bolognese	P4	1 opskrift	
Couscous med kikærter og kylling	P5	1 opskrift	
Stuede linser med kødboller	P6	1 opskrift	
Frossen lasagne	P7	600 g	Sæt den mikrobølgesikre tallerken nederst i ovnen 
Frisklavet lasagne	P8	1000 g	
Hjemmelavet pizza	P9	900 g	Mikrobølgesikker bageplade (medfølger ikke) sat nederst i ovnen 
C3 - Sundt/grøntsager			
Grøntsagssuppe	P1	4 portioner	 (MEDFØLGER IKKE)
Bagte kartofler	P2	1-4 portioner/1 portion	
Jødisk artiskoksuppe med porre og courgetter	P3	4 portioner	
Gurkemejesuppe med røde linser	P4	4 portioner	
Løgssuppe	P5	4 portioner	
Søde kartofler (hele)	P6	1-4/1	
Plantebaserede burgere	P7	100-400 g/ 100 g	Sættes øverst i ovnen 
C4 - Kød og fjerkræ og Fisk			
Bolognesekød *	P1	1 opskrift	 (MEDFØLGER IKKE)

FØDEVAREKATEGORI	VÆGT	TILBEHØR
Hel Kylling	P2 800-1500 g/ 100 g	Sæt den mikrobølgesikre tallerken nederst i ovnen 
Oksekød, stegt	P3 800-1500 g/ 100 g	
Tærte med oksekød	P4 1 opskrift	Sæt bagepladen nederst i ovnen 
Hel fisk	P5 500 g	Sæt den mikrobølgesikre tallerken nederst i ovnen 
C5 - Dessert og wienerbrød		
Småkager	P1 200 g	Bageplade (medfølger ikke) sat nederst i ovnen 
Sandkage	P2 900 g	Kagefad (medfølger ikke) sat nederst i ovnen 
Tærte (fx kirsebær)	P3 1 opskrift	Bageplade (medfølger ikke) sat nederst i ovnen 
Muffin	P4 252 g (9 stk á 28 g)	Muffinform (medfølger ikke) sat nederst i ovnen 
Focaccia med rosmarin	P5 1 opskrift	Bageplade (medfølger ikke) sat nederst i ovnen 

INDIKATORER (AFHÆNGIG AF MODEL OG FØDEVAREKATEGORI):













FØDEVAREKATEGORI		VÆGT	TILBEHØR
Æblekage	P 6	1 opskrift	Kagefad (medfølger ikke) sat nederst i ovnen 
C6 - Babymenu			
Lunken mælk, der skal opvarmes	P 1	100-500 ml/50 ml	Mikrobølgesikker flaske (medfølger ikke)
Kold mælk, der skal opvarmes	P 2	100-500 ml/50 ml	Mikrobølgesikker flaske (medfølger ikke)
Babymad (blandet)	P 3	100-300g/50g	Mikrobølgesikker tallerken (medfølger ikke)
Hygiejne	P 4	1, 2 eller 3 glas	Mikrobølgesikker glas (medfølger ikke)

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
Ovnen virker muligvis ikke.	Strømafbrydelse.	Se, om der er strøm i strømforsyningen, og om ovnen er sluttet ordentligt til strømforsyningen.
	Afbrydelse fra strømforsyningen.	Sluk og tænd ovnen, og se om dette løser problemet.
	Lågen er ikke ordentligt lukket.	Åbn og luk lågen for at se, om dette løser problemet.
Skærmen viser "F" efterfulgt af et tal eller bogstav.	Ovnfejl.	Kontakt dit nærmeste kundeservicecenter og oplys nummeret efter bogstavet "F".

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

I overensstemmelse med IEC 60705.

IEC-Kommission har udviklet en standard til at sammenligne varmeydelsen på forskellige mikrobølgeovne. Vi anbefaler følgende til denne ovn:

TEST	BELØB	CA. TID	STYRKE	BEHOLDER
12.3.1 (Æggecreme)	1000 g	13-15 min.	800 W	Glasfad 3,227
12.3.2 (Sandkage)	475 g	8-10 min.	800 W	Glasfad 3,827
12.3.3 (Farsbrød)	900 g	14-16 min.	800 W	Glasfad 3,838
12.3.4 (Kartoffelgratin)	1100 g	18-25 min.	Grill+650 W mikrobølger	Glasfad 3,827
13,3 (Manuel optøning)	500 g	13,5-14,5 min.	160 W	3 mm plastikplade

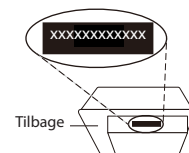
Databeskrivelse	MWF 255	MWF 258	MWF 259
Forsyningsspænding	220-230 V ~ 50 Hz		
Nominal indgangseffekt	2300 W		
Indvendige mål (B x H x D mm)	320x233,5x331		
Udvendige mål (B x H x D mm)	490x325x468,3		

▼ For yderligere oplysninger om dit produkt, bedes du downloade hele brugs- og plejevejledning på docs.whirlpool.eu



Politikker, standarddokumentation og yderligere produktoplysninger kan findes ved at:

- Gå på vores hjemmeside docs.whirlpool.eu
- Brug af QR-koden
- Du kan også kontakte vores eftersalgsservice (se telefonnummer på garantibeviset). Hvis du kontakter vores eftersalgsservice, bedes du oplyse koderne på produktets ID-mærke.



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



W11599393/A