AMW 503

AMW 5003

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 употреба



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации

Whirlpool

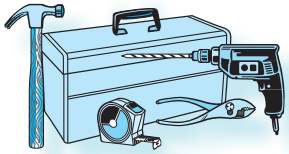
SENSING THE DIFFERENCE

INSTALLATIE

HET APPARAAT MONTEREN



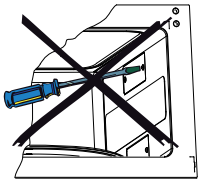
VOLG DE MEEGELEVERDE afzonderlijke montage-instructies voor het installeren van het apparaat.



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.

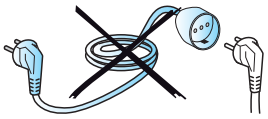


CONTROLEER of het ovengedeelte leeg is vóór de montage.

VERZEKER U ERVAN DAT HET APPARAAT NIET BESCHADIGD IS. Controleer of de ovendeur goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. 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.

GEBRUIK GEEN VERLENGSNOER:





ALS HET NETSNOER TE KORT IS, laat dan door een gekwalificeerde elektricien of servicetechnicus een stopcontact in de buurt van het apparaat installeren.

NA DE AANSLUITING

U KUNT DE OVEN ALLEEN INSCHAKELEN als de deur goed gesloten is.

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. Trek 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.

Laat kinderen het apparaat alleen *zonder toezicht van volwassenen gebruiken na voldoende uitleg zodat het kind het apparaat veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.*
Dit apparaat is niet bedoeld voor *gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen, tenzij er toezicht is door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.*
Waarschuwing!
Tijdens gebruik kunnen toegankelijke delen van de oven heet *worden; houd kleine kinderen uit de buurt*

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.



BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

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.*

PLAATS EEN GLAS WATER IN DE OVEN als u deze wilt testen. Het water absorbeert de microgolfenergie en de oven raakt niet beschadigd.

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

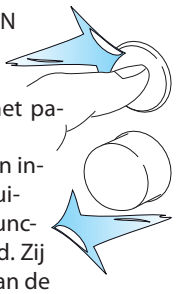
RAADPLEEG ALTIJD een magnetronkookboek voor informatie. Vooral wanneer u alcoholhoudend voedsel bereidt of opwarmt.

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!***



INDRUKKEN - DRUKKNOPPEN

DE KNOPPEN VAN DEZE OVEN bevinden zich bij aflevering op één lijn met de toetsen op het paneel.



Wanneer de knoppen worden ingedrukt, komen deze naar buiten, zodat de verschillende functies kunnen worden ingesteld. Zij hoeven tijdens het werken van de oven niet uit het paneel naar buiten te steken. Wanneer u klaar bent met instellen duwt u de knop simpelweg terug in het paneel en kunt u doorgaan met het gebruik van de oven.

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.



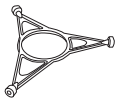
Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven. **Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.**

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.

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 bij koken en bakken.



STARTBEVEILIGING / TOETSENVERGRENDELING

Deze automatische beveiliging wordt één minuut nadat de oven teruggekeerd is in "standby" geactiveerd. (De oven staat "stand-by" 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”.



GAARHEID (ALLEEN BIJ AUTOMATISCHE FUNCTIES)

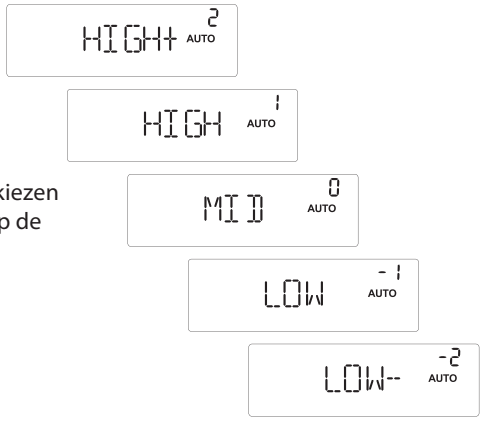
GAARHEID IS BESCHIKBAAR bij de meeste automatische functies. U heeft de mogelijkheid om het eindresultaat persoonlijk aan te passen via de functie Gaarheid instellen. Met deze functie kunt u een hogere of lagere eindtemperatuur instellen in vergelijking met de standaardinstelling.

WANNEER U een van deze functies gebruikt, kiest de oven de standaardinstelling. Deze instelling geeft gewoonlijk het beste resultaat. Als het door u opgewarmde voedsel echter te heet was om meteen te eten, kunt u dit gemakkelijk aanpassen voordat u de functie de volgende keer gebruikt.

GAARHEID	
NIVEAU	EFFECT
HOOG +2	**GEEFT DE HOOGSTE EINDTEMPERATUUR**
HOOG +1	**GEEFT EEN HOGERE EINDTEMPERATUUR**
MIDDEN 0	**GEEFT DE STANDAARDINSTELLING**
LAAG -1	**GEEFT EEN LAGERE EINDTEMPERATUUR**
LAAG -2	**GEEFT DE LAAGSTE EINDTEMPERATUUR**

OPMERKING:
DE GAARHEID kan alleen worden ingesteld of gewijzigd gedurende de eerste 20 seconden nadat de oven gestart is.

U DOET DIT DOOR EEN GAARHEIDSNIVEAU te kiezen met de instelknop, meteen nadat u op de starttoets hebt gedrukt.



ROEREN OF VOEDSEL OMDRAAIEN (ALLEEN BIJ AUTOMATISCHE FUNCTIES)

BIJ SOMMIGE AUTOMATISCHE FUNCTIES kan de oven stoppen (afhankelijk van het gekozen programma en de voedselcategorie) en kunnen de verzoeken "STIR FOOD" (voedsel omroeren) of "TURN FOOD" (voedsel omdraaien) verschijnen.

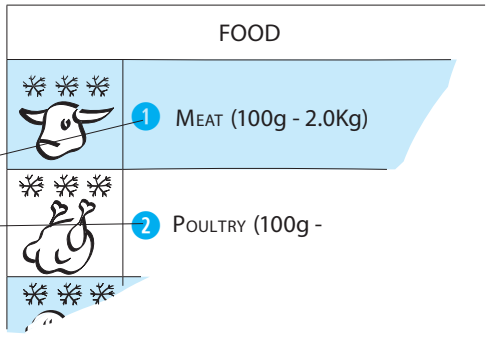
VERDERGAAN MET DE BEREIDING:
- Open de deur.
- Roer of draai het voedsel om.
- Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

OPMERKING: IN DE AUTO DEFROST-MODUS (AUTOMATISCH ONTDOOIEN) GAAT DE OVEN NA 2 MINUTEN AUTOMATISCH VERDER als het voedsel niet is omgedraaid / doorgeroerd. In dit geval zal het ontdooien langer duren.

VOEDSELCATEGORIEËN (ALLEEN BIJ AUTOMATISCHE FUNCTIES)

WANNEER U DE AUTOMATISCHE FUNCTIES GEBRUIKT moet de oven weten om welke voedselcategorie het gaat om de juiste resultaten te bereiken. Wanneer u een voedselcategorie selecteert met de instelknop verschijnt het woord FOOD en het cijfer van de voedselcategorie.





DE VOEDSELCATEGORIEËN staan in de tabellen bij elke automatische functie.

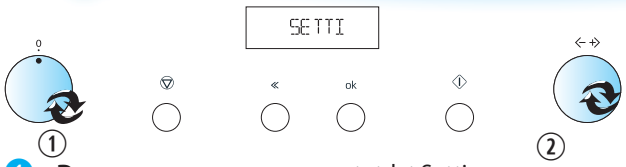
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor “Bereiden en opwarmen met de magnetron" volgen.

AFKOELEN

ALS EEN FUNCTIE VOLTOOID IS, kan de oven een afkoelprocedure uitvoeren. Dit is normaal.
Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.
ALS DE TEMPERATUUR HOGER DAN 100°C IS, dan worden het woord "HOT" en de huidige temperatuur van de oven weergegeven. Let erop dat u de oven niet aanraakt wanneer u het gerecht eruit haalt. Gebruik ovenwanten.
ALS DE TEMPERATUUR LAGER DAN 50°C IS, wordt de 24-uursklok weergegeven.
DRUK OP DE TERUG-TOETS om tijdelijk de 24-uursklok te zien als "HOT" wordt weergegeven.
DE AFKOELPROCEDURE kan zonder schadelijke gevolgen voor de oven worden onderbroken door de deur te openen.

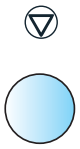


INSTELLINGEN WIJZIGEN

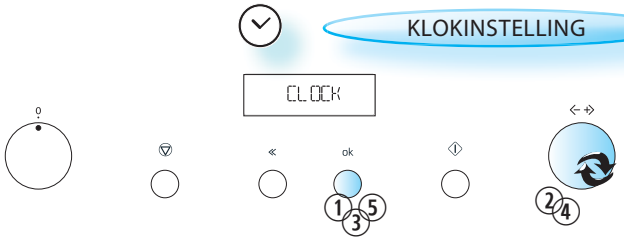


Wanneer het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, wordt u gevraagd de tijd in te stellen.
Na een stroomuitval gaat de klok knipperen en moet deze opnieuw ingesteld worden.
Uw oven heeft een aantal functies die kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke smaak.

1. **Draai de multifunctionele knop** totdat Settings wordt weergegeven.
2. **Gebruik de instelknop** om een van de volgende instellingen te kiezen.
   - Klok
   - Geluid
   - ECO
   - Helderheid
3. **Druk op de stoptoets** om de instellingsfunctie te verlaten en alle veranderingen op te slaan als u klaar bent.



KLOKINSTELLING



1. **Druk op de OK-toets.** (De linkercijfers (uren) knipperen).
2. **Draai de instelknop** om de uren in te stellen.
3. **Druk nogmaals op de OK-toets.** (De twee rechtercijfers (minuten) knipperen).
4. **Draai de instelknop** om de minuten in te stellen.
5. **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw verandering te bevestigen.

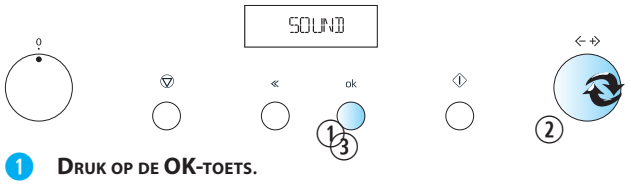


De klok is ingesteld en in werking.
Als u de klok van het display wilt verwijderen als deze eenmaal is ingesteld, dan gaat u opnieuw naar de klokinstelmodus en drukt u op de stoptoets terwijl de cijfers knipperen.



INSTELLINGEN WIJZIGEN

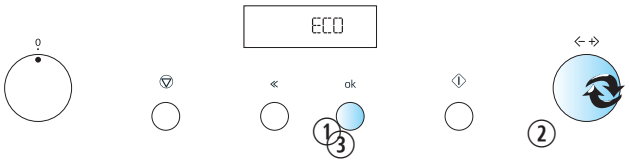
GELUIDSINSTELLING



1. **Druk op de OK-toets.**
2. **Draai de instelknopom de zoemer AAN** of UIT te zetten.
3. **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw wijziging te bevestigen.



ECO

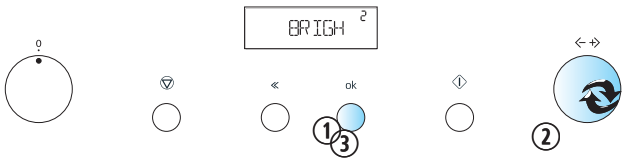


1. **Druk op de OK-toets.**
2. **Draai de instelknop om de ECO-instelling** AAN of UIT te zetten.
3. **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw wijziging te bevestigen.

Als ECO ingeschakeld is, dan wordt het display na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld om energie te besparen. Het wordt automatisch opnieuw ingeschakeld als u op een toets drukt of de deur opendoet.
Als OFF (uit) is ingesteld, dan wordt het display niet uitgeschakeld en is de 24-uursklok altijd zichtbaar.

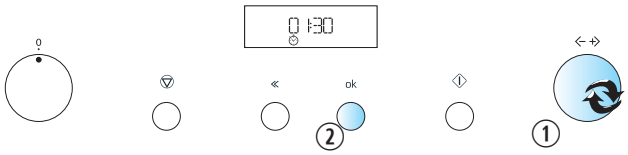
INSTELLINGEN WIJZIGEN

HELDERHEID



1. **Druk op de OK-toets.**
2. **Draai de instelknop** om het door u gewenste helderheidsniveau in te stellen.
3. **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.

KOOKWEKKER

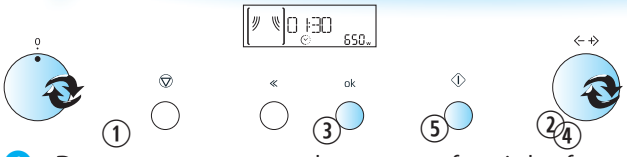


Gebruik deze functie als u een kookwekker nodig heeft om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren en pasta of voor het laten rijzen van deeg enz.

1. **Draai de instelknop** om de gewenste tijd in te stellen.
2. **Druk op de OK-toets.**

Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal.
Als u op de stoptoets drukt voordat de kookwekker is afgelopen, wordt deze teruggezet op nul.

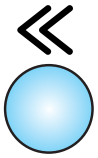
BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



Gebruik deze functie voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

1. **Draai de functieknoptot** u de magnetronfunctie heeft gevonden.
2. **Draai de instelknop** om het magnetronvermogen in te stellen.
3. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
5. **Druk op de starttoets.**

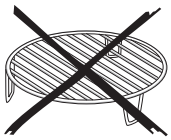
Als het bereidingsproces eenmaal gestart is:
Kunt u de bereidingstijd eenvoudig met stappen van 30 seconden verlengen door op de starttoets te drukken. *Bij elke druk* op de toets wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien.



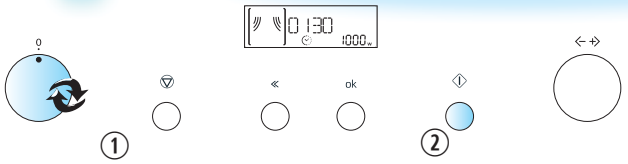
Door op de << -toets te drukken kunt u terugkeren naar waar u de bereidingstijd en het vermogen kunt veranderen. Beide kunnen tijdens het koken worden veranderd met de instelknop.

VERMOGEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
Vermogen	Aanbevolen gebruik:
900 W	**Verwarmen 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.
750 W	**Bereiden van groenten,** vlees etc.
650 W	**Bereiden van** vis.
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 en chocolade.
160 W	**Ontdooien.** Zacht laten worden van boter, kaas.
90 W	**IJs zacht** laten worden.
0 W	**Alleen bij gebruik** van de kookwekker.



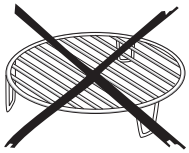
SNELLE START



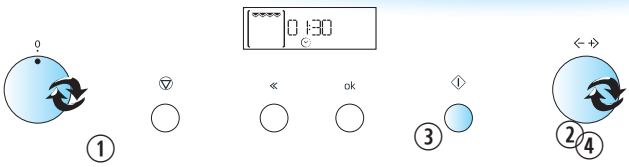
Gebruik deze functie voor het snel opwarmen van voedsel met een hoog watergehalte, zoals: heldere soepen, koffie of thee.

1. **Draai de functieknoptot** u de magnetronfunctie heeft gevonden.
2. **Druk op de starttoets om automatisch te starten** op vol vermogen en met de bereidingstijd ingesteld op 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.



GRILL



Gebruik deze functie om snel een mooi bruin korstje aan gerechten op het rooster te geven.
Voor gerechten als kaastosti's, steaks en worstjes plaatst u het rooster bovenop de bakplaat.

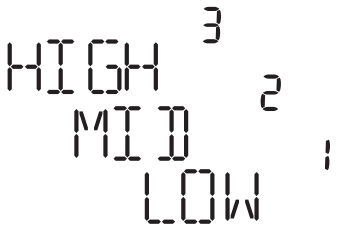
1. **Draai de functieknop tot u de Grill-functie heeft gevonden.**
2. **Draai de instelknop** om het grillvermogen in te stellen.
3. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
5. **Druk op de starttoets.**

Plaat het voedsel op het rooster. Draai het voedsel tijdens de bereiding om.
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.*

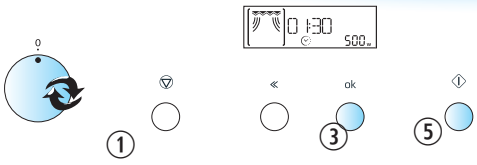
HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

Verwarm de grill *3 - 5 minuten voor op het hoge grillvermogen.*

GRILL	
Aanbevolen gebruik:	Vermogen
Kaastosti's, vismoten en hamburgers	3 **Hoog**
Worstjes en gerechten aan het spit	2 **Midden**
Licht bruinen van voedsel	1 **Laag**



COMBI-GRILL

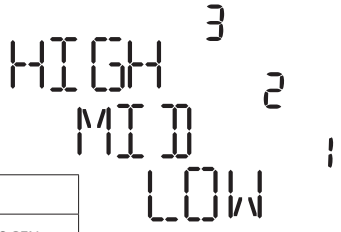


Gebruik deze functie voor het bereiden van gerechten als lasagne, gegratineerde vis en gegratineerde aardappelen.

1. **Draai de functieknop** tot u de Combi-grillfunctie heeft gevonden.
2. **Draai de instelknop** om het grillvermogen in te stellen.
3. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **Draai de instelknop** om het magnetronvermogen in te stellen.
5. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
6. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
7. **Druk op de starttoets.**

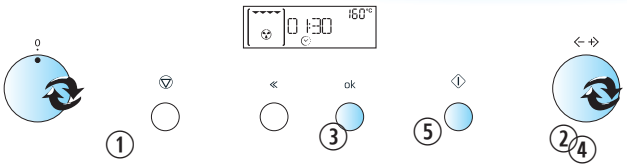
HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

Bij gebruik van de grill is het maximale vermogensniveau van de magnetron beperkt door een fabrieksinstelling.
Plaats het gerecht op het rooster of op het glazen draaiplateau.



COMBI-GRILL		
Aanbevolen gebruik:	Grillvermogen	Magnetronvermogen
Lasagne	2 **Midden**	350 - 500 W
Gegratineerde aardappelen	2 **Midden**	500 - 650 W
Gegratineerde vis	3 **Hoog**	350 - 500 W
Gebakken appels	2 **Midden**	160 - 350 W
Gegratineerd diepvriesgerecht	3 **Hoog**	160 - 350 W

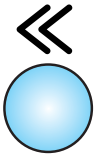
TURBOGRILL



Gebruik deze functie voor het bereiden van meringues, koekjes, biscuitgebak, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.

1. **Draai de functieknop** tot u de Turbogrill-functie heeft gevonden. (De standaardtemperatuur wordt weergegeven).
2. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
3. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
5. **Druk op de starttoets.**

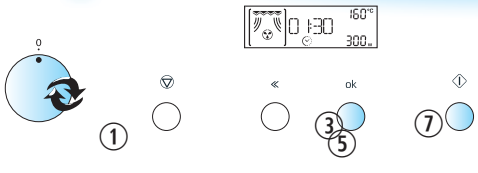
Gebruik altijd het rooster om het voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.
De standaardinstelling bij Turbogrill is 175°C.
Kies een temperatuurinstelling van ongeveer 25°C lager dan u zou doen bij een traditionele oven.
Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden bijgesteld met de instelknop. Gebruik de terug-knop om terug te keren tot waar u de eindtemperatuur kunt veranderen.



Zet nooit voedsel in een niet-voorverwarmde oven. Als u dat wel doet, kan het voedsel verbranden door de intense verwarming tijdens het voorverwarmen.

GERECHT	ACCESSOIRES	OVENTEMP °C	BEREIDINGSTIJD
Rosbief, medium (1,3 - 1,5 kg)	**Schaal** op rooster	150 - 160 °C, voorverwarmen	40 - 60 min., halverwege omdraaien
Geroosterd varkensvlees (1,3 - 1,5 kg)	**Schaal** op rooster	150 - 160 °C, voorverwarmen	70 - 80 min., halverwege omdraaien
Hele kip (1,0 - 1,2 kg)	**Schaal** op rooster	170 - 180 °C, voorwarmen	50 - 60 min.
Moscovisch gebak (zwaar)	**Cakevorm** op rooster	150 - 155 °C, voorwarmen	50 - 60 min.
Moscovisch gebak (licht)	**Cakevorm** op rooster	150 - 160 °C, voorverwarmen	30 - 40 min.

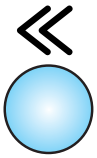
TURBOGRILL COMBI



Gebruik deze functie voor het bereiden van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesvoedsel, biscuitgebak, gebak, vis en pudding.

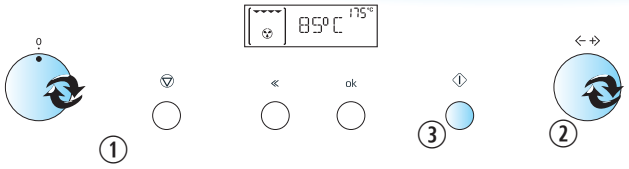
1. **Draai de functieknop** tot u de Luchtcirculatie Combi-functie heeft gevonden. (De standaardtemperatuur en het magnetronvermogen worden weergegeven).
2. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
3. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **Draai de instelknop** om het magnetronvermogen in te stellen.
5. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
6. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
7. **Druk op de starttoets.**

Gebruik altijd het rooster om het voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.
Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden bijgesteld met de instelknop. Gebruik de terug-knop om terug te keren tot waar u het vermogen of de eindtemperatuur kunt veranderen.
Het maximaal mogelijke magnetronvermogen bij de functie Luchtcirculatie is begrensd door een fabrieksinstelling.



LUCHTCIRCULATIE COMBI	
Vermogen	Aanbevolen gebruik:
350 W	**Bereiden van** gevogelte, vis en gegratineerde gerechten
160 W	**Bereiden van** geroosterd vlees
90 W	**Bereiden** van brood en cake
0 W	**Alleen een bruin korstje geven** tijdens de bereiding

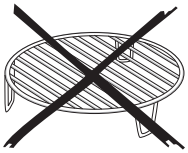
SNEL VERWARMEN



Gebruik deze functie om de lege oven voor te verwarmen.
Voorverwarmen moet altijd worden uitgevoerd met een lege oven, net als bij een gewone oven.

1. **Draai de functieknop** tot u de functie Snel verwarmen heeft gevonden. (De standaardtemperatuur wordt weergegeven).
2. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
3. **Druk op de starttoets.** De huidige oventemperatuur wordt weergegeven tijdens het snelverwarmingsproces.

Zet geen voedsel in de oven vóór of tijdens het voorverwarmen. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden. Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de instelknop te draaien.
Als de ingestelde temperatuur is bereikt, behoudt de oven de ingestelde temperatuur gedurende 10 minuten voordat hij wordt uitgeschakeld. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel plaatst en een Luchtcirculatie-functie kiest om met de bereiding te beginnen.



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 (b.v. 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).

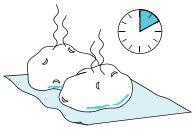


Draai grote stukken halverwege het ontdooien om.

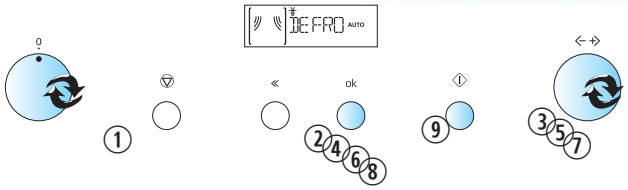
Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.

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, omdat de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.

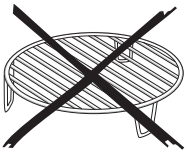


SNEL ONTDOOIEN



GEBRUIK DEZE FUNCTIE voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente en brood.
Rapid Defrost mag alleen worden gebruikt als het nettogewicht tussen 100 g- 3 kg ligt.
PLAATS HET VOEDSEL altijd op het glazen draaiplateau.

1. **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** tot u de Auto-functie heeft gevonden.
2. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
3. **DRAAI DE INSTELKNOP** tot u de Rapid Defrost-functie heeft gevonden.
4. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
5. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de voedselcategorie te selecteren. (“FOOD” en de voedselcategorie worden weergegeven).
6. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
7. **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht in te stellen.
8. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen.
9. **DRUK OP DE STARTTOETS.**



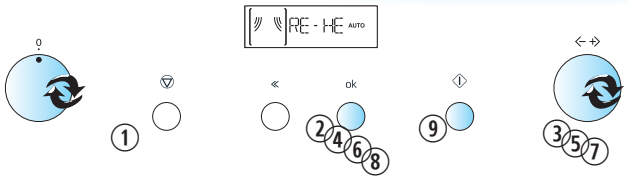
SNEL ONTDOOIEN

GEWICHT:
Voor deze functie moet het nettogewicht van het voedsel bekend zijn. De oven berekent daarna automatisch de benodigde tijd om het ontdooi-/bereidingsproces te voltooien.
Als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht: Volg de werkwijze voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W voor het ontdooien.

BEVROREN VOEDSEL:
Als het voedsel een hogere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.
Als het voedsel een lagere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.

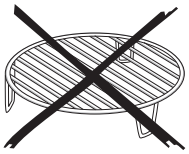
GERECHT		TIPS
	1 **Vlees** (100 g - 2,0 kg)	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees. **Draai het voedsel** als de oven dit aangeeft.
	2 **Gevogelte** (100 g - 3,0 kg)	Hele kip, in stukken of filets. **Draai het voedsel** als de oven dit aangeeft.
	3 **Vis** (100 g - 2,0 kg)	Heel, moten of filets. **Draai het voedsel** als de oven dit aangeeft.
	4 **Groenten** (100 g - 2,0 kg)	Gemengde groenten, doperwten, broccoli enz. **Draai het voedsel** als de oven dit aangeeft.
	5 **Brood** (100 g - 2,0 kg)	Heel brood, zoete broodjes en kadetjes. **Draai het voedsel** als de oven dit aangeeft.
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.		

AUTO REHEAT



Gebruik deze functie voor het opwarmen van reeds bereid voedsel, zowel diepvries, koud als op kamertemperatuur.
Plaats het voedsel op een bord of schaal (magnetronbestendig en ovenvast).

1. **Draai de functieknop** tot u de Auto-functie heeft gevonden.
2. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
3. **Draai de instelknop** om de functie Auto-verwamen te selecteren.
4. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
5. **Draai de instelknop** om de voedselcategorie te selecteren. (“FOOD” en de voedselcategorie worden weergegeven).
6. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
7. **Draai de instelknop** om het gewicht in te stellen.
8. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
9. **Druk op de starttoets.**



AUTO REHEAT

Wanneer u een maaltijd in de koelkast bewaart of op een bord om te worden verwarmd, leg dan het dikkere voedsel aan de buitenkant en het dunnere in het midden.



Gebruik altijd het bijgeleverde deksel bij deze functie (alleen voor het verwarmen van soepen is dit deksel niet nodig)!

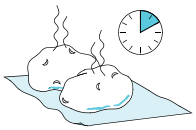
Als het voedsel zodanig verpakt is dat het niet afgedekt kan worden, moet de verpakking op 2-3 plaatsen worden ingesneden om de druk te laten ontsnappen tijdens het verwarmen.

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

Plastic folie moet worden ingeprikt met een vork om de druk op te heffen en zo openbarsten te voorkomen. Tijdens het verhitten vindt namelijk stoomvorming plaats.



1-2 minuten nagaartijd zorgt altijd voor een beter resultaat, met name bij bevroren voedsel.



GERECHT		TIPS
	1 **Maaltijdbord** (250 g - 600 g)	**Bereid het voedsel** overeenkomstig de bovenstaande aanbevelingen. Afgedekt verwarmen.
	2 **Soep** (200 g - 800 g)	**Onafgedekt opwarmen** in afzonderlijke kommen of in één grote kom.
	3 **Bevroren portie** (250 g - 600 g)	**Volg de aanwijzingen op de verpakking** m.b.t. ventilatie, inprikken enz.
	4 **Melk** (0,1 - 0,5 l)	**Onafgedekt opwarmen** en gebruik een metalen lepel in een kom of mok.
	5 **Casserole** (200 g - 800 g)	**Met deksel verwarmen.**
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" volgen.		

AUTO-BEREIDEN



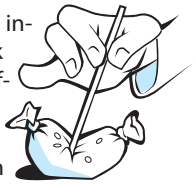
GEBRUIK DEZE FUNCTIE UITSLUITEND om voedsel te bereiden. Auto cook mag alleen worden gebruikt voor de voedselcategorieën in de tabel.
PLAATS HET VOEDSEL op een bord of schaal (magnetronbestendig en ovenvast).

1. **DRAAI DE FUNCTIEKNOP OP DE AUTO-TOETS** tot u de functie Auto cook heeft gevonden.
2. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
3. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de voedselcategorie te selecteren. (“FOOD” en de voedselcategorie worden weergegeven).
4. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
5. **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht in te stellen.
6. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen.
7. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

AUTO-BEREIDEN

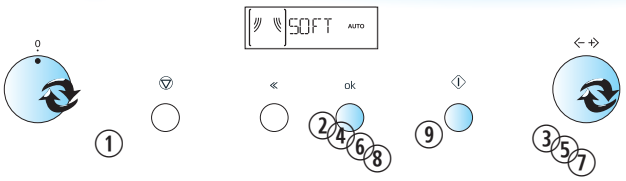
Groenten uit blik: Maak het blik altijd open en giet de inhoud in een magnetronbestendige schaal. Verwarm de groenten nooit in het blik zelf.
Kook verse en ingevroren groenten of groente uit blik altijd afgedekt.

Plastic folie moet worden ingeprikt met een vork om de druk op te heffen en zo openbarsten te voorkomen. Tijdens het verhitten vindt namelijk stoomvorming plaats.



AANBEVOLEN GEWICHT		
	1 **Gebakken aardappelen** (200 g - 1 kg)	**Prik de aardappelen in** en doe ze in een ovenvaste en magnetronbestendige schaal. Draai de aardappelen om wanneer de oven een pieptoon geeft. Houd er rekening mee dat de oven, de schaal en het voedsel heet zijn. **Draai het voedsel** als de oven dit aangeeft.
	2 **Verse groenten** (200 g - 800 g)	**Snijd de groente** in stukken van gelijke grootte. Voeg 2 tot 4 eetlepels water toe en dek de groente af. Omroeren wanneer de oven een pieptoon geeft. **Roer het voedsel om** als de oven dit aangeeft.
	3 **Diepvriesgroenten** (200 g - 800 g)	**Met deksel bereiden.** Omroeren wanneer de oven een pieptoon geeft. **Roer het voedsel om** als de oven dit aangeeft.
	4 **Groenten uit blik** (200 g - 600 g)	**Bereiden in een magnetronbestendige schaal** met deksel.
	5 **Popcorn** (100 g)	**Bereid slechts één zak** per keer. Wanneer u meer popcorn nodig hebt, bereidt u de zakken één voor één.
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.		

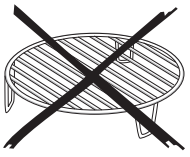
AUTO SOFT



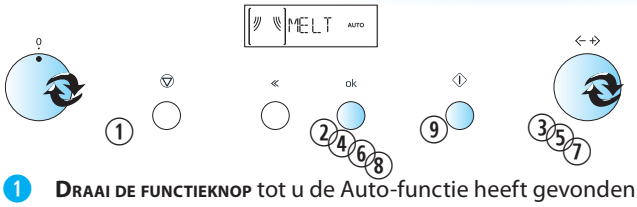
GEBRUIK DEZE FUNCTIE voor het zacht laten worden van voedsel, om het gemakkelijker te kunnen verwerken.
AUTO SOFT WORDT GEBRUIKT voor de voedingsmiddelen in onderstaande tabel.

1. **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** tot u de Auto-functie heeft gevonden.
2. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
3. **DRAAI DE INSTELKNOP** tot u de Auto Soft-functie heeft gevonden.
4. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
5. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de voedselcategorie te selecteren. (“FOOD” en de voedselcategorie worden weergegeven).
6. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
7. **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht in te stellen.
8. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen.
9. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

GERECHT		TIPS
	1 **BOTER** (50 g - 250 g)	**DRAAI HET VOEDSEL** als de oven dit aangeeft. **ROER HET** na het zachtworden.
	2 **MARGARINE** (50 g - 250 g)	**DRAAI HET VOEDSEL** als de oven dit aangeeft. **ROER HET** na het zacht worden.
	3 **IJS** (0,5 l - 2,0 l)	**DRAAI HET VOEDSEL** als de oven dit aangeeft. **SERVEER HET SNEL** voordat het verder smelt.
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.		



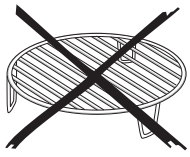
AUTO MELT



GEBRUIK DEZE FUNCTIE om voedsel eenvoudig te laten smelten zonder spatten.
AUTO MELT WORDT GEBRUIKT voor de voedingsmiddelen in onderstaande tabel.

1. **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** tot u de Auto-functie heeft gevonden.
2. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
3. **DRAAI DE INSTELKNOP** tot u de Auto Melt-functie heeft gevonden.
4. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
5. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de voedselcategorie te selecteren. (“FOOD” en de voedselcategorie worden weergegeven).
6. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
7. **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht in te stellen.
8. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen.
9. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

GERECHT		TIPS
	1 **BOTER** (50 g - 250 g)	**ROER HET VOEDSEL OM** als de oven dit aangeeft. **ROER OOK** na het smelten.
	2 **MARGARINE** (50 g - 250 g)	**ROER HET VOEDSEL OM** als de oven dit aangeeft. **ROER OOK** na het smelten.
	3 **CHOCOLADE** (50 g - 250 g)	**BREEK** de chocolade in kleinere stukjes. **ROER HET VOEDSEL OM** als de oven dit aangeeft. **ROER OOK** na het smelten. **LET OP:** bij chocolade met een hoog cacaogehalte is Gaarheidsniveau hoog (+2) nodig.
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.		

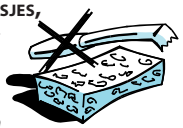


ONDERHOUD EN REINIGING

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.

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

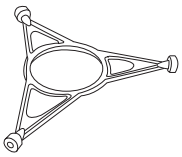
U heeft geen last van luchtjes als u regelmatig een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het vlak eronder moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met warm water, reinigingsmiddel en een spons. Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden.

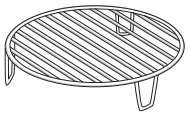
ONDERHOUD EN REINIGING

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

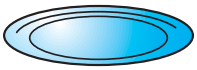
Plateaudrager.



Rooster.



Glazen draaiplateau.



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.

GEGEVENS VOOR HET TESTEN VAN DE VERWARMINGSPRESTATIES

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 tijd	Vermogen	Ovenschaal
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5½ min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Luchtcirculatie 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Luchtcirculatie 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Luchtcirculatie 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

In overeenstemming met IEC 60350.

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

Test	Geschatte tijd	Temperatuur	Voorverwarmde oven	Accessoires
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	Nee	Bakplaat
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Ja	Bakplaat
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	Nee	Rooster
8.5.2	65 - 70 min	160 - 170 °C	Ja	Rooster

TECHNISCHE SPECIFICATIES

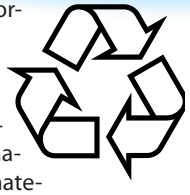
Voedingsspanning	**230 V/50 HZ**
Nominaal ingangsvermogen	**2800 W**
Zekering	**16 A**
Uitgangsvermogen magnetron	**900 W**
Grill	**1600 W**
Luchtcirculatie	**1200 W**
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	**455 x 595 x 560**
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	**210 x 450 x 420**





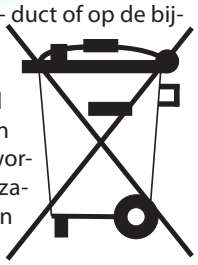
MILIEUTIPS

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 het apparaat afdankt, zodat het onbruikbaar wordt.



5019-321-01456

NL

© Whirlpool Sweden AB 2012. All rights reserved. Made in Sweden.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.