

Gebruiksaanwijzing

AMW 520



www.whirlpool.com

INSTALLATIE

VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT

CONTROLEER OF DE SPANNING op het typeplaatje overeenstemt met de spanning **bij u thuis**.

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 terechtkomen.

CONTROLEER of het ovengedeelte leeg is vóór de montage.

VERZEKER U ERVAN DAT HET APPARAAT NIET BESCHADIGD IS. Controleer of de ovendeur goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. Haal de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

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

GEbruik GEEN VERLENGSNOER:



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



NA DE AANSLUITING

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

DIT APPARAAT MOET worden geaard. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren noch voor materiële schade als het apparaat niet is geaard.

VOOR PERMANENTE AANSLUITING dient het apparaat door een gekwalificeerde technicus te worden geïnstalleerd.

BELANGRIJK!

EEN PERMANENTE AANSLUITING VEREIST DE installatie van een scheidingsapparaat. Het scheidingsapparaat moet een meerpole contactopening van meer dan 3 mm hebben met LS-schakelaars, veiligheidskleppen en relais. Het scheidingsapparaat dient rechtstreeks op het aansluitingspunt te worden aangesloten.

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

Volg de meegeleverde afzonderlijke montage-instructies voor het installeren van het apparaat.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATERE RAADPLEGING

VERWARM OF GEBRUIK GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN in of bij de oven. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.

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

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om textiel, papier, specerijen, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Er kan brand ontstaan.

ALS MATERIAAL BINNEN OF BUITEN DE OVEN IN BRAND VLIEGT, laat de ovendeur dan dicht en schakel de oven uit. Haal de stekker uit het stopcontact of sluit de stroom af met de zekering of stroomonderbreker.

LAAT HET VOEDSEL NIET TE LANG KOKEN. 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. Papier kan verkolen of vlam vatten en sommige plastics kunnen smelten wanneer u voedsel opwarmt.



WAARSCHUWING!

LAAT KINDEREN HET APPARAAT ALLEEN zonder toezicht van volwassenen gebruiken na voldoende uitleg zodat het kind het apparaat veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.

DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen, tenzij er toezicht is door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

VOORZICHTIG!

Tijdens gebruik kunnen toegankelijke delen van de oven heet worden; houd kleine kinderen uit de buurt.



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 DEURAFDICHTING EN HET GEBIED EROMHEEN regelmatig op beschadigingen. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegd technicus.

EIEREN

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om hele eieren met of zonder schaal te verwarmen, omdat deze kunnen ontploffen; zelfs nadat de magnetron is uitgeschakeld.



VOORZORGSMATREGELEN

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 worden.

ALS U DE OVEN WILT TESTEN plaats er dan een glas water in. Het water absorbeert de microgolvenenergie en de oven wordt niet beschadigd.

GEBRUIK DE OVENRUIMTE NIET als opslagruimte.

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 terechtkomen.

VERWIJDER METALEN SLUITSTRIPS van papieren of plastic zakken voordat u de zakken in de oven plaatst.



FRITUREN

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om te frituren, daar 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 in uw magnetronoven; de vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat dit blijkt doordat het borrelt. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.

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

1. Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de oven te zetten en laat het lepeltje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw voorzichtig terwijl u de houder uit de oven haalt.



VOORZICHTIG

RAADPLEEG ALTID een magnetronkookboek (niet bijgeleverd) voor informatie. Vooral wanneer u alcoholhoudend voedsel kookt of opwarmt.



Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden vermeden. Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdert!

INDRUKKEN - DRUKKNOPPEN

De knoppen van deze oven bevinden zich bij aflevering op één lijn met de toetsen op het paneel. Wanneer de knoppen worden ingedrukt, komen deze naar buiten, zodat de verschillende functies kunnen worden ingesteld. Tijdens het gebruik hoeven de knoppen niet uit het paneel te steken. Wanneer u klaar bent met instellen duwt u de knop simpelweg terug in het paneel en kunt u doorgaan met het gebruik van de oven.



ACCESSOIRES

ALGEMEEN

ER ZIJN verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

CONTROLEER VOOR GEBRUIK OF HET KOOKGEREI DAT U GEBRUIKT geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.

ZORG ERVOOR DAT VOEDSEL EN KOOKGEREI niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven, **met name bij metalen accessoires of accessoires 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.

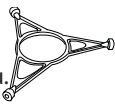
CONTROLEER ALTIJD of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start.

CONTROLEER VOOR GEBRUIK OF HET KOOKGEREI DAT U GEBRUIKT geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.

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.



BAKPLAAT

GEBRUIK DE BAKPLAAT uitsluitend bij het koken met hete lucht of grillen. Gebruik hem beslist nooit met magnetronfunctie.



CRISPHANDGREEP

GEBRUIK DE MEEGELEVERDE SPECIALE CRISPHANDGREEP om de hete crisplaat uit de oven te nemen.

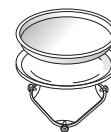


CRISPPLAAT

PLAATS HET VOEDSEL DIRECT OP DE CRISPPLAAT. Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crisplaat gebruikt.

ZET GEEN KEUKENGEREI OP de crisplaat want deze zal snel heet worden en het keukengerei waarschijnlijk beschadigen.

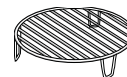
DE CRISPPLAAT kan voor het gebruik worden voorverwarmd (max. 3 min). Gebruik hierbij altijd de crispfunctie.



ROOSTER

GEBRUIK HET ROOSTER om voedsel te bereiden en te braden met Hete Lucht, Grill, Hete Lucht & Magnetron, Auto Hete Lucht Combi of Turbo Grill Combi.

BIJ GRILLEN ZONDER MAGNETRONFUNCTIE, plaats het rooster op de bakplaat om het voedsel dicht bij het grillelement boven in de magnetron te brengen.



STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

DEZE AUTOMATISCHE BEVEILIGING WORDT EEN MINUUT NADAT de oven teruggekeerd is in "stand-by" geactiveerd.

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

DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

OM DE BEREIDING TE ONDERBREKEN:

De bereiding kan worden onderbroken om het voedsel te controleren, om te draaien of te roeren, door de deur te openen. De instelling blijft 10 minuten lang gehandhaafd.

OM VERDER TE GAAN MET DE BEREIDING:

Sluit de deur en druk EENMAAL op de Starttoets. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze werd onderbroken. Druk TWEEMAAL op de Starttoets om de tijd 30 seconden te verlengen.



WANNEER U NIET VERDER WILT GAAN:

Haal het voedsel uit de oven, sluit de deur en druk op de Stoptoets



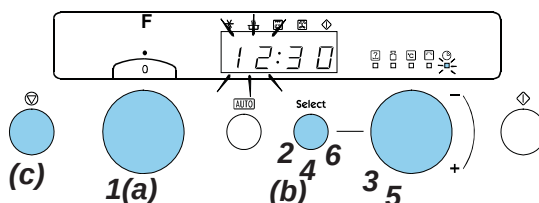
ER KLINT GEDURENDE 10 MINUTEN om de minuut een piepsignaal wanneer de bereiding voltooid is. Druk op de Stoptoets of open de deur om het signaal uit te schakelen.



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



KLOK



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.

- 1(a). Draai de multifunctionele knop naar de nulpositie.
- 2(b). Druk de keuzetoets (Select) in (3 seconden) tot het linkercijfer (uren) knippert.
3. Draai de +/- knop om de uren in te stellen.
4. Druk de keuzetoets opnieuw in. (De twee rechtercijfers (minuten) knipperen).
5. Draai de +/- knop om de minuten in te stellen.
6. Druk de keuzetoets (Select) opnieuw in. De klok is ingesteld en in werking.

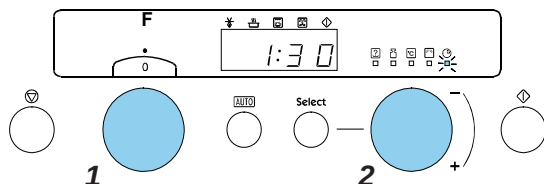
OPMERKING: wanneer het apparaat voor het eerst wordt aangesloten, en na een stroomstoring, is het display leeg. Indien de klok niet wordt ingesteld, blijft het display leeg totdat de kooktijd wordt ingesteld.

ALS U DE KLOK van het display wilt verwijderen nadat deze is ingesteld, volgt u de stappen (a) & (b) en drukt u vervolgens op de Stoptoets (c).

VOOR HET OPNIEUW INSTELLEN VAN DE KLOK bovengenoemde procedure volgen.



KOOKWEKKER



GEbruik DEZE FUNCTIE als u een kookwekker nodig hebt om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren en pasta of voor het laten rijzen van deeg, etc.
1. Draai de multifunctionele knop naar de

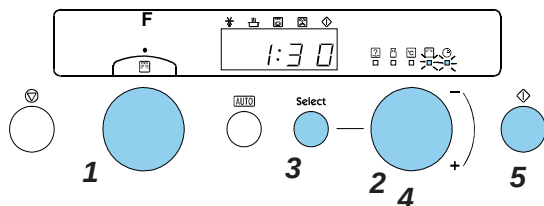
- nulpositie.
2. Draai de +/- knop om de gewenste tijd in te stellen.

WANNEER DE INGESTELDE TIJD VERSTREKEN IS, HOORT U EEN geluidssignaal.

DE KOOKWEKKER BEGINT NA 1 SECONDE AUTOMATISCH met aftellen.



MAGNETRONFUNCTIE



GEbruik DEZE FUNCTIE voor normale bereiding en opwarmen van bijvoorbeeld groente, vis, aardappelen en vlees.

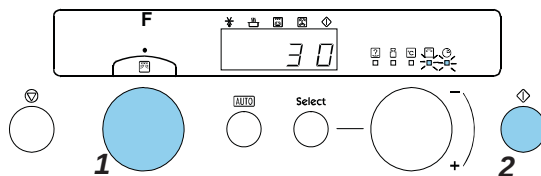


1. Draai de multifunctionele knop naar de magnetronpositie.
2. Draai de +/- knop om de bereidingstijd in te stellen.
3. Druk de keuzetoets (Select) in om het vermogensniveau te kiezen
4. Draai de +/- knop om het gewenste vermogen in te stellen.
5. Druk op de Starttoets.

ALS HET KOOKPROCES EENMAAL GESTART IS:

Kunt u de kooktijd eenvoudig met stappen van 30 seconden verlengen door op de Starttoets te drukken. Steeds wanneer u de toets indrukt, wordt de tijd met 30 seconden verlengd. U kunt de kooktijd ook verlengen of verkorten door de +/- knop te draaien. Door op de keuzetoets te drukken kunt u heen en weer gaan tussen de bereidingstijd en het vermogensniveau. Beide kunnen tijdens het koken worden gewijzigd door na de keuze de +/- knop te draaien.

⚠ JET START (Start straal)



GEbruik DEZE FUNCTIE voor het snel opwarmen van voedingsmiddelen die veel water bevatten zoals heldere soepen, koffie of thee.

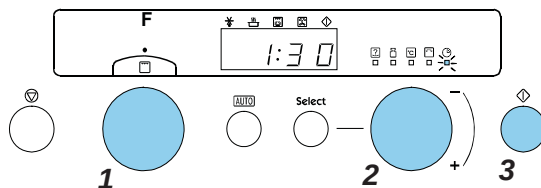


Niet gebruiken met deze functie.

1. Draai de multifunctionele knop naar de magnetronpositie.
2. Druk op de Starttoets.

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

🔥 GRILL



MET DEZE FUNCTIE KUNT U voedsel snel een mooi bruin korstje geven.

1. Draai de multifunctionele knop naar de grillpositie.
2. Draai de +/- knop om de bereidingstijd in te stellen.
3. Druk op de Starttoets.

LAAT DE OVENEUR niet te lang open wanneer de grill werkt; hierdoor zal de temperatuur gaan dalen.

PLAATS HET ROOSTER BOVEN OP DE BAKPLAAT BIJ VOEDSEL zoals kaas, toast, biefstuk en worstjes.

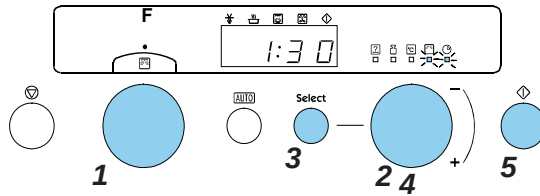
⚠ **BELANGRIJK!**

OVERTUIG uzelf ervan, voordat u met grillen begint, dat het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt is voor de oven.

GEbruik GEEN PLASTIC kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Houten of papieren kookgerei is evenmin geschikt.



TURBO GRILL COMBI



MET DEZE FUNCTIE KUNT U gerechten als gratins, lasagne, gevogelte en gepofte aardappelen bereiden.



1. Draai de multifunctionele knop naar de grillpositie.
2. Draai de +/- knop om het vermogen in te stellen.
3. Druk de Keuzetoets (Select) in om de kooktijd te kiezen.
4. Draai de +/- knop om de kooktijd in te stellen.
5. Druk op de Starttoets.

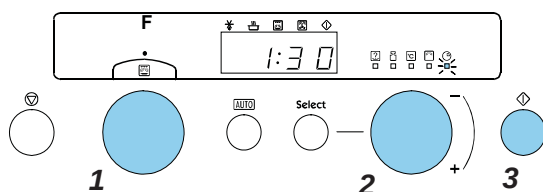
Niet gebruiken met deze functie.

PLAATS VOEDSEL op het rooster of op het glazen draaiplateau voor het koken met deze functie.

Het max. mogelijke vermogensniveau van de magnetron bij gebruik van de Turbo grill is begrensd door een fabrieksinstelling.



CRISP



1. Draai de multifunctionele knop naar de crisppositie.
2. Draai de +/- knop om de bereidingstijd in te stellen.
3. Druk op de Starttoets.

DE OVEN WERKT automatisch met magnetron en grill om de crispplaat op te warmen. Daardoor komt de crispplaat zeer snel op temperatuur en wordt het voedsel bruin en krokant.

MET DEZE FUNCTIE kunt u pizza's en andere deegwaren bereiden en opwarmen. De functie is ook geschikt voor het bakken van spek, eieren, worstjes, hamburgers, enz.



Niet gebruiken met deze functie.

HET IS NIET MOGELIJK het vermogensniveau te veranderen of de grill in/uit te schakelen terwijl de crispfunctie wordt gebruikt.

BELANGRIJK!

VERZEKER u ervan dat de crispplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.

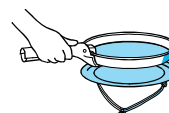
DE OVEN EN DE CRISPPLAAT worden erg heet wanneer u deze functie gebruikt.

PLAATS DE HETE CRISPPLAAT NIET op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.

LET OP DAT U DE PLAAT onder het grillelement niet aanraakt.

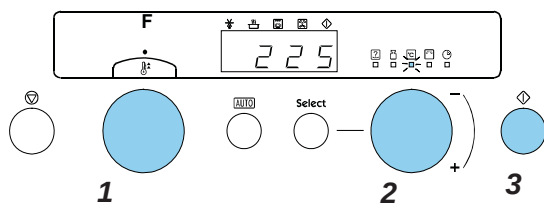
GEBRUIK OVENHANDSCHOENEN of **DE MEEGELEVERDE SPECIALE CRISPHANDGREEP** om de hete crispplaat uit de oven te nemen.

GEBRUIK ALLEEN de bijgeleverde crispplaat bij deze functie. Andere crispplatten op de markt zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.





QUICK HEAT (SNEL VERHITTEN)



1. Draai de multifunctionele knop naar de Quick heat (snel verhitten) positie.
2. Draai de +/- knop om de temperatuur in te stellen.
3. Druk op de Starttoets.

TIDENS HET VERWARMINGSPROCES knipperen de getallen en PRE-HEAT (vóórverwarming) wordt met tussenpozen aangegeven tot de ingestelde temperatuur wordt bereikt.

WANNEER HET VERWARMINGSPROCES is gestart, kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de heteluchttoets in te drukken.

GEbruik DEZE FUNCTIE om de lege oven voor te verwarmen. **Tijdens het voorverwarmen** geen voedsel in de oven plaatsen. Het zal door de hoge temperatuur verbranden.



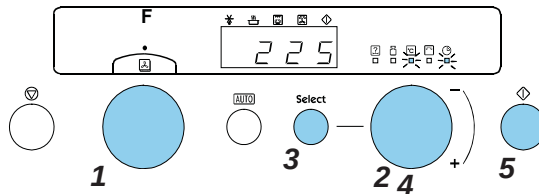
Niet gebruiken met deze functie.

DE OVEN HOUDT DE ingestelde tijd tien minuten vast voordat die uitschakelt. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel plaatst en een Forced Air (heteluchtfunctie) kiest om met koken te beginnen.

HET VOORVERWARMEN moet altijd worden uitgevoerd met een lege oven.



HETELUCHT



GEbruik DEZE FUNCTIE BIJ de bereiding van meringues, gebak, biscuitgebak, soufflé, gevogelte en geroosterd vlees.

1. Draai de multifunctionele knop naar de Forced Air (hetelucht) positie.
2. Draai de +/- knop om de temperatuur in te stellen.
3. Druk de keuzetoets (Select) in om de tijd te kiezen.
4. Draai de +/- knop om de kooktijd in te stellen.
5. Druk op de starttoets.

DE STANDAARDINSTELLING bij de keuze Forced Air (hetelucht) is 175°C

GEbruik HET ROOSTER om voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

GEbruik DE BAKPLAAT voor het bakken van kleine dingen, zoals koekjes en broodjes.

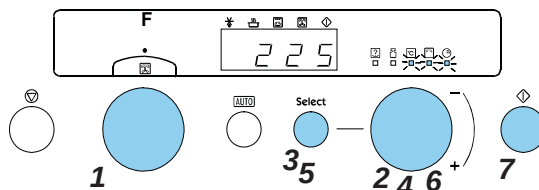
TIJDENS HET VERWARMINGSPROCES knipperen de cijfers totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

WANNEER HET VERWARMINGSPROCES is gestart, kan de temperatuur eenvoudig worden ingesteld door de multifunctionele knop te draaien.

MAGNETRON- EN



HETELUCHTFUNCTIE



GEbruik DEZE FUNCTIE VOOR de bereiding van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesvoedsel, biscuitgebak, gebak, vis en pudding.

1. Draai de multifunctionele knop naar de Forced Air (hetelucht) positie.
2. Draai de +/- knop om de temperatuur in te stellen.
3. Druk de keuzetoets (Select) in om het magnetronvermogen te kiezen.
4. Draai de +/- knop om het vermogen in te stellen.
5. Druk de keuzetoets (Select) in om de tijd te kiezen.
6. Draai de +/- knop om de tijd in te stellen.
7. Druk op de Starttoets

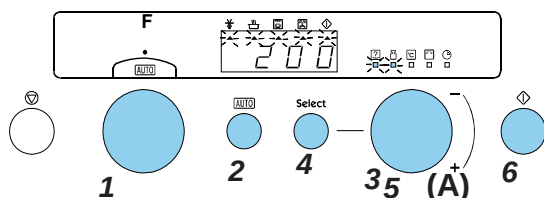
GEbruik HET ROOSTER om voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.



Niet gebruiken met deze functie.

TIJDENS HET VERWARMINGSPROCES knipperen de cijfers totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

WANNEER HET VERWARMINGSPROCES is gestart, kan de temperatuur eenvoudig worden ingesteld door de multifunctionele knop te draaien. Ook het vermogen van de magnetron kan worden gewijzigd. Het max. mogelijke vermogensniveau van de magnetron bij gebruik van de heteluchtfunctie is begrensd door een fabrieksinstelling.



1. Draai de multifunctionele knop naar de Auto-positie.
2. Druk de Auto-toets in om de gewenste auto-functie te kiezen.
3. Draai de +/- knop om het gewenste voedsel in te keuzetoets.
4. Druk op de selectietoets (standaardgewicht wordt weergegeven).
5. Draai de +/- knop om het gewicht van het voedsel in te stellen.
6. Druk op de starttoets.

DE AUTO-FUNCTIES VAN DEZE OVEN moeten het gewicht van het voedsel kennen. De oven berekent vervolgens automatisch de benodigde tijd om het ontdooi-/bereidingsproces te voltooien.

INDIEN HET GEWICHT LAGER OF HOGER IS DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT:

Raadpleeg "Magnetronfunctie" om het voedsel te bereiden/ontdooien.

OPMERKING: In Auto FC Combi hebben niet alle programma's een gewichtsopgave.

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.



(A) GAARHEID INSTELLEN

ALS U DE AUTOFUNCTIES GEBRUIKT (behalve de Straalontdooien functie), dan kunt u ook persoonlijk het eindresultaat controleren door de functie **Gaarheid** aanpassen. Met deze functie kunt u de eindtemperatuur hoger of lager instellen of de tijd verlengen en verkorten.

Door een van de auto-functies te kiezen kiest u de standaardinstelling. Deze instelling geeft u gewoonlijk het beste resultaat. Maar misschien is het voedsel dat u heeft opgewarmd te heet geworden om meteen te kunnen eten. U kunt dit gemakkelijk bijstellen voordat u die functie de volgende keer gebruikt. U doet dit door een hoog of laag niveau te kiezen met de +/- knop.

Draai de +/- knop om uw persoonlijke voorkeur in te stellen.

H , 2 + verhoogt de eindtemperatuur.

L 0 2 - verlaagt de eindtemperatuur.

OPMERKING:

De Persoonlijke Voorkeur kan alleen worden ingesteld of gewijzigd gedurende de eerste 20 seconden dat de functie werkt.

Auto FA combi: De Persoonlijke Voorkeur kan alleen worden ingesteld of veranderd tijdens de eerste 20 seconden van de voorverwarmingsperiode (voedselklassen 3, 4 en 5).



JET DEFROST (STRAALONTDOOIEN)

GEbruik DEZE FUNCTIE voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente en brood. Voor voedsel dat niet in de onderstaande tabel is genoemd, dient u de procedure voor «Magnetronfunctie» aan te houden en 160 W te kiezen bij het ontdooien.

PLAATS het voedsel altijd op het glazen draaiplateau.

HALVERWEGE HET ONTDOOIEN stopt de oven en wordt aangegeven dat het voedsel moet worden omgedraaid.

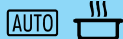
- Open de deur. *Turn*
- Draai het voedsel om. *Food*
- Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.



Niet gebruiken met deze functie.

OPMERKING: de oven gaat na 2 minuten automatisch verder als het voedsel niet wordt omgedraaid. In dit geval zal het ontdooien langer duren.

AANBEVOLEN GEWICHTEN		
	1 VLEES (100 g - 2 kg)	Gehakt, kotelet, biefstuk, braadvlees.
	2 GEVOGELTE (100 g - 3 kg)	Hele kip, in stukken of filets.
	3 VIS (100 g - 2 kg)	Heel, moten of filets.
	4 GROENTEN (100 g - 2 kg)	Gemengde groenten, doperwten, broccoli, enzovoort.
	5 BROOD (100 g - 2 kg)	Heel brood, bolletjes, zoete broodjes.



AUTO-VERWARMEN

GEbruik DEZE FUNCTIE voor het verwarmen van reeds bereid voedsel of melk.

Plaats het voedsel op een magnetronbestendige, ovenvaste schaal.

WANNEER U een maaltijd in de koelkast bewaart of als u een maaltijd voor het opwarmen in een schaal plaatst, leg de dikkere, stevige etenswaren dan aan de buitenkant van de schaal en de dunnere of zachtere etenswaren in het midden.

LEG DUNNE PLAKJES vlees bovenop elkaar of laat ze overlappen.

DIKKERE PLAKKEN bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar gelegd worden.

DRUK OPHEFFEN

BEDEK HET VOEDSEL ALTIJD met de deksel of met plastic folie.

PLASTIC FOLIE moet worden ingeprikt met een vork of cocktailprikker om de druk op te heffen en om te voorkomen dat dit scheurt, aangezien zich tijdens de bereiding stoom ontwikkelt.



ROEREN TIJDENS VERWARMEN

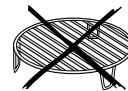
TIJDENS HET VERWARMINGSPROCES kan de oven stoppen (afhankelijk van het programma) en u vragen het voedsel door te roeren (STIR).

- Open de deur. *5 t, r*
- Roer het voedsel door. *Food*
- Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

OPMERKING: de oven gaat na 2 minuten automatisch verder als het voedsel niet wordt doorgeroerd. In dit geval zal het verwarmen langer duren.

NAGAARTIJD

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



Niet gebruiken met deze functie.

AANBEVOLEN GEWICHTEN		
	1 BORD MET ETEN (250 g - 600 g)	Bereid het voedsel overeenkomstig de bovenstaande aanbevelingen. Met deksel verwarmen.
	2 SOEP (200 g - 800 g)	Onafgedekt opwarmen in afzonderlijke kommen of in een grote kom.
	3 DIEPVRIESMAALTIJD (250 g - 600 g)	Volg de aanwijzingen op de verpakking, m.b.t. ventilatie, inprikken, enzovoort.
	4 MELK (100 g - 500 g)	Onafgedekt opwarmen en gebruik een metalen lepel in een kom of mok.
	5 STOOFSCHOTEL (200 g - 800 g)	Met deksel verwarmen.



AUTO-CRISP

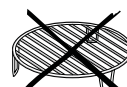
GEbruik DEZE FUNCTIE OM voedsel snel van diepvries- tot serveertemperatuur te verwarmen.

TJDENS HET VERWARMINGSPROCES kan de oven stoppen (afhankelijk van het programma) en u vragen het voedsel om te draaien of door te roeren (TURN/STIR

- Open de deur.
- Roer of draai het voedsel.
- Sluit de deur en start opnieuw door de Starttoets in te drukken.

OPMERKING: de oven gaat na 2 minuten automatisch verder als het voedsel niet is geroerd of gedraaid. In dit geval zal het verwarmen langer duren.

AUTO CRISP WORDT ALLEEN gebruikt voor kant-en-klare diepvriesproducten en vissticks.



Niet gebruiken met deze functie.

AANBEVOLEN GEWICHTEN		
	1 PATATES FRITES (200 g - 600 g)	Verspreid de patat gelijkmatig over de crispplaat. Indien gewenst, bestrooien met zout.
	2 PIZZA, dunne bodem (200 g - 500 g)	Voor pizza's met een dunne bodem.
	3 PAN-PIZZA (300 g - 800 g)	Voor pizza's met een dikke bodem.
	4 KIPPENBOUTJES/-VLEUGELS (200 g - 600 g)	Voor kipnuggets bestrijkt u de crispplaat met olie en stelt u de gaarheid in op Lo 2.
	5 VISSTICKS (200 g - 600 g)	De crispplaat voorverwarmen met een klein beetje boter of olie. Plaats de vissticks in de oven wanneer deze stopt en de melding "Add Food" geeft. Draai de vis om wanneer de oven een pieptoon geeft.



AUTO FA COMBI

GEbruik DEZE FUNCTIE voor het voedsel op onderstaande lijst.

VOOR KIP EN LASAGNE; overtuig u er dan van dat de schotel die u gebruikt ovenvast is en microgolven doorlaat voordat u gaat koken. Zo niet, dan kunt u een slecht eindresultaat verkrijgen.

GEbruik ALTJD de bakplaat bij het bakken van koekjes en diepvries broodjes of broodjes uit blik.

Doe een beetje olie op de bakplaat of dek hem af met bakpapier.

Tijdens het gebruik van de programma's voor koekjes en diepvriesbroodjes of broodjes uit blik moet de oven worden voorverwarmd alvorens u het voedsel er in kunt doen. Als de juiste temperatuur wordt bereikt dan vraagt de oven u het voedsel er in te doen.

— Open de deur.

— Plaats de bakplaat met voedsel *Add* op de geleiders aan de *Food* zijkanten van de ovenruimte.

— Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.



Niet gebruiken met deze functie.

AANBEVOLEN GEWICHTEN		
	1 KIP (800g - 1½Kg)	Bestrooi de kip met zout en kruiden. Indien nodig, bestrijken met olie. Plaats op een oven- en magnetronbestendige schaal. Plaats de schaal op het rooster.
	2 DIEPVRIES LASAGNE (400g - 1Kg)	Plaats op een oven- en magnetronbestendige schaal. Plaats de schaal op het rooster.
	3 KOEKJES	Plaats (9 - 12 stuks) op de licht ingevette bakplaat. Plaats de plaat in de oven als deze "Add food" (voedsel plaatsen) aangeeft.
	4 BROODDEEG IN BLIK	Te gebruiken voor b.v. croissants en broodjes. Plaats het ongebakken brood op de bakplaat. Plaats de plaat in de oven als deze "Add food" (voedsel plaatsen) aangeeft.
	5 DIEPVRIES BROODJES	Te gebruiken voor kant-en-klaar diepvries broodjes. Plaats de broodjes op de bakplaat. Plaats de plaat in de oven als deze "Add food" (voedsel plaatsen) aangeeft.

ONDERHOUD

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 METALEN

SCHUURSPONSJES in de oven. Deze veroorzaken krassen op het oppervlak.



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

DEZE OVEN IS ONTWERPEN om met draaiplateau te worden gebruikt.

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

GEBRUIK EEN MILD SCHOONMAAKMIDDEL, water en een zachte doek om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

ZORG ERVOOR DAT ER GEEN VET- of voedselresten in de deursponning achterblijven.

IN GEVAL VAN HARDNEKKIGE VLEKKEN laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Het vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

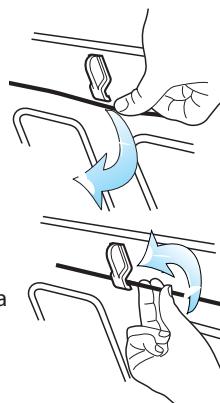
U heeft geen last van luchtjes als u regelmatig een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

SCHUURMIDDELEN, schuursponsjes, ruwe doeken enz. kunnen het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant van de oven beschadigen. Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray geschikt voor het schoonmaken van glas. Spray het schoonmaakmiddel op de tissue.

SPRAY NIET direct op de oven.

HET GRILLELEMENT hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte spatten zal afbranden, maar moet 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.

- ❧ Duw de bevestigingsdraad voorzichtig naar de achterkant van het plafond en breng deze omlaag om het grillelement te verwijderen.
- ❧ Breng de bevestigingsdraad na het reinigen terug in zijn oorspronkelijke positie.

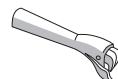


GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE: Plateaudrager.

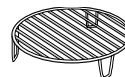
Glazen draaiplateau.



Crisphandgreep.



Rooster.



Bakplaat



ZORGVULDIGE REINIGING:

DE CRISPPLAAT dient te worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel.

Sterk vervuilde delen kunnen worden schoongemaakt met een schuursponsje en een mild schoonmaakmiddel.

LAAT DE CRISPPLAAT altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.



DOMPEL DE CRISPPLAAT NIET onder in water en spoel de crispplaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan deze beschadigen.

GEBRUIK GEEN staalwollen sponsjes. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.



STORINGEN OPSPOREN

ALS DE OVEN NIET WERKT, bel dan pas voor ondersteuning als u gecontroleerd hebt 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 tien minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- * Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

Zo voorkomt u nodeloze kosten.

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.

BELANGRIJK:

Als het netsnoer moet worden vervangen, moet dat gebeuren met een origineel exemplaar, verkrijgbaar via onze serviceorganisatie. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde servicetechnicus worden vervangen.



WAARSCHUWING!

SERVICEWERKZAAMHEDEN MOGEN UITSLUITEND DOOR EEN BEVOEGDE SERVICETECHNICUS WORDEN UITGEVOERD. Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om servicewerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij kappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

VERWIJDER GEEN AFDEKKINGEN.



TIPS VOOR HET MILIEU

DE VERPAKKING is volledig geschikt voor hergebruik, zoals wordt bevestigd door het hergebruiksymbool.

Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen, want het kan gevaarlijk zijn.

DIT APPARAAT is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.



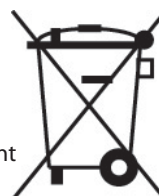
HET SYMBOOL op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

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 het niet meer bruikbaar is.



SPECIALE OPMERKING

ALS EEN FUNCTIE IS VOLTOOID, voert de oven een afkoelprocedure uit. Dit is normaal.

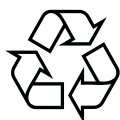
Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Door de deur te openen kan de afkoelprocedure zonder schadelijke gevolgen voor de oven, worden onderbroken.

GEGEVENS VOOR TESTS EN VERWARMINGSPRESTATIES

Volgens IEC 60705.

De Internationale Elektrotechnische Commissie heeft een standaard ontworpen voor het vergelijken van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven raden wij het volgende aan:

Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsduur	Vermogen	Ovenschaal
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Hete lucht 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Hete lucht 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Hete lucht 225°C + 350 W	Cake bakplaat Ø230 mm
13.3	500 g	2 min 12 sec	Jet Defrost (Straalontdooien)	



4619-694-45563



© Whirlpool Sweden AB 2009. All rights reserved. Made in Sweden.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.