

# COMPACT EASYTRONIC

## 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

Қолдану бойынша нұсқаулық

[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 microgolffenergie 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.

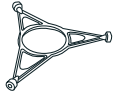
Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

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.

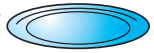
- Plaats de plateaudrager in de oven.



### Glazen draaiplateau

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

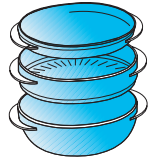
- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



### STOOMPAN (Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen)

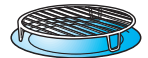
Gebruik de stoompan voor voedsel als vis, groenten en aardappelen.

- Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.



### 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

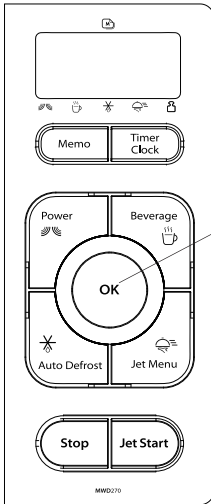
• Rooster

• Glazen draadplateau

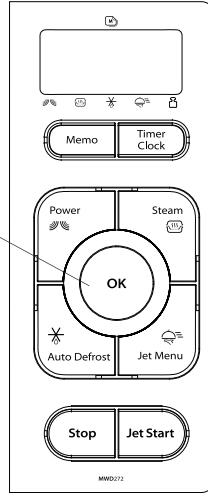
• Stoompan

# BEDIENINGSPANEEL

MWD270

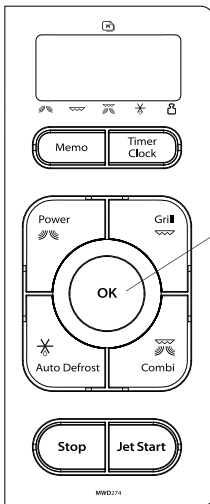


MWD272

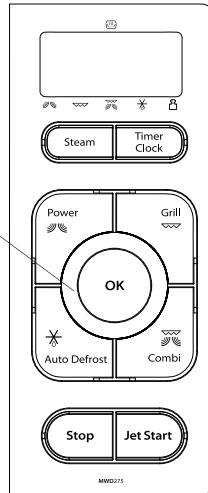


Bevestigingstoets

MWD274



MWD275



Bevestigingstoets





**DEZE AUTOMATISCHE BEVEILIGING WORDT EEN MINUUT** nadat de oven teruggekeerd is in de "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 10 minuten lang gehandhaafd.



**VERDERGAAN MET DE BEREIDING:**

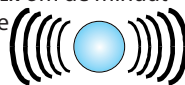
**SLUIT DE DEUR** en druk **EENMAAL** op de starttoets. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken.

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

**ALS U NIET VERDER WILT GAAN:**

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

**ER KLINKT GEDURENDE 10 MINUTEN** om de minuut een piepsignaal wanneer de bereiding voltooid is. Druk op de stoptoets of open de deur om het signaal uit te schakelen.



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



## KITCHEN TIMER(KOOKWEKKER)



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

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

**KNIPPERENDE DUBBELE PUNTEN** geven aan dat de timer loopt.



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

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

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



## CLOCK(KLOK)



**HET DISPLAY IS LEEG WANNEER HET APPARAAT VOOR HET EERST WORDT AANGESLOTEN** en na een stroomstoring. Indien de klok niet wordt ingesteld, blijft het display leeg totdat de bereidingstijd wordt ingesteld.

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

**DE KLOK IS INGESTELD** en in werking.

**ALS U DE KLOK VAN HET DISPLAY WENST TE VERWIJDEREN** als deze eenmaal is ingesteld, dan drukt u opnieuw 3 seconden op de kloktoets en vervolgens op de stopstoets.

**VOOR HET OPNIEUW INSTELLEN VAN DE KLOK** volgt u de bovengenoemde procedure.

**OPMERKING: LAAT DE DEUR OPEN TERWIJL U DE KLOK INSTELT.** Dit geeft u 10 minuten de tijd om de klok in te stellen. Anders moet elke stap binnen 60 seconden worden uitgevoerd.



## MANUAL DEFROST(HANDMATIG ONTDOOIEN)



**VOLG DE PROCEDURE** voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies vermogensniveau 160 W wanneer u handmatig ontdooit.

**CONTROLEER EN INSPECTEER HET VOEDSEL** REGELMATIG.

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

**DE VORM VAN DE VERPAKKING** is van invloed op de ontdooitijd. Platte pakjes ontdooien sneller dan grote blokken.

**HAAL STUKKEN UIT ELKAAR** wanneer ze beginnen te ontdooien.

Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

**SCHEID VERSCHILLENDE STUKKEN VOEDSEL** met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (b.v. kippenpotten en vleugeltjes).



**DRAAI GROTE STUKKEN** halverwege het ontdooien om.

**GEKOOKT VOEDSEL, STOOFSCHOTELS EN VLEESSAUZEN** ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.

**WANNEER U ONTDOOIT** is het beter het voedsel iets bevroren te laten en het voedsel even te laten staan om het ontdooiproces te voltooien.

**ALS U HET VOEDSEL NA HET ONTDOOIEN EVEN** laat staan wordt het resultaat altijd beter aangezien de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.





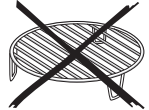
## JET START(JET START)



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

### 1 DRUK OP DE JET START-TOETS.

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

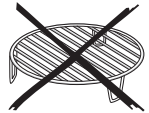


## BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



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

- 1 **DRUK OP DE VERMOGENSTOETS** om het vermogen in te stellen.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar rechts om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **DRUK OP DE BEVESTIGINGSTOETS/JET START-TOETS.** De functie wordt gestart.



### ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL GESTART IS:

Kunt u de bereidingstijd eenvoudig met stappen van 30 seconden verlengen door op de start-toets te drukken. *Bij elke* druk op de toets wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien.

## HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEbruIK:
JET (700 W)	<b>OPWARMEN 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.
600 W	<b>BEREIDEN VAN vis, vlees, groenten enz.</b>
500 W	<b>VOORZICHTIG BEREIDEN VAN</b> eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
350 W	<b>LATEN SUDDEREN VAN STOOFSCHOTELS</b> , smelten van boter.
160 W	<b>ONTDOOIEN.</b> Zacht laten worden van boter, kaas.
90 W	<b>IJS ZACHT</b> laten worden.



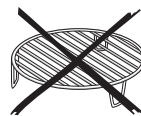
## AUTO DEFROST(AUTO-ONTDOOIEN)



**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het ontdooien van vlees, vis en gevogelte. AUTO Defrost mag alleen gebruikt worden als het nettogewicht tussen de 100 g en 2 kg ligt.

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

- 1 **DRUK MEERDERE MALEN OP DE AUTO-ONTDOOI-TOETS** om de voedselklasse te selecteren.
- 2 **DRAAI DE INSTELTOETS** om het gewicht in te stellen.
- 3 **DRUK OP DE BEVESTIGINGSTOETS/JET START-TOETS.** De functie wordt gestart.



**BIJ SOMMIGE VOEDSELKLASSEN MOET** het voedsel omgedraaid of geroerd worden tijdens de bereiding. In deze gevallen stopt de oven en wordt u gevraagd de benodigde handeling uit te voeren.

**ALS DE DEUR NIET BINNEN DEZE TIJD WORDT GEOPEND** (binnen 2 minuten) zal de oven doorgaan met het ontdooiproces. In dit geval is het eindresultaat mogelijk niet optimaal.

- ☞ Open de deur.
- ☞ Voer de gevraagde handeling uit.
- ☞ Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

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

### BEVROREN VOEDSEL:

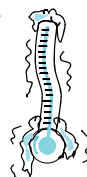
**ALS HET GEWICHT MINDER OF MEER DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT IS:** Volg de procedure voor "Bereiden en opwarmen in de magnetron" en kies 160 W wanneer u ontdoet.



### BEVROREN VOEDSEL:

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

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



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

**VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL** wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevoelen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden en 160 W kiezen voor het ontdooien.



## JET MENU(JET-MENU)\*



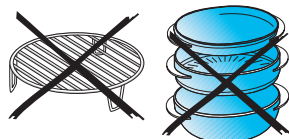
**GEbruik DEZE FUNCTIE VOOR** het bereiden van diverse soorten ingevroren voedsel.  
**DE OVEN ZAL** automatisch de bereidingsmethode, de tijd en het benodigde vermogen selecteren.

- 1 **Druk HERHAALDELIJK OP DE JET MENU-KNOP** voor het selecteren van de voedselklasse. (zie tabel)
- 2 **DRAAI AAN DE AFSTELKNOP VOOR** het instellen van het gewicht van het voedsel.
- 3 **Druk OP DE BEVESTIGINGSTOETS/JET START-TOETS.** De functie wordt gestart.

**VOOR SOMMIGE VOEDSELKlassen** is nodig dat het voedsel toegevoegd of geroerd wordt tijdens de bereiding (varieert tussen modellen). In deze gevallen zal de oven stoppen en u vragen om de nodige actie uit te voeren.

- 🌀 Open de deur.
- 🌀 Voeg het voedsel toe of roer het.
- 🌀 Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

**OPMERKING:** Bij de status “voedsel toevoegen” en indien de deur op dit moment niet geopend is (binnen 2 minuten), zal de oven stoppen en naar de modus “stand-by” gaan”. Bij de status “voedsel omdraaien”/“voedsel roeren” zal de bereiding doorgaan indien de deur niet binnen 2 minuten geopend wordt.



	VOEDINGSKLASSE	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES	TIJDENS HET KOKEN
1	RUISTMIX	300G- 650G	VEILIGE MAGNETRONBAK	VOEDSEL ROEREN
2	PASTAMIX	250G- 550G	VEILIGE MAGNETRONBAK	VOEDSEL ROEREN
3	SOEP	250G- 1000G	VEILIGE MAGNETRONBAK	VOEDSEL ROEREN
4	SCHOTEL / DIEPVRIESMAALTIJD	200G- 500G	VEILIGE MAGNETRONBAK	
5	GEMENGDE GROENTE	150G- 600G	VEILIGE MAGNETRONBAK	VOEDSEL ROEREN

**VOOR VOEDSEL DAT NIET VERMELD WORDT IN DEZE TABEL** en indien het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, dient u de procedure te volgen voor “Koken en opwarmen met de magnetron”.

Opmerking: \*Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen



## MEMORY(GEHEUGEN)\*



**MET DE GEHEUGENFUNCTIE KUNT U** gemakkelijk en snel een voorkeurstelling terugvinden.  
**DE GEHEUGENFUNCTIE** slaat de weergegeven instelling op.

**EEN OPGESLAGEN INSTELLING GEBRUIKEN:**

- 1 Druk op de MEMO-KNOP.**
- 2 Druk op de BEVESTIGINGSTOETS/JET START-TOETS.** De functie wordt gestart.

**EEN INSTELLING OPSLAAN:**

- ☞ Selecteer een functie.
- ☞ Programmeer uw instellingen.
- ☞ Druk op de Memo-knop en houd hem ingedrukt gedurende 3 seconden totdat een geluidssignaal te horen is. De instelling is nu opgeslagen. U kunt het geheugen zo vaak als u wilt opnieuw programmeren.

**WANNEER HET APPARAAT** wordt aangesloten of na een stroomuitval wordt gebruikt, zal uw Memo-functie - 2 minuten op vol vermogen als standaardinstelling hebben opgeslagen.

Opmerking: \*Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen



---

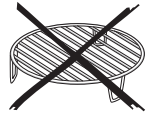
## BEVERAGE REHEAT(DRANKEN VERWARMEN)\*



**MET DE DRANKEN VERWARMEN FUNCTIE KUNT U** gemakkelijk en snel 1-4 koppen met drank opwarmen.

- 1 Druk meerdere malen op de DRANKEN VERWARMEN TOETS** om het aantal op te warmen koppen te selecteren.
- 2 Druk op de BEVESTIGINGSTOETS/JET START-TOETS.** De functie wordt gestart.

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



Opmerking: \*Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen

## GRILL(GRILL)\*


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


- 1 **DRUK OP DE GRILLTOETS.**
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar rechts om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **DRUK OP DE BEVESTIGINGSTOETS/JET START-TOETS.** De functie wordt gestart.



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

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

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

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

Opmerking: \*Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen



## GRILL COMBI(COMBI-GRILL)\*




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

- 1 **DRUK OP DE COMBI-TOETS.**
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar rechts om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **DRUK OP DE BEVESTIGINGSTOETS/JET START-TOETS.** De functie wordt gestart.



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

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

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

Opmerking: \*Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen



## STEAM (STOMEN)\*

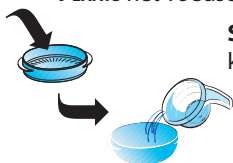


**GEbruik DEZE FUNCTIE VOOR** voedsel als groenten en vis.

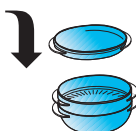
**GEbruik ALTIJD DE BIJGELEVERDE STOOMPAN** wanneer u deze functie gebruikt.

- 1 **DRUK MEERDERE MALEN OP DE STEAM-TOETS** om de voedingsgroep te selecteren. (zie de tabel)
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
- 3 **DRUK OP DE BEVESTIGINGSTOETS/JET START-TOETS**. De functie wordt gestart.

**PLAATS** het voedsel op het stoomrooster.



**SCHEUK** 100 ml (1 dl) water in de onderkant van de stomer.



**DOE** het deksel erop.



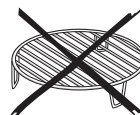
**DE STOMER** is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij de magnetronfunctie!  
**GEbruik HEM NOOIT** met een andere functie.



**GEbruik VAN DE STOMER** in elke andere functie kan schade veroorzaken.

**CONTROLEER ALTIJD OF** het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start.

**PLAATS** de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.



VOEDINGSGROEP		HOEVEELHEID	TIPS
1	<b>AARDAPPELEN / KNOLGROENTEN</b>	<b>150 G - 400 G</b>	<b>GEbruik EVEN GROTE STUKKEN.</b> Snijd de groente in even grote stukken. Laat 1-2 minuten staan na de bereiding.
2	<b>GROENTEN</b> (bloemkool en broccoli)	<b>150 G - 400 G</b>	
3	<b>BEVROREN GROENTEN</b>	<b>150 G - 400 G</b>	<b>LAAT</b> 1-2 minuten staan.
4	<b>VISFILETS</b>	<b>150 G - 400 G</b>	<b>VERDEEL DE FILETS GELIJKMATIG</b> over het stoomrooster. Leg dunne stukken over elkaar heen. Laat 1-2 minuten staan na de bereiding.

Opmerking: \*Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen



## BEREIDINGSTABEL

**HOE MEER VOEDSEL U WILT BEREIDEN**, hoe langer de bereiding zal duren. Een vuistregel is dat de dubbele hoeveelheid voedsel bijna tweemaal zoveel tijd vergt.

**HOE LAGER DE BEGINTEMPERAATUUR**, hoe langer de ver-eiste bereidingstijd. Voedsel op kamertem- peratuur kookt sneller dan voedsel dat rechtstreeks uit de koelkast komt.

**ALS U MEERDERE STUKKEN VAN** hetzelfde voed- sel kookt, bijvoorbeeld aardap- pelen in de schil, dient u deze in een kring in de oven te leggen, zo- dat ze gelijkmatig gekookt worden.



**SOMMIGE VOEDINGSMIDDELEN ZIJN BEDEKT DOOR EEN SCHIL OF MEMBRAAN**, bijvoorbeeld aardappels, appels en eidooiers. Prik in dergelijke gevallen met een vork of cocktailprik- ker in het voedsel om de druk te ver- minderen en openbarsten te voorkomen.



**KLEINERE STUKKEN VOEDSEL KOKEN SNELLER DAN GROTERE STUKKEN EN REGELMATIG** gevormde stuk- ken worden gelijkmatiger gaar dan onregel- matig gevormde stukken.

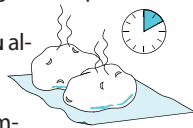
**HET ROEREN EN OMSCHIEPEN VAN VOEDSEL** zijn techniek- en die zowel voor traditioneel koken als het ko- ken met de magnetron worden gebruikt om de warmte snel tot midden in het voedsel te verdel- en en het overkoken bij de buitenranden te voorkomen.

**WANNEER U VOEDSEL MET EEN ONREGELMATIGE VORM** of dikte bereidt, moet u het dun- ste gedeelte van het voedsel in de richting van het midden van het bord plaatsen, waar het als laatste verwarmd zal worden.



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

**LAAT HET VOEDSEL NA HET BEREIDEN** al- tijd even staan. Dit levert al- tijd een verbetering van het resultaat op aangezien de tem- peratuur op die manier gelijkmatig over het voedsel verdeeld zal worden.



SOORT VOEDSEL	HOEVEEL- HEID	VERMO- GEN	TIJD	NAGAARTIJD	TIPS
HELE KIP	1000 G	700 W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	DRAAI DE KIP halverwege de bereidingstijd om. Controleer of het vleessap helder gekleurd is wanneer de bereidingstijd voorbij is.
KIP (filets of stukken)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	CONTROLEER of het vleessap helder gekleurd is wanneer de bereidingstijd voorbij is.
BACON	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	PLAATS DEZE OP KEUKENPAPIER in 2 of 3 lagen en dek ze af met nog meer keukenpapier.
GROENTEN (vers)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	MET DEKSEL BEREIDEN en 2 tl zout toevoegen.
GROENTEN (diepvries)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	MET DEKSEL BEREIDEN
AARDAPPELEN, IN SCHIL	1 STUK 4 STUKS		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	INPRIKKEN MET EEN VORK. (1 stuk = 250 g). Halverwege omdraaien.
GEHAKTBROOD	600 - 700 G	600 W	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
HELE VIS	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	VEL INSNIJDEN en afgedekt bereiden.
Vis (moten of filets)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	DUNSTE DELEN naar het midden van het bord plaatsen. Met deksel bereiden.

# ONTDOOITABEL

**BEVROREN VOEDSEL IN PLASTIC ZAKJES**, plastic folie of verpakkingen van karton kan rechtstreeks in de oven geplaatst worden wanneer de verpakking geen metalen delen bevat (bijvoorbeeld metalen bindstrips).

**DE VORM VAN DE VERPAKKING** is van invloed op de ontdooitijd. Platte pakjes ontdooien sneller dan grote blokken.

**HAAL STUKKEN UIT ELKAAR** wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

**DEK STUKKEN VOEDSEL** met kleine stukken aluminiumfolie af wanneer ze warm beginnen te worden (bijvoorbeeld kippenpoten en vleugels).

**DRAAI GROTE STUKKEN** halverwege het ontdooien om.

**GEKOOKT VOEDSEL, STOOFSCHOTELS EN VLEESSAUZEN**

ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.

**WANNEER U ONTDOOIT** is het beter het voedsel iets bevroren te laten en het voedsel even te laten staan om het ontdooiproces te voltooien.

**ALS U HET VOEDSEL NA HET ONTDOOIE**n even laat staan wordt het resultaat altijd beter aangezien de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.



SOORT VOEDSEL	HOEVEELHEID	VERMOMGEN	TIJD	NAGAARTIJD	TIPS
BRAADVLEES	800 - 1000 G	ONTDOOIE (160 W)	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omdraaien.
GEHAKT	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omdraaien. Ontdooide delen uit elkaar halen.
KARBONADES, KOTELETTEN, BIEFSTUK	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omdraaien.
HELE KIP	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omdraaien.
KIP, stukken of filets	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omdraaien / uit elkaar halen. Dek vleugeltjes en poten af met aluminiumfolie om oververhitting te voorkomen.
HELE VIS	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omkeren en de staart afdekken met folie om oververhitting te voorkomen.
Vis (moten of filets)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omdraaien. Ontdooide delen uit elkaar halen.
BROOD	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omdraaien.
BROODJES EN KADETJES	4 STUKS (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	IN EEN KRING leggen.
FRUIT EN BESSEN	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	UIT ELKAAR HALEN tijdens het ontdooien.

## GRILLTABEL\*

**DE GRILLFUNCTIE IS ZEER GESCHIKT** om een bruin korstje te geven aan het voedsel nadat het is bereid met de magnetron.

**HET ROOSTER** kan gebruikt worden om het voedsel dichter bij het grillelement te brengen, zodat het sneller bruin wordt.

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



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

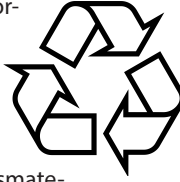
**U KUNT** schalen of gegratineerde schotels rechtstreeks op het glazen draaiplateau zetten.

SOORT VOEDSEL	HOEVEELHEID	INSTELLING	TIJD	TIPS
KAASTOSTI'S	3 STUKS	GRILL	4 - 5 MIN.	OP HET ROOSTER leggen
POMMES DUCHESSE	2 PORTIES		6 - 8 MIN.	PLAATS DE SCHAAL op het rooster.
WORSTJES (100 G / STUK)	2 - 3 STUKS		10 - 12 MIN.	PLAATS ZE op het rooster. Halverwege omdraaien.
STUKKEN KIP	1000 G	700 W DAARNA GRILLEN	13 - 15 MIN. 8 - 9 MIN.	MET HET VEL NAAR BOVEN in een schaal leggen.
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN	4 PORTIES		18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	PLAATS de schaal op het draaiplateau.
LASAGNE (diepvries)	500 G	600 W DAARNA GRILLEN	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	PLAATS de schaal op het draaiplateau.
GEGRATINEERDE VIS (diepvries)	600 G		15 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	PLAATS de schaal op het draaiplateau.

Opmerking: \*Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen

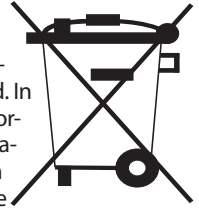
## MILIEUTIPS

**DE VERPAKKING** kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recycling-symbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.



**DIT APPARAAT** is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EC inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste verwerking van dit product.

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



**AFDANKING** moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

**VOOR NADERE INFORMATIE** over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

**SNIJD DE VOEDINGSKABEL VAN HET APPARAAT DOOR** voordat u dit afdankt, zodat die onbruikbaar wordt.

### IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60705.

**DE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE COMMISSIE** heeft een standaard ontworpen voor het 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.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	20 - 22 MIN.	600 W +	PYREX 3.827
		7 - 8 MIN.	GRILL	
13.3	500 G	AUTO-ONTDOOIEN		OP DRAAIPLATEAU PLAATSEN

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

<b>VOEDINGSSPANNING</b>	230-240 V/50 Hz
<b>NOMINAAL INGANGSVERMOGEN</b>	1100 W
<b>UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON</b>	700 W
<b>GRILLEN</b>	700 W
<b>AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)</b>	285 x 456 x 359
<b>AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)</b>	196 x 292 x 295

