VT 265 VT 275

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso





Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com

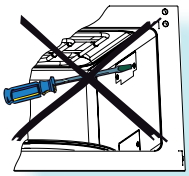
SENSING THE DIFFERENCE

INSTALLATIE

VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT

Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning.

Verwijder geen beschermingsplaatjes voor aanzuigopeningen die zich aan de zijkant in het ovengedeelte bevinden. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.



Plaats de oven op een stabiel, vlak oppervlak dat sterk genoeg is voor de oven en het kookgerei dat u erin plaatst. Behandel de oven voorzichtig.



Zorg voor afstand tussen de oven en andere warmtebronnen. Voor een goede ventilatie moet er minstens 20 cm ruimte boven de oven blijven. Zorg ervoor dat de lucht onder, boven en rondom de oven vrij kan stromen. De magnetron mag niet in een kast geplaatst worden.

Verzeker u ervan dat het apparaat niet beschadigd is. Controleer of de ovendeur goed tegen de deursteun sluit. Haal de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of andere ongevallen worden veroorzaakt.

NA DE AANSLUITING

U kunt uw oven alleen inschakelen als de deur goed gesloten is.

Plaats de oven niet vlak bij een televisie, radio of antenne; u kunt last krijgen van storing.



Dit apparaat moet worden geaard. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren noch voor materiële schade als het apparaat niet is geaard.

De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

VERWARM OF GEBRUIK GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN in of bij de oven. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Er kan brand ontstaan.

ALS MATERIAAL BINNEN OF BUITEN DE OVEN IN BRAND VLIEGT OF ALS ER ROOKONTWIKKELING IS, laat de ovendeur dan dicht en schakel de oven uit. Haal de stekker uit het stopcontact of sluit de stroom af via de zekering of stroomonderbreker.

LAAT HET VOEDSEL NIET OVERKOKEN. Er kan brand ontstaan.

LAAT DE OVEN NIET ONBEWAAKT ACHTER, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Het papier kan verkolen of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten wanneer u het voedsel opwarmt. Laat de oven niet onbewaakt achter als u veel vet of olie gebruikt, omdat dit oververhit kan raken en brand kan veroorzaken!

GEBRUIK GEEN bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.

HANG OF PLAATS GEEN zware voorwerpen aan of op de deur, omdat de deur en de scharnieren hierdoor beschadigd kunnen worden. De handgreep van de deur mag niet gebruikt worden om dingen aan te hangen.

LAAT KINDEREN *het apparaat alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken en na voldoende uitleg, zodat het kind het apparaat veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt. Houd toezicht op kinderen wanneer er andere warmtebronnen (indien aanwezig) apart of in combinatie met de magnetron worden gebruikt, omdat hierbij hoge temperaturen ontstaan.*



DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR *gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij er toezicht is of instructies zijn gegeven over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.*

HOUD TOEZICHT OP KINDEREN *om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.*

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET *voor het verwarmen van materiaal in luchtdicht verzegelde schalen. Door de druktoename kunnen deze ontploffen of bij het openen schade veroorzaken.*

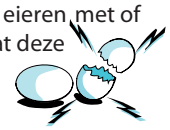


CONTROLEER DE DEURAFDICHTINGEN *en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.*

DE APPARATEN ZIJN NIET BEDOELD *om in werking te worden gesteld met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.*

EIEREN

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om hele eieren met of zonder schaal te verwarmen, omdat deze kunnen ontploffen; zelfs nadat ze zijn verwarmd in de magnetron.



VEILIGHEIDSMAATREGELEN

ALGEMEEN

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik!

Gebruik de magnetronfunctie nooit *zonder voedsel in de oven te plaatsen. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.*

De ventilatiegaten *van de oven mogen niet bedekt worden. Wanneer de aanzuig- of uitlaatopeningen worden geblokkeerd, kan de oven schade oplopen en kan het bereidingsresultaat slechter zijn dan normaal.*

Plaats een glas water in de oven als u deze wilt testen. Het water absorbeert de microgolfenergie en de oven raakt niet beschadigd.

Plaats of gebruik dit apparaat niet buiten.

Gebruik het apparaat niet naast een gootsteen, in een natte kelder, in de buurt van een zwembad en dergelijke.

Gebruik de ovenruimte niet als opslagruimte.

Verwijder metalen sluitstrips *van papieren of plastic zakken voordat u de zakken in de oven plaatst.*



FRITUREN

Gebruik uw magnetron niet om te frituren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.



Gebruik na het koken ovenhandschoenen om u niet aan de schalen, hete ovendelen en pannen te branden. Tijdens gebruik kunnen toegankelijke delen van de oven heet worden; houd kleine kinderen uit de buurt.

VLOEISTOFFEN

Bijvoorbeeld dranken of water. De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.



Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Vermijd het gebruik van rechte houders met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de oven te zetten en laat het lepeltje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit de oven.

VOORZICHTIG

Raadpleeg altijd een magnetronkookboek voor informatie. Vooral wanneer u alcoholhoudend voedsel bereidt of opwarmt.

Wanneer u babyvoeding *in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden voorkomen.*



Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdert!

ACCESSOIRES

ALGEMEEN

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

Controleer voor gebruik of het kookgerei dat u gebruikt geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.



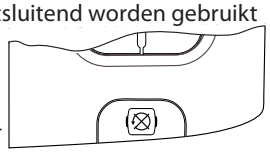
Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven. **Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.**

Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Als het draaiplateau niet vrij kan draaien, moet u een kleinere schaal gebruiken.

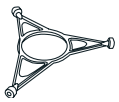
GROTE SCHALEN

Gebruik de toets Draaiplateau stoppen als voedsel wordt bereid in schalen die zo groot zijn dat ze niet vrij kunnen draaien in de oven. Deze functie kan uitsluitend worden gebruikt bij bereiding met de magnetronfunctie. De toets werkt niet bij andere functies.



PLATEAUDRAGER

Gebruik altijd de plateaudrager als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.



- Plaats de plateaudrager in de oven.

GLAZEN DRAAIPLATEAU

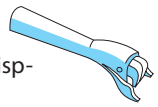
Gebruik het glazen draaiplateau bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilen.



- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.

CRISPHANDGREEP

Gebruik de meegeleverde speciale crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te halen.



CRISPPLAAT

Plaats het voedsel direct op de crispplaat. Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crispplaat gebruikt.



Zet geen keukengerei op de crispplaat omdat deze erg heet wordt en het gerei waarschijnlijk zal beschadigen.

De crispplaat mag voor gebruik worden voorverwarmd (max. 3 min.). Gebruik altijd de crispfunctie bij het voorverwarmen van de crispplaat.

STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

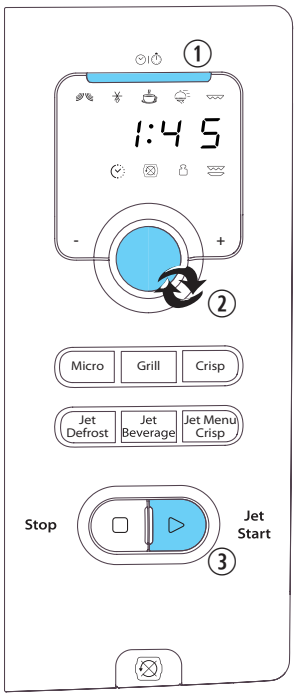
DEZE AUTOMATISCHE BEVEILIGING WORDT EEN MINUUT NADAT de oven teruggekeerd is in "stand-by" geactiveerd. (De oven is in de "stand by"-modus als de 24-uursklok wordt weergegeven of - als de klok niet is ingesteld - als het display leeg is).



DE DEUR MOET WORDEN GEOPEND EN GESLOTEN om er bijvoorbeeld voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld. Anders verschijnt op het display **"door" (**deur**)**.

door

KOOKWEKKER



GEBRUIK DEZE FUNCTIE als u een kookwekker nodig heeft om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren en pasta of voor het laten rijzen van deeg enz.

1. **DRUK OP DE KLOKTOETS.**
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
3. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

KNIPPERENDE DUBBELE PUNTEN geven aan dat de timer loopt.

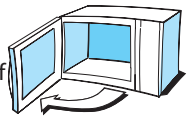
WANNEER DE INGESTELDE TIJD VERSTREKEN IS, hoort u een geluidssignaal.

ALS U EENMAAL OP DE KLOKTOETS DRUKT, verschijnt de resterende tijd van de timer. Deze blijft 3 seconden zichtbaar en vervolgens keert de bereidingstijd terug (als u op dat moment bezig bent met een bereiding).

OM DE KOOKWEKKER TE STOPPEN wanneer deze op de achtergrond van een andere functie in werking is, moet u eerst de kookwekker naar de voorgrond halen door op de kloktoets te drukken en vervolgens stoppen door nog een keer op de kloktoets te drukken.

DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

De bereiding onderbreken:
De bereiding kan worden onderbroken om het voedsel te controleren, om te draaien of om te roeren, door de deur te openen. De instelling blijft 10 minuten lang gehandhaafd.



Verdergaan met de bereiding:
Sluit de deur en druk EENMAAL op de starttoets. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken.
Druk TWEEMAAL op de starttoets om de tijd 30 seconden te verlengen.

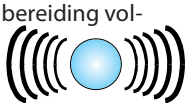


Als u niet verder wilt gaan:
Haal het voedsel uit de oven, sluit de deur en druk op de stoptoets.



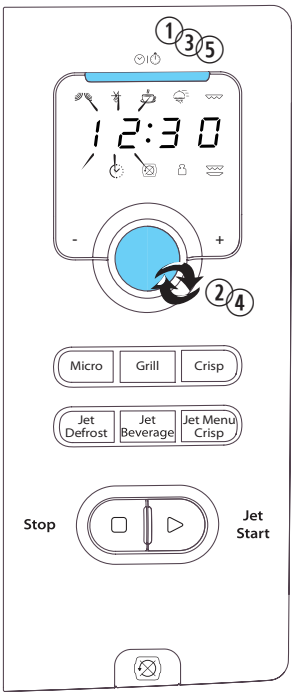
Opmerking: Als de bereiding is voltooid, brandt het ovenlampje voordat er op de STOP-toets wordt gedrukt. Dit is normaal.

Er klinkt gedurende 10 minuten om de minuut een piepsignaal wanneer de bereiding voltooid is. Druk op de STOP-toets of open de deur om het signaal uit te schakelen.



Opmerking: de oven houdt de instellingen slechts 60 seconden vast als de deur geopend en vervolgens gesloten wordt nadat de bereiding voltooid is.

KLOK

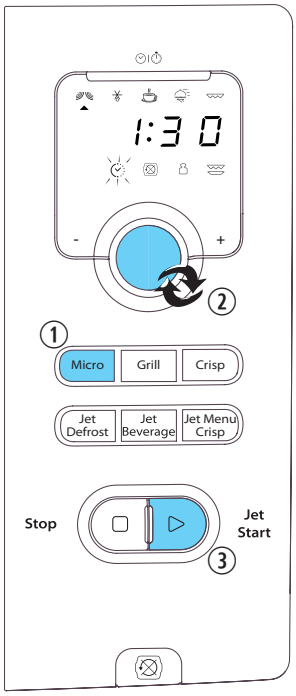


Wanneer het apparaat voor het eerst of na een stroomuitval wordt aangesloten, wordt de klokinstelling automatisch weergegeven.

1. **Druk op de kloktoets** (3 seconden) totdat het linkercijfer (uur) knippert.
2. **Draai de instelknop** om de gewenste uren in te stellen.
3. **Druk nogmaals op de kloktoets.** (De twee rechtersegmenten (minuten) knipperen).
4. **Draai de insteltoets** om de minuten in te stellen.
5. **Druk nogmaals op de kloktoets.**

De klok is ingesteld en werkt.
Als u de klok van het display wenst te verwijderen als deze eenmaal is ingesteld, dan drukt u opnieuw 3 seconden op de kloktoets en vervolgens op de stoptoets.
Voor het opnieuw instellen van de klok volgt u de bovengenoemde procedure.
Opmerking: Laat de deur open terwijl u de klok instelt. Dit geeft u 10 minuten de tijd om de klok in te stellen. Anders moet elke stap binnen 60 seconden worden uitgevoerd.

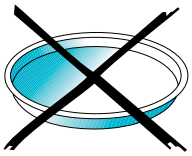
BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



GEBRUIK DEZE FUNCTIE voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

1. **DRUK OP DE MICRO-TOETS** om het vermogen in te stellen.
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** naar rechts om de bereidingstijd in te stellen.
3. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

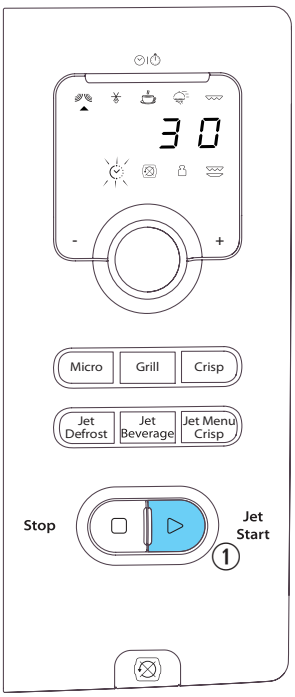
ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL GESTART IS:
Kunt u de bereidingstijd eenvoudig met stappen van 30 seconden verlengen door op de starttoets te drukken. *Bij elke druk* op de toets wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien.



HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
JET (800 W)	**OPWARMEN VAN DRANKEN,** water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager niveau kiezen.
650 W	**BEREIDEN VAN** vis, vlees, groenten enz.
500 W	**VOORZICHTIG BEREIDEN VAN** b.v. eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
350 W	**LATEN SUDDEREN VAN STOOFSCHOTELS,** smelten van boter.
160 W	**ONTDOOIEN.** Zacht laten worden van boter, kaas.
90 W	**IJS ZACHT** laten worden.

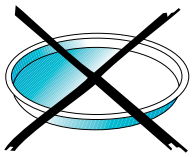
JET START



Gebruik deze functie voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.

1 **Druk op de starttoets.**

Deze functie start automatisch met een maximaal magnetronvermogen en een bereidingstijd van 30 seconden. *Elke keer dat de toets nogmaals wordt ingedrukt,* zal de tijd met 30 seconden verlengd worden. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien, nadat de functie is gestart.



HANDMATIG ONTDOOIEN

Volg de werkwijze voor "bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies vermogensniveau 160 W wanneer u handmatig ontdooit.

Controleer en inspecteer het voedsel regelmatig. Ervaring zal u leren hoeveel tijd nodig is voor verschillende hoeveelheden voedsel.

Bevroren voedsel in plastic zakjes, plastic folie of verpakkingen van karton kan rechtstreeks in de oven geplaatst worden wanneer de verpakking geen metalen delen bevat (bijvoorbeeld metalen bindstrips).

De vorm van de verpakking is van invloed op de ontdooitijd. Platte pakjes ontdooien sneller dan grote blokken.

Haal stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien.
Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

Scheid verschillende stukken voedsel met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (b.v. kippenpoten en vleugeltjes).



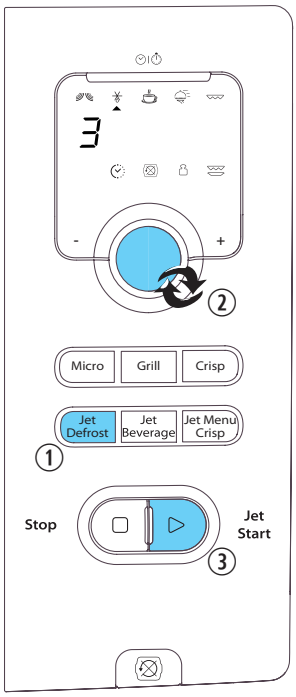
Draai grote stukken halverwege het ontdooien om.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.

Wanneer u ontdooit is het beter het voedsel iets bevroren te laten en het voedsel even te laten staan om het ontdooiproces te voltooien.

Als u het voedsel na het ontdooien even laat staan wordt het resultaat altijd beter aangezien de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.

JET DEFROST



Gebruik deze functie voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente en brood. Jet Defrost dient uitsluitend te worden gebruikt als het nettogewicht tussen 100 g - 2,5 kg ligt.

Plaats het voedsel altijd op het glazen draaiplateau.

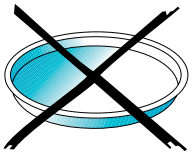
1. **Druk meerdere malen op de Jet Defrost-toets** om de voedingsgroep te selecteren.
2. **Draai de instelknop** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
3. **Druk op de starttoets.**

Halverwege het ontdooien stopt de oven en wordt *TURN FOOD* (voedsel omdraaien) weergegeven.



- Open de deur.
- Draai het voedsel om.
- Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

Opmerking: de oven gaat automatisch verder na 2 min. als het voedsel niet wordt omgedraaid. In dit geval zal het ontdooien langer duren.



JET DEFROST

Voor deze functie moet het nettogewicht van het voedsel bekend zijn.

BEVROREN VOEDSEL:

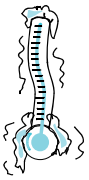
Als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht: Volg de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W tijdens het ontdooien.



BEVROREN VOEDSEL:

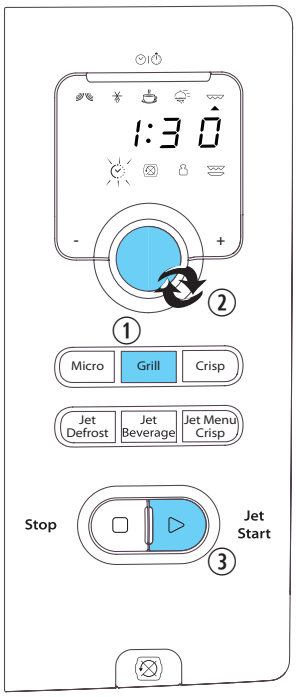
Als het voedsel een hogere temperatuur heeft dan diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.

Als het voedsel een lagere temperatuur heeft dan diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.



VOEDINGSGROEP		HOEVEELHEID	TIPS
1	**Vlees**	**100 g - 2 kg**	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees.
2	**Gevogelte**	**100 g - 2,5 kg**	Hele kip, in stukken of filets.
3	**Vis**	**100 g - 1,5 kg**	Heel, moten of filets.
4	**Groenten**	**100 g - 1,5 kg**	Gemengde groenten, doperwten, broccoli enz.
5	**Brood**	**100 g - 1 kg**	Heel brood, zoete broodjes en kadetjes.
Voor voedsel dat niet in deze tabel wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden en 160 W kiezen voor het ontdooien.			

GRILL



GEBRUIK DEZE FUNCTIE om snel een mooi bruin korstje te geven aan het gerecht.

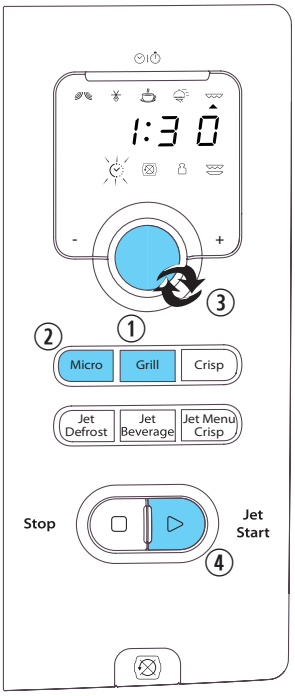
1. **DRUK OP DE GRILL-TOETS.**
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** naar rechts om de bereidingstijd in te stellen.
3. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

DOOR OP DE GRILLTOETS TE DRUKKEN TIJDENS DE BEREIDING wordt het grillelement in- en uitgeschakeld. De timer blijft aftellen wanneer het grillelement wordt uitgeschakeld.

CONTROLEER VOORDAT U MET GRILLEN BEGINT OF HET KOOKGEREI *dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt is voor de oven.*

GEBRUIK GEEN PLASTIC *kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.*

COMBI-GRILL



Gebruik deze functie om gegratineerde gerechten, lasagne, gevogelte en gebakken aardappelen te bereiden.

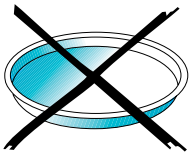
1. **Druk op de Grill-toets.**
2. **Druk op de Micro-toets** om het vermogen in te stellen.
3. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen..
4. **Druk op de starttoets.**

Tijdens de werking kunt u het grillelement in- en uitschakelen door op de grilltoets te drukken. Bij gebruik van de grill is het maximale vermogensniveau van de magnetron beperkt door een fabrieksinstelling.

Het is mogelijkde magnetron uit te schakelen door het vermogensniveau van de magnetron tot 0 W terug te brengen. Bij 0 W schakelt de oven over op alleen grillen.

Controleer voordat u met grillen begint of het kookgerei *dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt is voor de oven.*

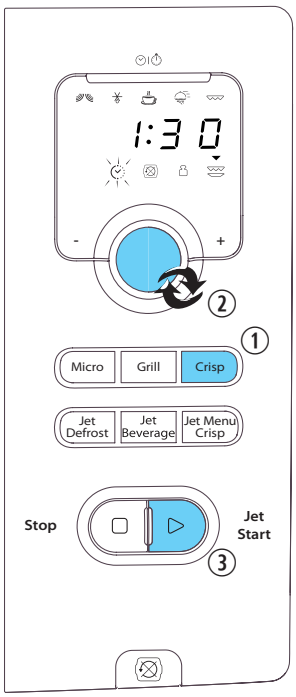
Gebruik geen plastic *kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.*



HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

COMBI-GRILL	
Vermogen	Aanbevolen gebruik:
650 W	**Bereiden van** groenten en gegratineerde gerechten
350 - 500 W	**Bereiden van** gevogelte en lasagne
160 - 350 W	**Bereiden van** vis en bevroren gegratineerde gerechten
160 W	**Bereiden van** vlees
90 W	**Gratineren van** fruit
0 W	**Alleen een bruin korstje geven** tijdens de bereiding

CRISP



Met deze functie kunt u pizza's en andere deegwaren bereiden en opwarmen. De functie is ook geschikt voor het bakken van spek, eieren, worstjes, hamburgers enz.

1. **Druk op de Crisp-toets.**
2. **Draai de instelknop** naar rechts om de bereidingstijd in te stellen.
3. **Druk op de starttoets.**

Het is niet mogelijk om het vermogenniveau te veranderen of om de grill in en uit te schakelen terwijl de crispfunctie wordt gebruikt.

De oven werkt automatisch met magnetron en grill om de crispplaat op te warmen. Daardoor komt de crispplaat zeer snel op temperatuur en wordt het voedsel bruin en krokant.

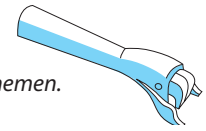
__Verzeker__ u ervan dat de crispplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.

__De oven en de crispplaat__ worden heet wanneer u deze functie gebruikt.

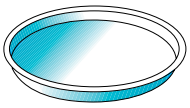
__Plaats de hete crispplaat niet__ op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.

__Let erop dat u de plaat__ onder het grillelement niet aanraakt.

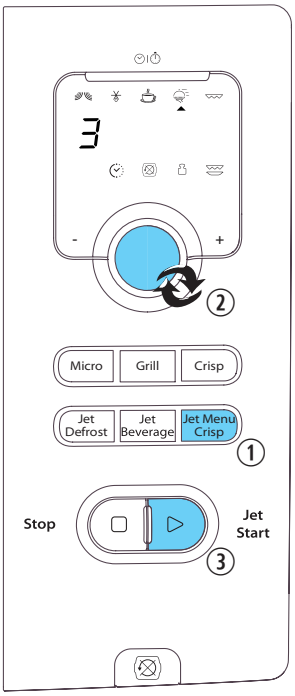
*__Gebruik ovenhandschoenen__ of de **meegeleverde speciale crisphandgreep** om de hete crispplaat uit de oven te nemen.*



Gebruik alleen de bijgeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.



JET MENU CRISP



GEBRUIK DEZE FUNCTIE OM verschillende soorten bevroren voedsel te bereiden.
DE OVEN SELECTEERT automatisch de bereidingsmethode, tijd en vermogen.

1. **DRUK MEERDERE MALEN OP DE JET MENU CRISP-TOETS** om de voedingsgroep te selecteren (zie tabel).
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
3. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

BIJ BEPAALDE VOEDSELGROEPEN MOET ER voedsel tijdens de bereiding worden toegevoegd, of moet het voedsel omgeroerd worden (afhankelijk van het model). In deze gevallen stopt de oven en wordt u gevraagd de benodigde handeling uit te voeren.

ALS DE DEUR NIET BINNEN DEZE TIJD WORDT GEOPEND (BINNEN 2 MINUTEN) ZAL DE OVEN:	
TOEVOEGEN	Stoppen en in "stand-by" gaan
ROEREN	Doorgaan met bereiden. In dit geval is het eindresultaat mogelijk niet optimaal.
OMDRAAIEN	Doorgaan met bereiden. In dit geval is het eindresultaat mogelijk niet optimaal.
~: Open de deur. ~: Plaats voedsel, roer of draai het om. ~: Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.	



JET MENU CRISP



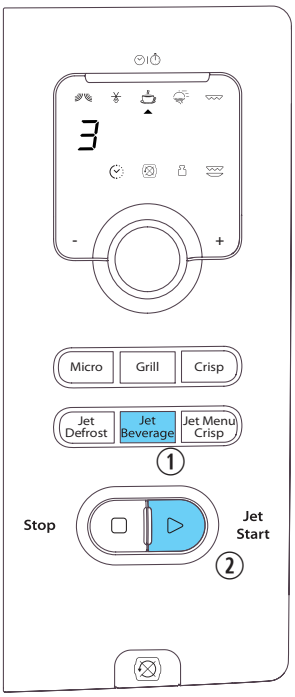
VOEDINGSGROEP		AANBEVOLEN HOEVEELHEID	TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES	TIJDENS DE BEREIDING
1	**Rijstgerechten**	**300 g - 650 g**	**Plaats de lege crisppplaat. Plaats het voedsel zodra "add food" (voedsel plaatsen) wordt weergegeven**	**Roer het voedsel om**
2	**Pastagerechten**	**250 g - 550 g**	**Plaats de lege crisppplaat. Plaats het voedsel zodra "add food" (voedsel plaatsen) wordt weergegeven**	**Roer het voedsel om**
3	**Kippenborst / kipnuggets**	**250 g - 500 g**	**Gebruik de crisppplaat**	**Draai het voedsel om**
4	**Franse frites**	**250 g - 500 g**	**Gebruik de crisppplaat**	**Roer het voedsel om**
5	**Pizza**	**250 g - 750 g**	**Gebruik de crisppplaat**	
6	**Quiche**	**250 g - 600 g**	**Gebruik de crisppplaat**	
7	**Gepaneerde vis / vissticks**	**250 g - 500 g**	**Plaats de lege crisppplaat. Plaats het voedsel zodra "add food" (voedsel plaatsen) wordt weergegeven**	**Draai het voedsel om**
8	**Cordonbleu / kipkoteletten**	**1 - 4 stuks (100 - 125 g per stuk)**	**Plaats de lege crisppplaat. Plaats het voedsel zodra "add food" (voedsel plaatsen) wordt weergegeven**	**Draai het voedsel om**

Voor voedsel dat niet in deze tabel is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden.

Opmerking:

Tijdens het voorverwarmen kan een kleine hoeveelheid olie of boter op de crisppplaat worden aangebracht.

JET BEVERAGE

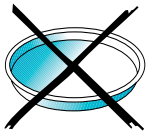


MET DE JET BEVERAGE-FUNCTIE kunt u makkelijk en snel 1-4 koppen drank opwarmen.

1. **DRUK MEERDERE MALEN OP DE JET BEVERAGE-TOETS** om het aantal op te warmen koppen te selecteren.
2. **DRUK OP DE STARTKNOP.**

1 KOP IS GELIJK AAN 150 ml drank.

OM OVERKOKEN TE VOORKOMEN plaatst u een lepeltje in de kop.

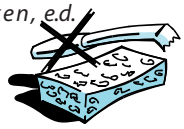


ONDERHOUD EN REINIGING

Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding afgekoppeld zijn.

Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Gebruik geen schuurmiddelen, ***schuursponsjes,*** *ruwe doeken, e.d. Deze kunnen het bedieningspaneel en het binnen- en buitenoppervlak van de oven beschadigen. Gebruik een doek met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.*



Spuit niet *rechtstreeks op de oven.*

Verwijder regelmatig, vooral als u gemorst heeft, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van de magnetron goed schoon.



Deze oven is ontworpen om met draaiplateau te worden gebruikt.

Gebruik de magnetron niet wanneer u het draaiplateau eruit heeft genomen om het schoon te maken.

Gebruik een zachte, vochtige doek met een mild reinigingsmiddel om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

Zorg ervoor dat er geen vet- of voedselresten rond de deuropening achterblijven.

In geval van hardnekkige vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

U heeft geen last van luchtjes als u regelmatig een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

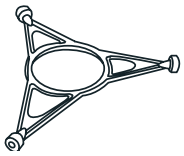
Gebruik geen schoonmaakapparaten die met stoom werken wanneer u de magnetron schoonmaakt.

De oven moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten verwijderd worden.

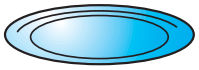
Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het plafond van de oven moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte, vochtige doek met een mild reinigingsmiddel. Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

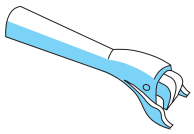
Plateaudrager



Glazen draaiplateau

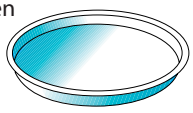


Crisphandgreep



ZORGVULDIGE REINIGING:

De crispplaat moet worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel. Sterk vervuilde gedeeltes kunnen worden schoongemaakt met een schuurdoekje en een mild reinigingsmiddel.



Laat de crispplaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

Dompel de crispplaat niet onder in water en spoel de crispplaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crispplaat beschadigen.

Gebruik geen staalwollen sponsjes. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

STORINGEN OPSPOREN

Als de oven niet werkt, bel dan pas de klantenservice als u gecontroleerd heeft of:

- Het draaiplateau en de drager van het draaiplateau op hun plaats zitten.
- De stekker goed in het stopcontact zit.
- De deur goed gesloten is.
- De zekeringen in orde zijn en er stroom is.
- De oven voldoende ventilatie heeft.
- Wacht 10 minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

Zo kunt u onnodige kosten besparen.
Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de oven door te geven (zie het serviceplaatje). Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.

Als het netsnoer moet worden vervangen, moet dat gebeuren met een origineel exemplaar dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.



Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden uitgevoerd. *Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.*
Verwijder geen beschermkappen.

MILIEUTIPS

De verpakking kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recyclingsymbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd.
Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.
Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EC inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (WEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste verwerking van dit product.

Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.



Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.
Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.
Snijd de voedingskabel van het apparaat door voordat u het apparaat afdankt, zodat het onbruikbaar wordt.

IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60705.

De Internationale Elektrotechnische Commissie heeft een standaard ontworpen voor het vergelijkend testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsduur	Vermogen	Ovenschaal
12.3.1	1000 g	14 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	16 min	650 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	20 - 22 min	Gril + 650 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	3 min 6 sec	Jet defrost	

Whirlpool is een geregistreerd handelsmerk van Whirlpool, USA

4 6 1 9 6 5 2 7 3 6 1 2

NL