

**MWD 321**

**MWD 322**

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilizare

**Instrucciones para el uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за използване

**Інструкція з експлуатації**



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по експлуатации

**تعليمات وكيفية الاستعمال**

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

**Whirlpool**<sup>®</sup>  
HOME APPLIANCES

# INSTALLATIE

## -VOORDAT U AANSLUIT

Zorg voor afstand tussen de oven en andere warmtebronnen. Voor een goede ventilatie moet er minstens 30 cm ruimte boven de oven blijven.

De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst. Deze oven mag niet worden geplaatst of gebruikt op een werkoppervlak dat lager is dan 850 mm boven de vloer.

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 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 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 de voedingskabel te kort is, moet u een erkende elektricien of onderhoudstechnicus vragen een stopcontact te installeren bij het toestel.

**WAARSCHUWING:** Onjuist gebruik van de aardingsstekker kan leiden tot het risico op een elektrische schok. Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien of monteur als men de aardingsinstructies niet volledig begrijpt, of in geval van twijfel of de magnetron op de juiste manier geaard is.

## -NA HET AANSLUITEN

U kunt de 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 aanvaardt geen aansprakelijkheid voor letsels aan personen of dieren of schade aan objecten, voortvloeiend uit het niet naleven van deze vereiste.

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

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

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

Als het materiaal in of buiten de oven ontbrandt of als er rook wordt uitgestoten, moet u de ovendeur gesloten houden en de oven uitschakelen. Trek de voedingskabel uit of sluit de voeding af bij de zekering of de stroomonderbreker.

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.

**WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen kunnen warm worden tijdens het gebruik. Ga voorzichtig te werk zodat u de verwarmingselementen binnenin de oven niet aanraakt.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het toestel worden gehouden, tenzij ze permanent onder toezicht staan.

De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voeding of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponsen, vochtige doeken en soortgelijke zaken, vormen een risico op letsels, ontsteking of brand.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het toestel en de berokken gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.

Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen. Houd het toestel en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

**WAARSCHUWING:** 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.

**WAARSCHUWING:** 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.

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 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

De apparaten zijn niet bedoeld om in werking te worden gesteld met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

Laat de oven niet onbewaakt achter als u veel vet of olie gebruikt, omdat dit oververhit kan raken en brand kan veroorzaken!

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.

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.

---

## STORINGEN OPSPOREN

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

- Het glazen draaiplateau en de drager van het draaiplateau zitten op hun plaats.
- De stekker zit goed in het stopcontact.
- De deur is goed gesloten.
- Controleer of de zekeringen in orde zijn en of er stroom is.
- Controleer of 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 kosten voor onnodige telefoongesprekken 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.

**WAARSCHUWING:** 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.

# VEILIGHEIDSMATREGELEN

## - 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 microgolvenenergie 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 een dergelijke zak in de oven plaatst.

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 ovensdelen te branden.

## -VLOEISTOFFEN

bijv. 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 lepelkje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit de oven.

## - OPGELET

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.

Raadpleeg altijd een magnetronkookboek voor details. Vooral bij het bereiden of opnieuw verwarmen van voedsel dat alcohol bevat.

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.

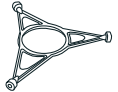
Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

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 of de draaiplateaufunctie stoppen (zie Grote schalen).

#### Plateaudrager

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

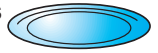
- Plaats de plateaudrager in de oven.



#### Glazen draaiplateau

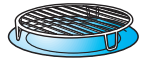
Gebruik het glazen draaiplateau bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevullen.

- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



#### ROOSTER (Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen)

- Gebruik het rooster met de grillfuncties.



## ONDERHOUD EN REINIGING

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.

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

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

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

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

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

Spray niet direct op de oven.

Deze oven is ontworpen om met glazen draaiplateau te worden gebruikt.

Gebruik de magnetron niet wanneer u het draaiplateau eruit heeft genomen om het 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 hebt 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 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.

### 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 plaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crispplaat beschadigen.

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

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE :

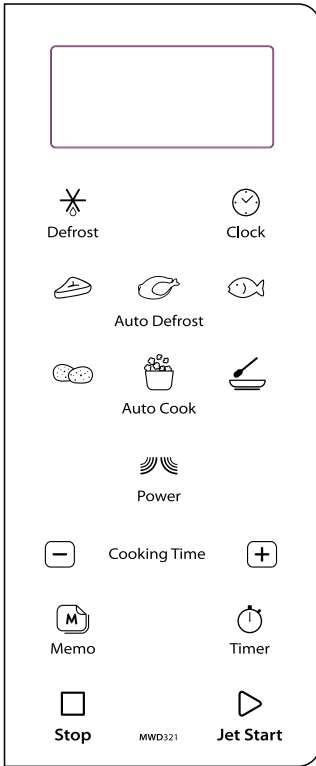
• Plateaudrager

• Rooster

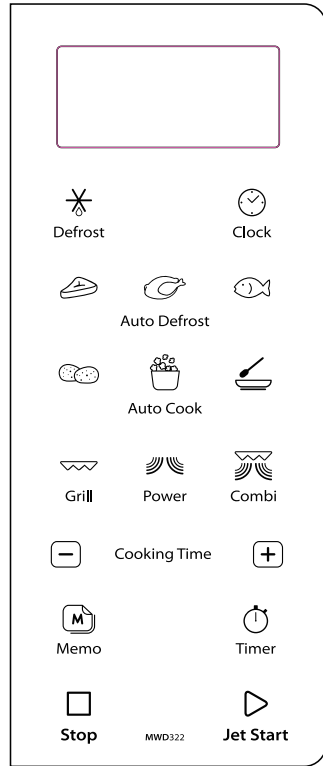
• Glazen draadplateau

# BEDIENINGSPANEEL

## MWD321



## MWD322







**VERGRENDELEN:** Druk, in de stand-bymodus, op de Stoptoets gedurende 3 seconden, er klinkt een lange piep en het kinderslot wordt nu ingeschakeld. De toetsen zijn vergrendeld, op het display verschijnt het huidige tijdstip of “:”,



het Kinderslotsymbool brandt.

**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).



**ONTGRENDELEN:** Druk, in de Kinderslotmodus, gedurende 3 seconden op de Stoptoets, er klinkt een lange piep waarna het slot ontgrendeld wordt, de toetsen kunnen nu gebruikt worden en het Kinderslotsymbool is uit.



**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 5 minuten gehandhaafd.



**ALS U NIET VERDER WILT GAAN:**

**HAAL HET VOEDSEL UIT DE OVEN**, sluit de deur en druk op de stoptoets.



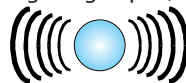
**VERDERGAAN MET DE BEREIDING:**

**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.

**ER KLINKT EEN PIEP** als de bereiding is afgelopen, daarna wordt de oven in stand-by gezet.





## KITCHEN TIMER(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 KOOKWEKKERTOETS**, het linkercijfer (minuten) knippert.
- 2** **DRUK OP DE TOETS "+", "-"** om de minuten in te stellen.
- 3** **DRUK OP DE KOOKWEKKERTOETS**, de twee rechtercijfers (Seconden) knipperen.
- 4** **DRUK OP DE TOETS "+", "-"** om de Seconden in te stellen.
- 5** **DRUK NOGMAALS OP DE KOOKWEKKERTOETS.**



## CLOCK(KLOK)



**WANNEER HET APPARAAT VOOR HET EERST** of na een stroomuitval wordt aangesloten, wordt op het display ":" weergegeven en klinkt er een piep.

- 1** **DRUK OP DE KLOKTOETS**, het linkercijfer (uren) knippert.
- 2** **DRUK OP DE TOETS "+", "-"** om de uren in te stellen.
- 3** **DRUK OP DE KLOKTOETS**, de twee rechtercijfers (minuten) knipperen.
- 4** **DRUK OP DE TOETS "+", "-"** om de minuten in te stellen.
- 5** **DRUK NOGMAALS OP DE KLOKTOETS.**

**DE KLOK IS INGESTELD** en werkt.

**ALS DE KLOK** na het aansluiten niet is ingesteld, wordt ":" weergegeven.

**ALS U TIJDENS HET INSTELLEN VAN DE KLOK** op de Stoptoets drukt, wordt de instelling afgebroken en ongeldig gemaakt.



## MEMORY(GEHEUGEN)



**MET DE GEHEUGENFUNCTIE** kunt u makkelijk een voorkeursinstelling oproepen.

**DE GEHEUGENFUNCTIE** slaat de weergegeven instelling op.

### EEN OPGESLAGEN INSTELLING GEBRUIKEN:

- 1 **HOUD DE MEMO-TOETS INGEDRUKT** tot er een geluidssignaal klinkt.
- 2 **DRUK OP DE STARTTOETS.**

### EEN INSTELLING OPSLAAN:

- 1 **SELECTEER** een willekeurige functie.
- 2 **PROGRAMMEER** uw instellingen.
- 3 **HOUD DE MEMO-TOETS INGEDRUKT** tot er een geluidssignaal klinkt. De instelling is nu opgeslagen. U kunt het geheugen zo vaak als u wilt opnieuw programmeren.

**TJDENS DE BEREIDINGSPROCEDURE**, kan het magnetronvermogen gedurende 3 seconden worden weergegeven door op de Memo-toets te drukken, daarna wordt het aftellen weer weergegeven.



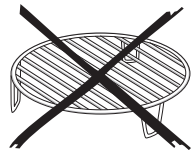
## JET START(JET-START)



**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 het maximale magnetronvermogen en een bereidingstijd van 30 seconden. Elke keer dat de toets nogmaals wordt ingedrukt, wordt de tijd met 30 seconden verlengd.





## BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



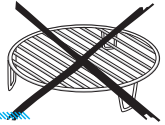
**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

- 1 **Druk MEERDERE MALEN OP DE VERMOGENSTOETS** om het vermogen in te stellen.
- 2 **Druk OP DE TOETS “+”, “-”** om de bereidingsduur 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.*

**TIJDENS DE BEREIDINGSPROCEDURE**, kan het magnetronvermogen gedurende 3 seconden worden weergegeven door op de vermogenstoets te drukken, daarna wordt het aftellen weer weergegeven.



### HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

DISPLAY	AANBEVOLEN GEBRUIK:
700W	<b>VERWARMEN VAN DRANKEN</b> , 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.
500W	<b>BEREIDEN VAN</b> vis, vlees, groenten enz.
350W	<b>VOORZICHTIG BEREIDEN VAN</b> bijv. eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles. Laten sudderen van stoofschotels, smelten van boter.
160W	<b>ONTDOOIEN.</b>



### DEFROST(ONTDOOIEN)



**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het ontdooien van vlees, vis en gevogelte. Defrost mag alleen gebruikt worden als het nettogewicht tussen de 100 g en 1.5 kg ligt.

**PLAATS HET VOEDSEL** altijd op het glazen draaiplateau.

- 1 **Druk OP DE TOETS ONTDOOIEN.**
- 2 **Druk OP DE TOETS “+”, “-”** om de ontdooitijd in te stellen.
- 3 **Druk OP DE STARTTOETS** om de bereiding te starten op ontdooivermogen.

## AUTO MENU(AUTOMATISCH MENU)

**MET DEZE FUNCTIE** krijgt u een makkelijk menu om verschillende levensmiddelen te ontdooien of te bereiden.

**VOOR DEZE FUNCTIE MOET** het nettogewicht van het voedsel bekend zijn. De oven berekent automatisch de benodigde tijdsduur voor het ontdooien of de bereiding.

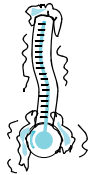
- 1 **Druk op de toetsen in het Automatische Menu** om de functie te selecteren (Druk meerdere malen om de hoeveelheid te selecteren).
- 2 **Druk op de Startknop.**







**Tijdens de bereidingsprocedure** kan het gewicht gedurende 3 seconden worden weergegeven door op de toets Automatisch menu te drukken, daarna gaat de oven verder met aftellen.

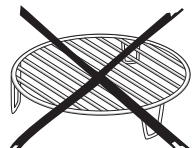
### BEVROREN VOEDSEL:

**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.



	AUTOMATISCH BEREIDEN			AUTOMATISCH ONTDOOINEN		
PICTOGRAM						
FUNCTIE	AARDAPPEL	POPCORN	SOEP	VLEES	GEVOGELTE	VIS
GEWICHT	200G	50G	250G	100G	100G	100G
	400G	85G	500G	200G	200G	200G
	600G	100G	1000G	300G	300G	300G
				450G	450G	450G



## GRILL(GRILLEN)\*

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

- 1** **Druk MEERDERE MALEN OP DE GRILLTOETS** om het grillvermogen **IN TE STELLEN**.
- 2** **Druk OP DE TOETS "+", "-"** om de bereidingsduur in te stellen.
- 3** **Druk OP DE STARTTOETS.**

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

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

Druk OP DE TOETS	GRILL PERCENTAGE	DISPLAY
1 KEER	100%	G2
2 KEER	50%	G1

Opmerking: \*Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen



## GRILL COMBI\*(COMBI-GRILL)\*



**GEbruik DEZE FUNCTIE** om gegratineerde gerechten, lasagne, gevogelte en gebakken aardappelen te bereiden.

- 1** **Druk MEERDERE MALEN OP DE COMBITOETS** om het vermogen van de combi-grill in te stellen.
- 2** **Druk OP DE TOETS "+", "-"** om de bereidingsduur in te stellen.
- 3** **Druk OP DE STARTTOETS.**

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

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

COMBI-GRILL		
Druk OP DE TOETS	VERMOGEN	DISPLAY
1 KEER	HOOG	C3
2 KEER	MEDIUM	C2
3 KEER	LAAG	C1

Opmerking: \*Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen

## BEREIDINGSTABEL

**HOE MEER VOEDSEL U WILT BEREIDEN** des te meer tijd zal dit vergen. 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 VERSCHILLENDE STUKS VAN HET ZELFDE VOEDSEL BEREIDT**, zoals gepofte aardappelen, leg ze dan in een cirkel zodat ze uniform gaar 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 LEVENSMIDDELEN KOKEN SNELLER** dan grotere en stukken met regelmatige vormen koken gelijkmatiger dan stukken met onregelmatige vormen.

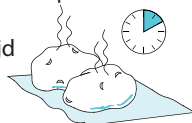
**ROEREN EN VOEDSEL OMDRAAIEN ZIJN** technieken die zowel bij traditionele bereiding als bij de bereiding met de magnetron gebruikt worden om de warmte snel naar het midden van het gerecht te verdelen, zo voorkomt u ook dat het gerecht aan de randen te gaar wordt.



**BIJ DE BEREIDING VAN LEVENSMIDDELEN VAN ONGELIJKE AFMETINGEN** of dikte, de dunne-re stukken in het midden van het gerecht plaatsen, daar worden ze het laatst verwarmd.

**VOEDSEL MET VEEL VET EN SUIKER** zal sneller gaar zijn dan voedsel dat veel water bevat. Vet en suiker bereiken ook een hogere temperatuur dan water.

**LAAT HET GERECHT ALTIJD** enige tijd staan na afloop van de bereiding. 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	VERMOMGEN	TIJDSDUUR	NAGAARTIJD	TIPS
<b>KIP</b> (hele)	1000 G	700W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	<b>DE KIP</b> halverwege de bereidingstijd omdraaien. Controleer of het vleessap helder gekleurd is wanneer de bereidingstijd voorbij is.
<b>KIP</b> (filets of stukken)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	<b>CONTROLEER</b> of het vleessap helder gekleurd is wanneer de bereidingstijd voorbij is.
<b>BACON</b>	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	<b>OP KEUKENPAPIER</b> LEGGEN, op een bord, in 2 of 3 lagen en met nog meer keukenpapier afdekken.
<b>GROENTEN</b> (vers)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	<b>MET DEKSEL BEREIDEN</b> en 2 tl zout toevoegen.
<b>GROENTEN</b> (diepvries)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	<b>MET DEKSEL BEREIDEN</b>
<b>AARDAPPELEN</b> , IN SCHIL	1 STUKS 4 STUKS	500W	4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	<b>INPRIKKEN MET EEN VORK.</b> (1 stuks = 250 g). Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
<b>GEHAKT</b> (brood)	600 - 700 G		12 - 14 MIN.	5 MIN.	
<b>Vis</b> (hele)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	<b>VEL INSNIJDEN</b> en afgedekt bereiden.
<b>Vis</b> (moten of filets)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	<b>LEG DE DUNNERE GEDEELTES</b> naar het midden van de schotel. 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 VERKREGEN** als het voedsel zo gerangschikt wordt dat de dickere stukken aan de rand van de schotel geplaatst worden en de dunne- re 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.

**HET VOEDSEL AFDEKKEN** helpt om het vocht in het voedsel te houden, vermindert gespetter en verkort de verwarmingstijd.

**WANNEER U INGEVROREN PORTIES LEVENSMIDDELEN OPNIEUW OPWARMT**, volg dan de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking op.

**GERECHTEN DIE NIET OMGEROERD KUNNEN WORDEN**, zoals gegratineerde schotels, kunt u het best opwarmen op 500W.

**ALS U HET GERECHT ENKELE MINUTEN LAAT STAAN** zal de temperatuur zeker gelijkmatig over het voedsel verdeeld zijn.



SOORT VOEDSEL	HOEVEELHEID	VERMOMGEN	TIJDSDUUR	NAGAARTIJD	TIPS
<b>KANT-EN-KLARE MAALTIJD</b>	300 G 450 G	700W	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	<b>BORD AFDEKKEN</b>
<b>RIJST</b>	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	<b>SCHAAL AFDEKKEN</b>
<b>GEHAKTBALLEN</b>	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	<b>ZONDER DEKSEL BEREIDEN</b>
<b>DRANKEN</b>	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	<b>ZET EEN METALEN LEPEL</b> in de mok om overkoken te voorkomen.
<b>SOEP (helder)</b>	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	<b>ONAFGEDEKT VERWARMEN</b> in een soepbord of soepkom.
<b>CRÉMESOEPEEN OF ROOMSAUZEN</b>	2 ½ DL		3 - 4 MIN.	1 MIN.	<b>VUL DE KOM NIET</b> meer dan 3/4. Tijdens het opwarmen een keer omroeren.
<b>HOTDOGS</b>	1 STUKS 2 STUKS	500W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
<b>LASAGNE</b>	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.

**SCHIED VERSCHILLENDE STUKKEN VOEDSEL** met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (bijv. 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 ONTDOOIE**n even laat staan wordt het resultaat altijd beter aangezien de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.



SOORT VOEDSEL	HOEVEELHEID	VERMOGEN	TIJDSDUUR	NAGAARTIJD	TIPS
<b>BRAADVLEES</b>	800 - 1000 G	160W	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	<b>HALVEREGE HET ONTDOOIE</b> n omdraaien.
<b>GEHAKT</b>	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	<b>HALVEREGE HET ONTDOOIE</b> n omdraaien. Ontdooide delen uit elkaar halen.
<b>KARBONADES, KOTELETTEN, BIEFSTUK</b>	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	<b>HALVEREGE HET ONTDOOIE</b> n omdraaien.
<b>KIP (hele)</b>	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	<b>HALVEREGE HET ONTDOOIE</b> n omdraaien.
<b>KIP, stukken of filets</b>	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	<b>HALVEREGE HET ONTDOOIE</b> n omdraaien / uit elkaar halen. Dek vleugeltjes en poten af met aluminiumfolie om oververhitting te voorkomen.
<b>Vis (hele)</b>	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	<b>HALVEREGE HET ONTDOOIE</b> n OMDRAAIEN en de staart beschermen met folie om oververhitting te voorkomen.
<b>Vis (moten of filets)</b>	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	<b>HALVEREGE HET ONTDOOIE</b> n omdraaien. Ontdooide delen uit elkaar halen.
<b>BROOD</b>	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	<b>HALVEREGE HET ONTDOOIE</b> n omdraaien.
<b>BROODJES EN KADETJES</b>	4 STUKS (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	<b>IN EEN KRING</b> leggen.
<b>FRUIT EN BESSEN</b>	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	<b>UIT ELKAAR HALEN</b> 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 dichterbij het grillelement te brengen, zodat het sneller bruin wordt.

**LEG DUN VOEDSEL** zoals tosti's en worstjes op het rooster en bereid het alleen met de grill.

**DIKKER VOEDSEL** zoals gegratineerde gerechten en kip; Eerst bereiden met de magnetronfunctie en dan de grill gebruiken om de bovenkant een bruin korstje te geven.



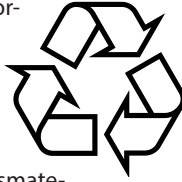
**U KUNT** schalen of gegratineerde schotels rechtstreeks op het glazen draaiplateau zetten.

SOORT VOEDSEL	HOEEVEELHEID	INSTELLING	TIJDSDUUR	TIPS
<b>KAASTOSTI'S</b>	3 STUKS	GRILLEN 2	7 - 8 MIN.	Op het rooster leggen
<b>GEGRATINEERDE AARDAPPELEN</b>	2 PORTIES		8 - 10 MIN.	Plaats de schaal op het rooster
<b>WORSTJES</b> (100 g / stuk)	2 - 3 STUKS		18 - 20 MIN.	Plaats de schaal op het rooster. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
<b>HOTDOGS</b> (40 - 50 g / STUK)	4 STUKS		16 - 18 MIN.	Plaats de schaal op het rooster. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
<b>GEGRATINEERDE AARDAPPELEN</b>	4 PORTIES	500W MAGNETRON DAARNA GRILL 2	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	Plaats de schaal op het draaiplateau.
<b>LASAGNE</b> (diepvries)	400 G	COMBI 1 DAARNA GRILL 2	15 - 17 MIN. 5 - 6 MIN.	Plaats de schaal op het draaiplateau.
<b>GEGRATINEERDE VIS</b> (diepvries)	600 G	500W MAGNETRON DAARNA GRILL 2	16 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	Plaats de schaal op het draaiplateau.

Opmerking: \*Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen

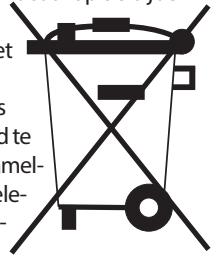
## MILIEUTIPS

**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 Apparatuur (WEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.

**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 dient het ingeleverd te worden bij een speciaal inzamel-punt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.



**VERWERKING** 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 vergelijken testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

TEST	HOEVEELHEID	GESCHATTE TIJDSDUUR	VERMOGEN	OVENSCHAAL
12.3.1	750 G	13 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	6 ½ MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	18 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4*	1100 G	30 MIN.	COMBI (700W+GRILL)	PYREX 3.827
13.3	500 G	15 MIN.	ONTDOOIEN	OP DRAAIPLATEAU PLAATSEN

Opmerking: \*Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

### MWD321

<b>VOEDINGSSPANNING</b>	230-240 V/50 Hz
<b>NOMINAAL INGANGSVERMOGEN</b>	1100 W
<b>UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON</b>	700 W
<b>AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)</b>	285 x 456 x 349
<b>AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)</b>	196 x 292 x 295

### MWD322

<b>VOEDINGSSPANNING</b>	230-240 V/50 Hz
<b>NOMINAAL INGANGSVERMOGEN</b>	1100 W
<b>UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON</b>	700 W
<b>GRILL</b>	800 W
<b>AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)</b>	285 x 456 x 349
<b>AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)</b>	196 x 292 x 295

