

**MWD 208**

**MWD 308**

**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

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

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



SENSING THE DIFFERENCE



## INSTALLATIE



### VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT



**CONTROLEER OF DE SPANNING** op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning.

**PLAATS DE OVEN OP EEN STABIEL, VLAK OPPERVLAK** dat sterk genoeg is voor de oven en het kookgerei dat u erin plaatst. Behandelde oven voorzichtig.



**ZORG VOOR AFSTAND** tussen de oven en andere warmtebronnen. Voor een goede ventilatie moet er minstens 30 cm ruimte boven de oven blijven. Het apparaat moet tegen een wand geplaatst worden, zorg ervoor dat de lucht onder, boven en rondom de oven vrij kan stromen. De magnetron mag niet in een kast geplaatst worden.

**VERZEKER U ERVAN DAT HET APPARAAT NIET BESCHADIGD IS.** Controleer of de ovendeur goed tegen de deursteun sluit. Haal de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.



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

**GEBRUIK GEEN VERLENGSNOER.**



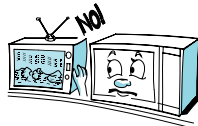
**ALS HET NETSNOER TE KORT IS,** laat dan een gekwalificeerde elektricien of monteur een stopcontact installeren nabij het apparaat.

**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 DE AANSLUITING

**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 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. Verwijder de stekker uit het stopcontact of sluit de stroom af via de zekering of stroomonderbreker.



**LAAT HET VOEDSEL NIET OVERKOKEN.** Er kan brand ontstaan.



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



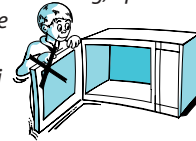
**GEBRUIK GEEN** bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.



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



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



**DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR** gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij er toezicht is of instructies zijn gegeven over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

**KINDEREN MOETEN IN DE GATEN GEHOUDEN WORDEN** om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.



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



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



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

### EIEREN

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





## 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.

**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 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 AFLOOP VAN DE BEREIDING OVENHANDSCHOENEN** om u niet aan de schalen, pannen of hete ovensdelen te branden. Tijdens gebruik kunnen toegankelijke delen van de oven heet worden; houd kleine kinderen uit de buurt.

### VLOEISTOFFEN

**BIJVOORBEELD DRANKEN OF WATER.** De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen.

Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.



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

1. Vermijd het gebruik van rechte 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.

**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.**

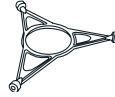
**ALS EEN METAALHOUDEND ACCESSOIRE** in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

**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.

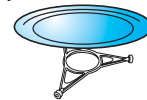
~: Plaats de plateaudrager in de oven.



### GLAZEN DRAAIPLATEAU

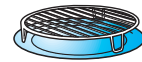
**GEBRUIK HET GLAZEN DRAAIPLATEAU** bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilden.

~: Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



### ROOSTER

**GEBRUIK HET ROOSTER** met de grillfuncties.



## BEDIENINGSPANEEL

### DIGITAAL DISPLAY

Het display heeft een 24-uurs klok en indicatiesymbolen die u op de hoogte brengen van het tijdstip van de dag, vermogensniveau, gekozen voedselcategorie en de status van de timer.

### TOETS AUTOMATISCH MENU

Er zijn 3 toetsen voor het automatisch ontdooien en 4 toetsen voor de Automatische Bereiding. U hoeft geen vermogen of bereidingstijd in te stellen.

### GRILLTOETS

Gebruik deze toets om het gewenste vermogensniveau van de grill te selecteren.

### VERMOGENSTOETS

Gebruik deze toets om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.

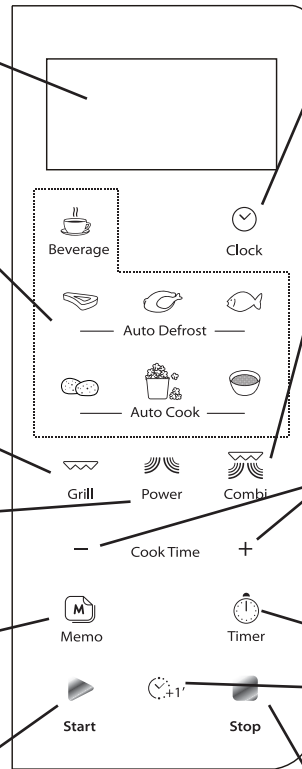
### MEMOTOETS

Gebruik deze toets om uw opgeslagen voorkeursinstellingen op te roepen.

### STARTTOETS

Gebruik deze toets om het bereidingsproces te starten.

### KLOKTOETS



Gebruik deze toets om de 24-uursklok in te stellen.

### COMBI GRILL TOETS

Gebruik deze toets om een Combi Grillfunctie en het vermogensniveau van de grill te selecteren.

### +/- TOETS

Gebruik deze toets om de bereidingstijd te verlengen/verkorten of het gewicht te verhogen/verlagen (In stand-bymodus staat "-" voor ontdooien op basis van tijd en "+" voor ontdooien op basis van gewicht.)

### KOOKWEKKERTOETS

Gebruik deze toets om de kookwekker functie te selecteren.

### +1 TOETS

Hiermee kunt u de bereidingstijd met 1 minuut verlengen.

### STOPTOETS

Gebruik deze toets om een ovenfunctie te stoppen of te resetten.



## STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT



**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.



**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.



### DEZE AUTOMATISCHE BEVEILIGING WORDT EEN MINUUT

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



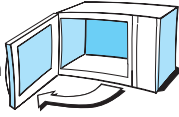
**DE DEUR MOET WORDEN GEOPEND EN GESLOTEN** om er bijvoorbeeld voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld. Anders verschijnt op het display "door" (deur).

door

## 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 stop-toets.

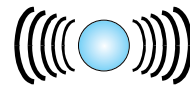


### VERDERGAAN MET DE BEREIDING:

**SLUIT DE DEUR** en druk **EENMAAL** op de starttoets. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken.



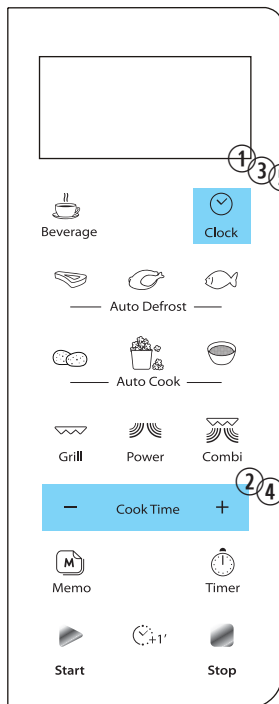
**ER KLINGT EEN PIEP** als de bereiding is afgelopen, daarna wordt de oven in stand-by gezet.



**DRUK TWEEMAAL** op de starttoets om de tijd 30 seconden te verlengen.



## 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 rechters cijfers (minuten) knipperen.
- 4** DRUK OP DE TOETS “+”, “-” om de minuten in te stellen.
- 5** DRUK NOGMAALS OP DE KLOKTOETS.

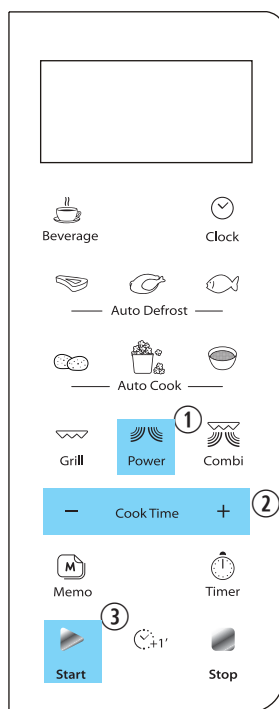
**DE KLOK IS INGESTELD** en werkt.

**ALS DE KLOK** na het aansluiten niet is ingesteld, wordt “.” weergegeven.

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



## BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



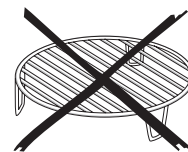
**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

- 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:**

**U KUNT U DE BEREIDINGSTIJD EENVOUDIG IN STAPPEN** van 30 seconden verlengen door op de starttoets te drukken of in stappen van 1 minuut door op de toets "+1" te drukken. *Elke keer dat de toets wordt ingedrukt* wordt de tijd met 30 seconden of 1 minuut verlengd.

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



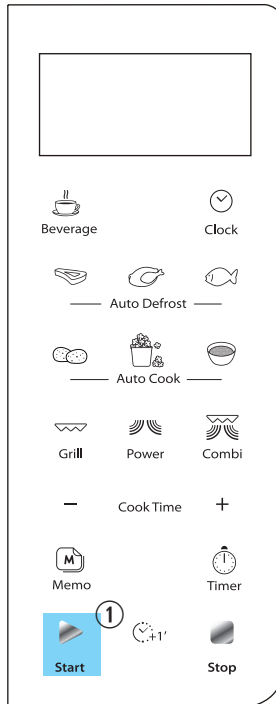
## HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE			
Druk op de toets	Magnetron Percentage	Display	Aanbevolen gebruik:
1 Keer	100%	P100	<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.
2 Keer	75%	P75	<b>BEREIDEN VAN</b> vis, vlees, groenten enz.
3 Keer	50%	P50	<b>VOORZICHTIG BEREIDEN VAN</b> bijv. eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles. Laten sudderen van stoofschotels, smelten van boter.
4 Keer	25%	P25	<b>ONTDOOIEN.</b>





## JET-START



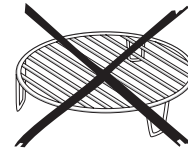
**GEBRUIK DEZE FUNCTIE** voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.

**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.

**“+1 MINUUT” FUNCTIE**

**Druk in de stand-BYMODUS OP DE TOETS +1**, de oven gaat automatisch als magnetron werken met maximaal vermogen (P100), druk daarna op de Starttoets om te starten. Elke keer als u op de toets drukt, wordt de tijd verlengd met een minuut (geldt niet voor het Automatische menu)



## ONTDOOIEN



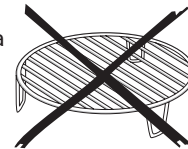
**ONTDOOIEN OP BASIS VAN TIJD**

- 1. Druk op de toets “-”** om de functie “ontdooien op basis van tijd” te selecteren.
- 2. Druk op de toets “+”, “-”** om de ontdooitijd in te stellen.
- 3. Druk op de starttoets** om de bereiding te starten op ontdooivermogen (P30).

**ONTDOOIEN OP BASIS VAN HET GEWICHT**

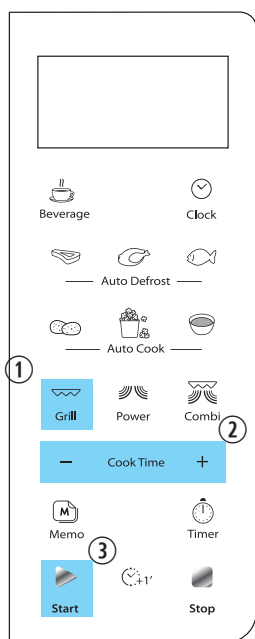
- 1. Druk op de toets “+”** om het gewicht te selecteren.
- 3. Druk op de starttoets** om de bereiding te starten.

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



## 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.**

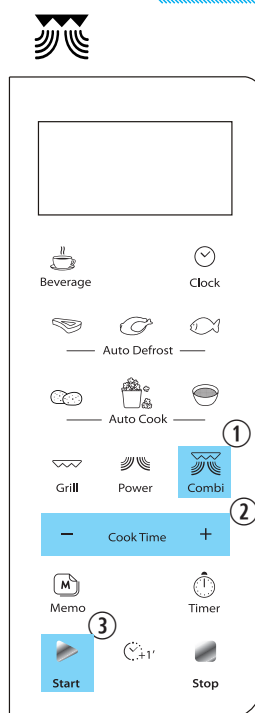
**CONTROLEER VOORDAT U MET GRILLEN BEGINT OF HET KOOKGEREI dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt voor de oven.**

**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%	G1
2 Keer	50%	G2

## COMBI-GRILL

**GEbruik DEZE FUNCTIE** om gratineerde 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.

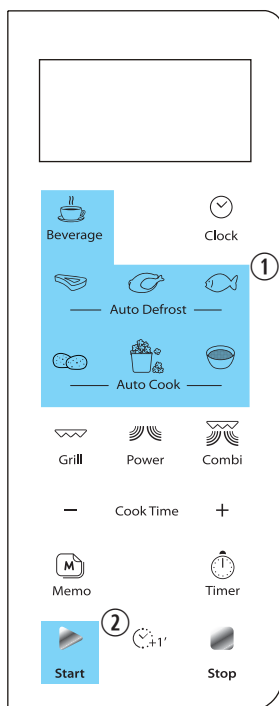
**3 Druk op de starttoets.**

**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	GRILL PERCENTAGE	DISPLAY
1 Keer	100%	C1
2 Keer	75%	C2
3 Keer	50%	C3
4 Keer	25%	C4

## 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).

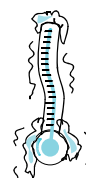
**2 Druk op de Startknop.**

**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:

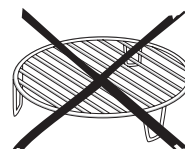
**ALS HET VOEDSEL EEN HOGERE TEMPERatuur HEEFT** dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.

**ALS HET VOEDSEL EEN LAGERE TEMPERatuur HEEFT** dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.



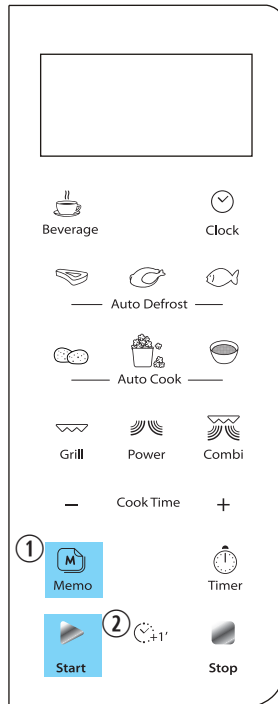
**DRANKEN: 1 KOP IS GELIJK AAN 150 ml drank.**

	AUTOMATISCH BEREIDEN				AUTOMATISCH ONTDOOIEN		
PICTOGRAM							
FUNCTIE	DRANKEN	AARDAPPEL	POPCORN	SOEP	VLEES	GEVOGELTE	VIS
GEWICHT	1CUP(KOP)	200G	50G	250G	100G	100G	100G
	2CUP(KOP)	400G	85G	500G	200G	200G	200G
	3CUP(KOP)	600G	100G	1000G	300G	300G	300G
					450G	450G	450G





## 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:

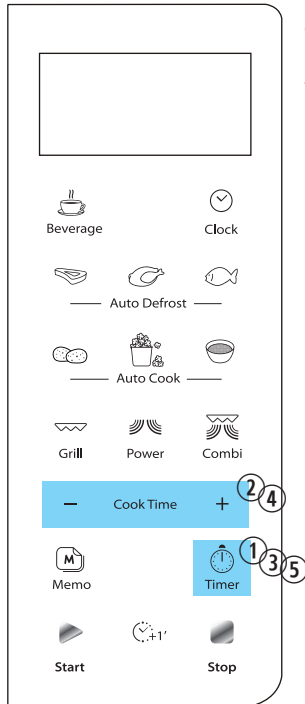
- 1 **SELECTEER** een willekeurige functie.
- 2 **PROGRAMMEER** uw instellingen.
- 3 **HOUD DE MEMO-TOETS INGEDRUKT** tot er een geluidssignaal klinkt. De instelling is nu opgeslagen. U kunt het geheugen zo vaak als u wilt opnieuw programmeren.

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

**OPMERKING:** De Geheugenfunctie kan niet gebruikt worden in het menu "Ontdooien op basis van het gewicht" of in het Automatische menu.



## 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 rechters cijfers (Seconden) knipperen.
- 4 Druk op de toets "+", "-"** om de Seconden in te stellen.
- 5 Druk nogmaals op de kookwekkertoets.**

## 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 HETZELFDE 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.



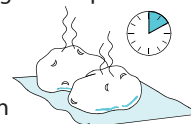
**ROEREN EN VOEDSEL OMDRAAIEN ZIJN** technieken die zowel bij traditionele bereiding als bij de bereiding met de magnetron gebruikt worden om de warmte snel naar het midden van het gerecht te verdelen, zo voorkomt u ook dat het gerecht aan de randen te gaar wordt.

**BIJ DE BEREIDING VAN LEVENSMIDDELEN VAN**

**ONGELIJKE AFMETINGEN** of dikte, de dünnere stukken in het midden van het gerecht plaatsn, 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 ALTJD** 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	VERMOGEN	TIJDSDUUR	NAGAARTIJD	TIPS
Kip (hele)	1000 G	100%	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	De kip halverwege de bereidingstijd omdraaien. 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.	Op keukenpapier leggen, op een bord, in 2 of 3 lagen en met nog meer keukenpapier afdekken.
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 STUKS 4 STUKS		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	Inprikken met een vork. (1 stuks = 250 g). Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Gehakt (brood)	600 - 700 G	75%	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
Vis (hele)	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.	Leg de dünnere gedeeltes 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 dikkere stukken aan de rand van de schotel geplaatst worden en de dunnere 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**

**LEVENS MIDDELEN 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 P75.

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

SOORT VOEDSEL	HOEVEELHEID	VERMOGEN	TIJDSDUUR	NAGAARTIJD	TIPS
Kant-en-klare maaltijd	300 G 450 G	100%	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)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	Onafgedekt verwarmen in een soepbord of soepkom.
Crèmesoeppen of roomsauzen	2 ½ DL		3 - 4 MIN.	1 MIN.	Vul de kom niet meer dan 3/4. Tijdens het opwarmen een keer omroeren.
Hotdogs	1 STUKS 2 STUKS	75%	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.

**SCHEID 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	HOEEVEELHEID	VERMOGEN	TIJDSDUUR	NAGAARTIJD	TIPS
Braadvlees	800 - 1000 G	25%	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.
Kip (hele)	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.
Vis (hele)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	Halverwege het ontdooien omdraaien en de staart beschermen 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 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
Kaastosti's	3 STUKS	GRILLEN 1	7 - 8 MIN.	Op het rooster leggen
Gegratineerde aardappelen	2 PORTIES		8 - 10 MIN.	Plaats de schaal op het rooster.
Worstjes (100 g / stuk)	2 - 3 STUKS		18 - 20 MIN.	Plaats de schaal op het rooster. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Hotdogs (40 - 50 g / stuk)	4 STUKS		16 - 18 MIN.	Plaats de schaal op het rooster. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Gegratineerde aardappelen	4 PORTIES	75% MAGNETRON DAARNA GRILL 1	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	Plaats de schaal op het draaiplateau.
Lasagne (diepvries)	400 G	COMBI 4 DAARNA GRILL 1	15 - 17 MIN. 5 - 6 MIN.	Plaats de schaal op het draaiplateau.
Gegratineerde vis (diepvries)	600 G	75% MAGNETRON DAARNA GRILL 1	16 - 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. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding afgekoppeld zijn.


**ALS DE OVEN** niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.


 **GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN, SCHUURSPONSJES, ruwe doeken, e.d.** Deze kunnen het bedieningspaneel en het binnen- en buitenoppervlak van de oven beschadigen. Gebruik een doek met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue. **SPROEI NIET** rechtstreeks op de oven.




**VERWIJDER REGELMATIG**, vooral als u gemorst heeft, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van de magnetron goed schoon.

**DEZE OVEN IS ONTWORPEN** om met draaiplateau te worden gebruikt.

 **GEBRUIK DE MAGNETRON NIET** wanneer u het draaiplateau eruit heeft genomen om het schoon te maken.





**GEBRUIK EEN ZACHTE, VOCHTIGE DOEK** met een mild reinigingsmiddel om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

 **ZORG ERVOOR DAT ER GEEN VET-** of voedselresten 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.

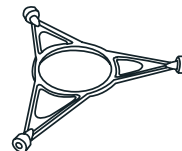
 **DE OVEN** moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten verwijderd worden.

**HET GRILLELEMENT** hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het plafond van de oven moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte, vochtige doek met een mild reinigingsmiddel.

Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

GESCHIKT VOOR DE AFWASMACHINE:

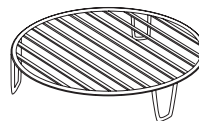
**PLATEAUDRAGER.**



**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.**

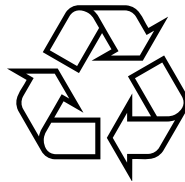
*Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.*

**VERWIJDER GEEN BESCHERMKAPPEN.**



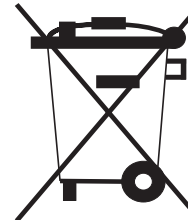
## MILIEUTIPS

**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 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 inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.



**VERWERKING** moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften 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 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.	100%	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	100%	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	100%	PYREX 3.838
13.3	500 G	AUTOMATISCH ONTDOOIE		OP DRAAIPLATEAU PLAATSEN

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

<b>VOEDINGSSPANNING</b>	230 V/50 Hz
<b>NOMINAAL INGANGSVERMOGEN</b>	1100 W
<b>ZEKERING</b>	10 A
<b>UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON</b>	700 W
<b>MWD208 GRILL</b>	650 W
<b>MWD308 GRILL</b>	800 W
<b>AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)</b>	285 x 456 x 359
<b>AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)</b>	196 x 292 x 295

