AMW 234

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

INSTALLATIE

VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT

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

Plaats de oven op een stabiel, vlak oppervlak dat sterk genoeg is voor de oven en de schalen die 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.

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 uw 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.

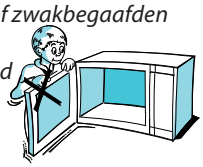
LAAT HET VOEDSEL NIET OVERKOKEN. Er kan brand ontstaan.

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.

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 *de oven alleen onder toezicht van volwassenen en na voldoende uitleg gebruiken, zodat het kind de oven veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.*
Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door jonge kinderen of zwakbegaafden zonder dat er toezicht wordt gehouden. Houd toezicht op jonge kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
Indien uw oven een combinatiestand heeft, dan mogen kinderen, in verband met de temperaturen die worden opgewekt, de oven alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen.



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.*

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, pannen of hete ovendelen te branden.

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 potten of flessen 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.



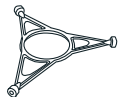
Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven. **Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.**

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.

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

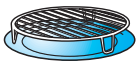
Gebruik het glazen draaiplateau bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilen.



- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.

ROOSTER

Gebruik het rooster met de grillfuncties.



STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

Deze automatische beveiliging wordt een minuut nadat de oven teruggekeerd is in de "standby" geactiveerd. (De oven is in de "standby"-modus als de 24-uursklok wordt weergegeven of - als de klok niet is ingesteld - als het display leeg is).

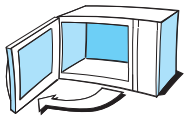


De deur moet worden geopend en gesloten om er bijvoorbeeld voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld. Anders verschijnt op het display "door" (deur).

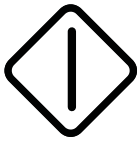
door

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.



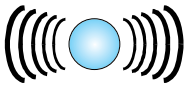
Verdergaan met de bereiding:
Sluit de deur en druk EENMAAL op de starttoets. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken.
Druk TWEEMAAL op de starttoets om de tijd 30 seconden te verlengen.



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

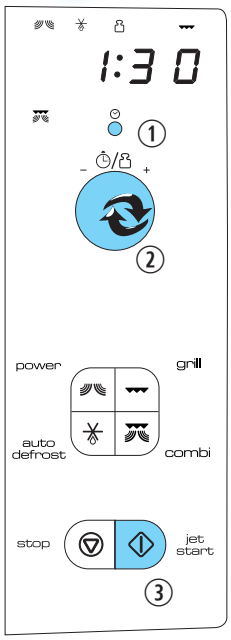


Er klinkt gedurende 10 minuten om de minuut een piepsignaal wanneer de bereiding voltooid is. Druk op de stoptoets of open de deur om het signaal uit te schakelen.



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

KOOKWEKKER



Gebruik deze functie als u een keukentimer 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.**



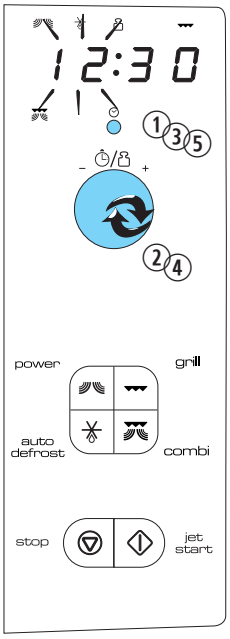
Knipperende dubbele punten geven aan dat de timer loopt.

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.

KLOK

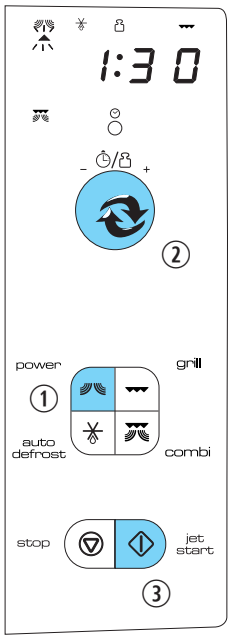


Het display is leeg wanneer het apparaat voor het eerst wordt aangesloten en na een stroomstoring. Indien de klok niet wordt ingesteld, blijft het display leeg totdat de bereidingstijd wordt ingesteld.

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

De klok is ingesteld en in werking.
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.

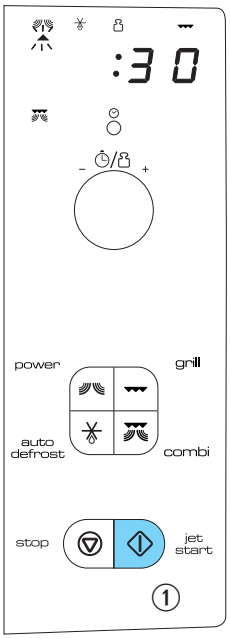
1. **DRUK OP DE VERMOGENSTOETS** om het vermogen in te stellen.
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** naar rechts om de bereidingstijd in te stellen.
3. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

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 (750 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.
600 W	**BEREIDEN VAN** vis, vlees, groenten enz.
500 W	**VOORZICHTIG BEREIDEN VAN** 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 wordt de tijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien, nadat de functie is gestart.

HANDMATIG ONTDOOIEN

Volg de procedure 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).



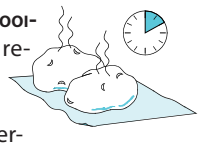
Draai grote stukken halverwege het ontdooien om.



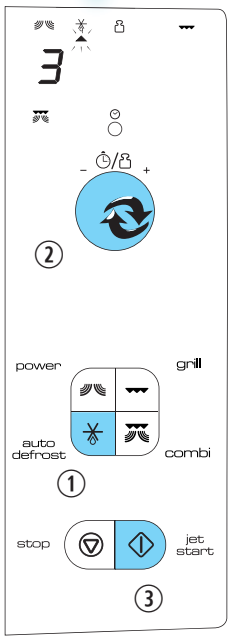
Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.

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.



AUTO-ONTDOOIEN



GEBRUIK DEZE FUNCTIE voor het ontdooien van vlees, vis en gevogelte. AUTO Defrost mag alleen gebruikt worden als het nettogewicht tussen de 100 g en 2 kg ligt.
PLAATS HET VOEDSEL altijd op het glazen draaiplateau.

1. **DRUK MEERDERE MALEN OP DE AUTO-ONTDOOITOETS** om de voedselklasse te selecteren.
2. **DRAAI DE INSTELTOETS** om het gewicht in te stellen.
3. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

BIJ SOMMIGE VOEDSELKLASSEN MOET het voedsel omgedraaid of geroerd worden tijdens de bereiding. 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 doorgaan met het ontdooiproces. In dit geval is het eindresultaat mogelijk niet optimaal.
- Open de deur.
- Voer de gevraagde handeling uit.
- Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

VOOR DEZE FUNCTIE MOET het nettogewicht van het voedsel bekend zijn.

BEVROREN VOEDSEL:
ALS HET GEWICHT MINDER OF MEER DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT IS: Volg de procedure voor "Bereiden en opwarmen in de magnetron" en kies 160 W wanneer u ontdooit.



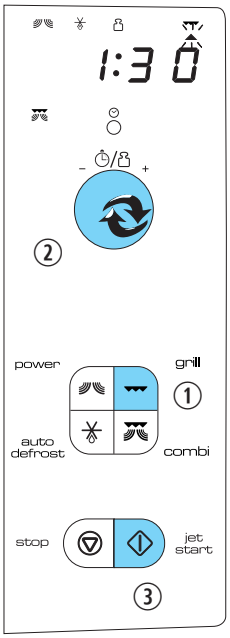
BEVROREN VOEDSEL:
ALS HET VOEDSEL EEN HOGERE temperatuur heeft dan diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.
ALS HET VOEDSEL EEN LAGERE temperatuur heeft dan diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.



VOEDINGSGROEP		HOEVEELHEID	TIPS
1	VLEES	100 G - 2 KG	GEHAKT, KOTELETTEN, BIEFSTUK OF BRAADVLEES.
2	GEVOGELTE	100 G - 2 KG	HELE KIP, IN STUKKEN OF FILETS.
3	VIS	100 G - 2 KG	HEEL, MOTEN OF FILETS.

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 voedsel.

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

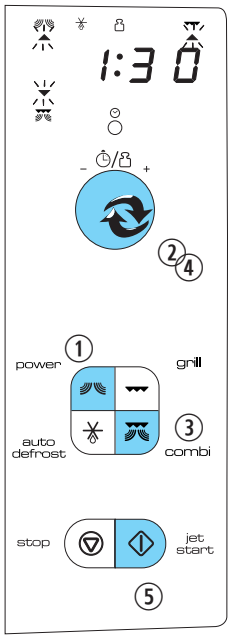
DOOR OP DE GRILLTOETS TE DRUKKEN TIJDENS DE BEREIDING wordt het grillelement in- en uitgeschakeld. De timer blijft aftellen wanneer het grillelement wordt uitgeschakeld.

LAAT DE OVENDEUR NIET TE LANG OPEN wanneer de grill in werking is, omdat de temperatuur hierdoor daalt.

ZORG ERVOOR DAT HET GEBRUIKTE KOOKGEREI *hittebestendig en geschikt is voor ovens voordat u ermee grilt.*

GEBRUIK GEEN PLASTIC *kookgerei wanneer u grilt. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.*

COMBI-GRILL



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

1. **Druk op de vermogenstoets** om het vermogen in te stellen.
2. **Draai de instelknop** om de magnetrontijd in te stellen.
3. **Druk op de Combi-toets.**
4. **Draai de instelknop** om de grilltijd in te stellen.
5. **Druk op de starttoets.**

Tijdens de werking kunt u het grillelement in- en uitschakelen door op de grilltoets te drukken.

Het is mogelijk om de magnetron uit te schakelen door het magnetronvermogen tot 0 W terug te brengen. Bij 0 W schakelt de oven over op de zelfstandige grillfunctie.

Laat de ovendeur niet te lang open wanneer de grill in werking is; hierdoor daalt de temperatuur.

__Controleer voordat u met grillen begint of het kookgerei__ dat u gebruikt hittestendig is en geschikt 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:
600 - 750 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

BEREIDINGSTABEL

Hoe meer voedsel u wilt bereiden, hoe langer de bereiding zal duren. Een vuistregel is dat de dubbele hoeveelheid voedsel bijna tweemaal zoveel tijd vergt.

Hoe lager de begintemperatuur, hoe langer de vereiste bereidingstijd. Voedsel op kamertemperatuur kookt sneller dan voedsel dat rechtstreeks uit de koelkast komt.



Als u meerdere stukken van hetzelfde voedsel kookt, bijvoorbeeld aardappelen in de schil, dient u deze in een kring in de oven te leggen, zodat ze gelijkmatig gekookt worden.



Sommige voedingsmiddelen zijn bedekt door een schil of membraan, bijvoorbeeld aardappels, appels en eidooiers. Prik in dergelijke gevallen met een vork of cocktailprikker in het voedsel om de druk te verminderen en openbarsten te voorkomen.

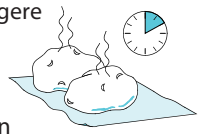
Kleinere stukken voedsel koken sneller dan grotere stukken en regelmatig gevormde stukken worden gelijkmatiger gaar dan onregelmatig gevormde stukken.



Het roeren en omscheppen van voedsel zijn technieken die zowel voor traditioneel koken als het koken met de magnetron worden gebruikt om de warmte snel tot midden in het voedsel te verdelen en het overkoken bij de buitenranden te voorkomen.

Wanneer u voedsel met een onregelmatige vorm of dikte bereidt, moet u het dunste gedeelte van het voedsel in de richting van het midden van het bord plaatsen, waar het als laatste verwarmd zal worden.

Voedsel dat veel vet en suiker bevat zal sneller koken dan voedsel dat veel water bevat. Vet en suiker bereiken ook een hogere temperatuur dan water.



Laat het voedsel na het bereiden altijd even staan. Dit levert altijd een verbetering van het resultaat op aangezien de temperatuur op die manier gelijkmatig over het voedsel verdeeld zal worden.

SOORT VOEDSEL	HOEVEELHEID	VERMOGEN	TIJD	NAGAARTIJD	TIPS
Hele kip	1000 g	750 W	18 - 20 min.	5 - 10 min.	Draai de kip halverwege de bereidingstijd om. Controleer of het vleessap helder gekleurd is wanneer de bereidingstijd voorbij is.
Kip (filets of stukken)	500 g		8 - 10 min.	5 min.	Controleer of het vleessap helder gekleurd is wanneer de bereidingstijd voorbij is.
Bacon	150 g		3 - 4 min.	1 - 2 min.	Plaats deze op keukenpapier in 2 of 3 lagen en dek ze af met nog meer keukenpapier.
Groenten (vers)	300 g		3 - 4 min.	1 - 2 min.	Met deksel bereiden en 2 tl zout toevoegen.
Groenten (diepvries)	250 - 400 g		3 - 4 min. 5 - 6 min.	1 - 2 min.	Met deksel bereiden
Aardappelen, in schil	1 stuk 4 stuks		4 - 6 min. 12 - 15 min.	2 min. 5 min.	Inprikken met een vork. (1 stuk = 250 g). Halverwege omdraaien.
Gehaktbrood	600 - 700 g	600 W	12 - 14 min.	5 min.	
Hele vis	600 g		8 - 9 min.	4 - 5 min.	Vel insnijden en afgedekt bereiden.
Vis (moten of filets)	400 g		5 - 6 min.	2 - 3 min.	Dunste delen naar het midden van het bord plaatsen. Met deksel bereiden.

OPWARMTABEL

Net als bij traditionele bereidingsmethodes moet in de magnetron opgewarmd voedsel altijd verwarmd worden tot het kokend heet is.

De beste resultaten worden bereikt wanneer het voedsel zo is neergelegd dat het dikkere voedsel zich aan de buitenkant van het bord bevindt en het dunnere voedsel in het midden.

Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen. Dikkere plakken, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.



Bij het opwarmen van stoofschotels en sauzen is het beter het voedsel een keer om te roeren om de warmte gelijkmatig te verdelen.

Afdekken van het voedsel helpt het vocht in het voedsel te houden, vermindert spatten en verkort de opwarmtijd.

Wanneer u porties bevroren voedsel opwarmt dient u de instructies op de verpakking te volgen.

Voedsel dat niet geroerd kan worden, bijvoorbeeld gegratineerde gerechten, kan het beste worden opgewarmd op 400-600 W.

Laat het voedsel na het opwarmen enkele minuten staan op die manier zal de temperatuur gelijkmatig over het voedsel verdeeld worden.

SOORT VOEDSEL	HOEVEELHEID	VERMOGEN	TIJD	NAGAARTIJD	TIPS
Kant-en-klare maaltijd	300 g 450 g	750 W	3 - 5 min. 4 - 5 min.	1 - 2 min.	Bord afdekken
Rijst	2 dl 6 dl		1 - 2 min. 3 - 4 min.	1 min. 2 min	Schaal afdekken
Gehaktballen	250 g		2 min.	1 - 2 min.	Zonder deksel bereiden
Dranken	2 dl		1 - 2 ½ min.	1 min.	Zet een metalen lepel in de mok om overkoken te voorkomen.
Soep (helder)	2½ dl		2 - 2 ½ min.	1 min.	Onafgedekt verwarmen in een soepbord of soepkom.
Crèmesoepen of roomsauzen	2 ½ dl		3 - 4 min.	1 min.	Vul de kom niet meer dan 3/4. Eenmaal omroeren tijdens het verwarmen.
Hotdogs	1 stuk 2 stuks	600 W	½ - 1 min. 1 - 1 ½ min.	1 min.	
Lasagne	500 g		5 - 6 min.	2 - 3 min.	

ONTDOOITABEL

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.
Dek stukken voedsel met kleine stukken aluminiumfolie af wanneer ze warm beginnen te worden (bijvoorbeeld kippenpoten en vleugels).



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.

SOORT VOEDSEL	HOEVEELHEID	VERMOGEN	TIJD	NAGAARTIJD	TIPS
Braadvlees	800 - 1000 g	Ontdooien (160 W)	20 - 22 min.	10 - 15 min.	Halverwege het ontdooien omdraaien.
Gehakt	500 g		8 - 10 min.	5 min.	Halverwege het ontdooien omdraaien. Ontdooide delen uit elkaar halen.
Karbonades, koteletten, biefstuk	500 g		7 - 9 min.	5 - 10 min.	Halverwege het ontdooien omdraaien.
Hele kip	1200 g		25 min.	10 - 15 min.	Halverwege het ontdooien omdraaien.
Kip, stukken of filets	500 g		7 - 9 min.	5 - 10 min.	Halverwege het ontdooien omdraaien / uit elkaar halen. Dek vleugeltjes en poten af met aluminiumfolie om oververhitting te voorkomen.
Hele vis	600 g		8 - 10 min.	5 - 10 min.	Halverwege het ontdooien omkeren en de staart afdekken met folie om oververhitting te voorkomen.
Vis (moten of filets)	400 g		6 - 7 min.	5 min.	Halverwege het ontdooien omdraaien. Ontdooide delen uit elkaar halen.
Brood	500 g		4 - 6 min.	5 min.	Halverwege het ontdooien omdraaien.
Broodjes en kadetjes	4 stuks (150 - 200 g)		1 ½ - 2 min.	2 - 3 min.	In een kring leggen.
Fruit en bessen	200 g		2 - 3 min.	2 - 3 min.	Uit elkaar halen tijdens het ontdooien.

GRILLTABEL

De grillfunctie is zeer geschikt om een bruin korstje te geven aan het voedsel nadat het is bereid met de magnetron.

Het rooster kan gebruikt worden om het voedsel dichter bij het grillelement te brengen, zodat het sneller bruin wordt.

Leg dun voedsel zoals toast en worstjes op het rooster en bereid het alleen met de grill.



Dikker voedsel zoals gegratineerde schotels en kip: bereid dit eerst met de magnetron en laat het vervolgens onder de grill een bruin korstje krijgen.

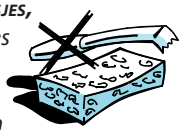
U kunt schalen of gegratineerde schotels rechtstreeks op het glazen draaiplateau zetten.

SOORT VOEDSEL	HOEVEELHEID	INSTELLING	TIJD	TIPS
Kaastosti's	3 stuks	Grill	4 - 5 min.	Op het rooster leggen
Pommes duchesse	2 porties		6 - 8 min.	Plaats de schaal op het rooster.
Worstjes (100 g / stuk)	2 - 3 stuks		10 - 12 min.	Plaats ze op het rooster. Halverwege omdraaien.
Stukken kip	1000 g	750 W daarna grillen	13 - 15 min. 8 - 9 min.	Met het vel naar boven in een schaal leggen.
Gegratineerde aardappelen	4 porties		18 - 20 min. 5 - 6 min.	Plaats de schaal op het draaiplateau.
Lasagne (diepvries)	500 g	600 W daarna grillen	18 - 20 min. 5 - 6 min.	Plaats de schaal op het draaiplateau.
Gegratineerde vis (diepvries)	600 g		15 - 18 min. 5 - 7 min.	Plaats de schaal op het draaiplateau.

ONDERHOUD EN REINIGING

Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is.
Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, wat de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Gebruik geen schuursponsjes, *schuurmiddelen,sponsjes van staalwol, ruwe doeken e.d.; deze kunnen het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant van de oven beschadigen. Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.* ***Spray niet*** *direct 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 mild schoonmaakmiddel, water en een zachte doek om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

Zorg ervoor dat er geen vet- of voedselresten in de deursponning achterblijven.

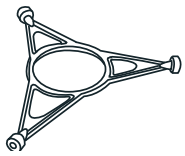
In geval van hardnekkige vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.
U heeft geen last van luchtjes als u regelmatig een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

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

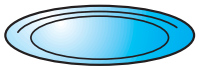
Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte spatten zal afbranden, maar het plafond eronder moet regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met warm water, reinigingsmiddel en een spons.
Als de gril niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

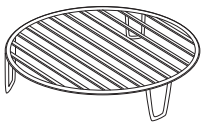
Plateaudrager.



Glazen draaiplateau.



Rooster.



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.

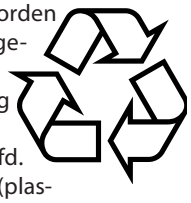
Zo kunt u onnodige kosten besparen.
Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de oven door te geven (zie het serviceplaatje). Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.

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 (WEEE). 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 dit afdankt, zodat die 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	750 g	10 min.	750 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min.	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min.	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	20 - 22 min.	Grill + 600 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	Auto-ontdooien		Op draaiplateau plaatsen

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Voedingsspanning	230 V/50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	1150 W
Zekering	10 A
Uitgangsvermogen magnetron	750 W
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	285 x 456 x 404
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	196 x 292 x 295

4 6 1 9 6 9 4 6 2 4 2 1

NL

Whirlpool Sweden AB