



HARTELIJK DANK VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL-PRODUCT.

Om meer hulp te ontvangen, registreer uw apparaat op www.whirlpool.eu/register



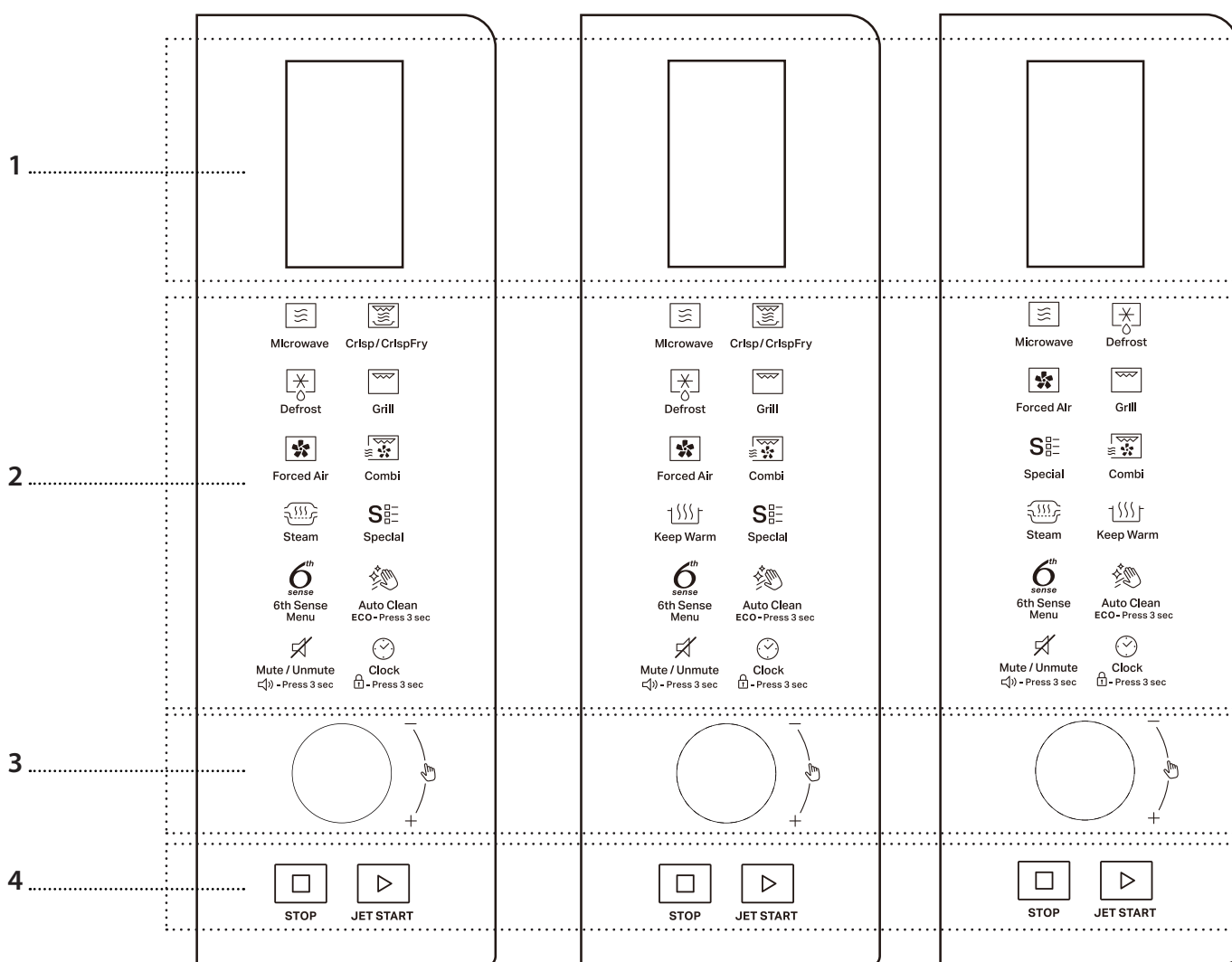
Lees Aandachtig De Veiligheidsinstructies Voordat U Het Toestel Gebruikt

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

MWF 259

MWF 258

MWF 255



1. DISPLAY

2. FUNCTIEKNOPPEN

3. DRAAIKNOP/BEVESTIGINGSKNOP

- Draai aan de knop om de duur, het vermogen, de temperatuur (afhankelijk van modellen), en gewicht in te stellen om de categorie voedingsmiddelen te kiezen en de klok aan te passen. Draaien naar rechts of links zal de waarde verhogen of verlagen.
- Druk op de knop om de parameter te bevestigen. Wanneer de laatste parameter is bevestigd, gaat de functie naar UITVOEREN.

4. STARTEN-/STOPKNOPPEN

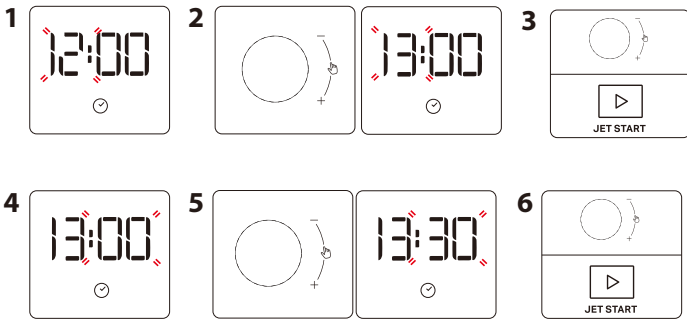
Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

EERSTE GEBRUIK

DE TIJD INSTELLEN

Als u het apparaat voor de eerste keer inschakelt, moet u de tijd instellen. Bijvoorbeeld: de tijd instellen op 13:30:



1. Het cijfer 12: voor het uur knippert.
2. Draai aan de knop om het uur op 13 te zetten.
3. Druk op de knop OK of Snel starten om te bevestigen.
4. :00 knippert voor de minuten.
5. Draai aan de knop om de minuten op 30 te zetten.
6. Druk op de knop OK of Snel starten om te bevestigen.

FUNCTIES EN DAGELIJKS GEBRUIK

STAND-BYMODUS

De oven is in Stand-bymodus wanneer de klok of “:” (de klok is nog niet ingesteld) wordt weergegeven.

ECO STAND-BYMODUS

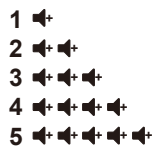
Deze functie schakelt het display uit tijdens de stand-bymodus wanneer de klok of “:” wordt weergegeven. Houd de knop Automatisch reinigen 3 seconden ingedrukt om de functie te activeren. Het display toont het pictogram “ECO” dat knippert. Wanneer de ECO stand-bymodus is geactiveerd, schakelt het display uit. Druk op een willekeurig toetsenblok en het display wordt ingeschakeld. Druk opnieuw gedurende 3 seconden op de knop Automatisch reinigen om de modus te verlaten.

GELUIDEN IN-/UITSCHAKELLEN

Met deze functie kunt u alle geluiden die door de apparaten worden weergegeven, activeren/deactiveren. Druk eenmaal op de knop Dempen/Dempen ongedaan maken en het pictogram verschijnt op het display, allee geluiden schakelen uit. Druk opnieuw om de geluiden in te schakelen. Alle geluiden omvatten het drukken op de knop, waarschuwingen, alarm en eindgeluid.

VOLUME (TOON): VERHOGEN/VERLAGEN

Met deze functie kunt u alle geluiden die door de zoemer van de apparaten worden weergegeven, verhoogd of verlaagd. Houd de knop DEMPEN/DEMPEN ONGEDAAN MAKEN 3 seconden ingedrukt om de Volumeknop te activeren. Draai de knop OK om het geluidsniveau aan te passen tussen 1 en 5. Houd de knop opnieuw 3 seconden ingedrukt om de functie te deactiveren.



KINDERSLOT

Met deze functie kunt u het paneel vergrendelen tijdens het gebruik van de magnetron. Houd de knop Klok 3 seconden ingedrukt om de functie te activeren. Als deze is geactiveerd, wordt het bedieningspaneel vergrendeld en toont het display . Houd de knop Klok opnieuw 3 seconden ingedrukt om de modus te verlaten.

STARTBEVEILIGING/DEURVERGREDELING

Als u deze knop indrukt, wordt de veiligheidsfunctie één minuut nadat de deur is gesloten, geactiveerd. Wanneer de veiligheidsfunctie actief is, moet de deur worden geopend en gesloten om de bereiding te starten, anders verschijnt “door” (deur) op het display.

door

BEREIDING PAUZEREN OF STOPPEN

De bereiding pauzeren:

De bereiding kan worden gepauzeerd om deze te controleren door de deur te openen.

De bereiding verderzetten:

Sluit de deur en druk één keer op de knop Snel starten of OK. De bereiding wordt hervat op het punt waar die werd onderbroken.

Als u de bereiding niet wilt verderzetten:

Neem het voedsel uit de oven, sluit de deur en druk op knop Stop.

Wanneer de bereiding klaar is:

- “End”(Einde) verschijnt op het display. Er is ook een korte pieptoon die u de volgende 10 minuten één keer per minuut hoort. Dit stopt zodra de oven-deur wordt geopend.
- Na de bereiding kan de koelventilator nog 2 minuten blijven draaien. Dit is normaal en bedoeld voor het afkoelen van het apparaat.

VOEDSEL TOEVOEGEN/ROEREN/OMDRAAIEN

Afhankelijk van de geselecteerde functie kan het nodig zijn voedsel toe te voegen/te roeren/om te draaien tijdens de bereiding. In die gevallen stopt de oven met de bereiding en wordt u gevraagd de nodige actie te ondernemen.

Indien u dat wordt gevraagd, doet u het volgende:

1. De deur openen.
2. Voedsel toevoegen/roeren/omdraaien (afhankelijk van de gevraagde actie).
3. Sluit de deur en druk op de toets Snel starten om de bereiding verder te zetten.

OPMERKING:

Als de deur niet wordt geopend binnen 2 minuten na het verzoek om voedsel toe te voegen, gaat de oven naar de stand-bymodus.

als de deur niet wordt geopend binnen 2 minuten na het verzoek om voedsel te roeren of om te draaien, gaat de oven verder met het bereidingsproces (in dat geval zal het uiteindelijke resultaat wellicht niet optimaal zijn).

Wanneer de recepten aankomen bij de stap van “Add Food”(voedsel toevoegen”, moeten gebruikers de deur openen en voedsel toevoegen. Als er binnen 2 min niets gedaan wordt, zou de stap naar Inactief moeten gaan.

PAS DE TIJD AAN

Als dat nodig is, kunt u de tijd aanpassen. Druk hiervoor op het toetsenblok en volg de instructies in het hoofdstuk DE TIJD INSTELLEN.

- Press 3 sec

SNEL STARTEN

Deze functie wordt gebruikt voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat, zoals heldere soepen, koffie of thee. Bij elke druk worden 30 seconden op maximumvermogen toegevoegd.

Druk herhaaldelijk op .

ACCESSOIRES

ALGEMEEN

- Er zijn verschillende accessoires beschikbaar op de markt. Controleer voordat u ze aanschaft, of ze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Controleer vóór gebruik of het kookgerei dat u gebruikt, geschikt is voor de magnetron en microgolven doorlaat.
- Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei in de magnetron niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven.
- Dit is vooral belangrijk met accessoires van metaal of met metalen onderdelen. Als accessoires die metaal bevatten in contact komen met de binnenkant van de oven terwijl de oven in werking is, kunnen er vonken ontstaan en kan de oven schade oplopen.

MAGNETRONBESTENDIG

- Bruineerschalen (volg de aanbevelingen van de fabrikant.)
- Keramisch glas, glas
- Porselein, aardewerk (volg de aanbevelingen van de fabrikant.)
- Melamine (volg de aanbevelingen van de fabrikant.)
- Papieren handdoekjes, papieren borden, servetten (gebruik niet-gerecycled papier.)
- Plastic verpakking, zakken, deksels, eetservies, houders (volg de aanbevelingen van de fabrikant.)
- Aardewerk en klei (volg de aanbevelingen van de fabrikant.)
- Silicone bakgerei (volg de aanbevelingen van de fabrikant.)
- Waspapier

VOOR GEBRUIK MET GRILL- EN COMBI-GRILL-CYCL




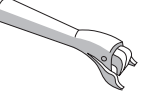
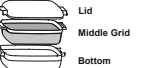
- Voor oven- en magnetronbestendig kookgerei om braadvet op te vangen.

VOOR GEBRUIK MET FORCE AIR-/COMBI FC-CYCLI

- Metalen bakgerei mag alleen bij bakcycli worden gebruikt. Gebruik oven- en magnetronbestendig kookgerei voor alle andere Hetelucht- en combi FC-cycli.

NIET GEBRUIKEN

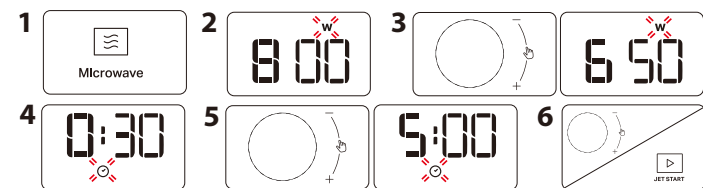
- Metalen kook- en bakgerei
- Stro of riet
- Goud, zilver of tin
- Niet-goedgekeurde vleesthermometers, metalen spiesjes
- Sluitstrips
- Folieverpakking, zoals sandwichverpakking
- Nietjes
- Objecten met gouden of zilveren rand of met metaalachtige coating

ACCESSOIRES	MWF 255	MWF 258	MWF 259	TIP
 Hoog rek	✓	✓	✓	Gebruik het hoge rek als u een bereiding maakt met Grill of Combi (magnetron + grill). Sommige bereidingscategorien worden gebruikt met de crispplaat, zoals Krokant Frituren.
 Laag rek	✓	✓	✓	Gebruik het lage rek als u bereidingen maakt met Forced Air(Hetelucht) of Combi Air (magnetron + FC). Sommige bereidingscategorien worden gebruikt met de crispplaat.
 Crispplaat		✓	✓	Plaats de voedsel direct op de crispplaat. De crispplaat mag voor het gebruik worden voorverwarmd (max. 3 min). Zet geen keukengerei op de crispplaat omdat deze snel erg heet wordt en het gerei waarschijnlijk zal beschadigen.
 Handvat crispplaat		✓	✓	Gebruik de crisphandgreep om de crispplaat uit de oven te verwijderen.
 Lid Middle Grid Bottom Stoompan	✓		✓	Voor het stomen van voeding bij de verschillende bereidingsfuncties. Plaats het voedsel op het middelste rooster wanneer u etenswaren zoals vis en groenten bereidt. Gebruik het middelste rooster niet als u etenswaren zoals pasta, rijst of bonen bereidt.

BEREIDINGSFUNCTIES

MAGNETRON (HANDMATIG)

De magnetronfunctie is een handmatige functie waarmee u snel bereiding kunt maken of eten en drinken kunt opwarmen. Voorbeeld: oven instellen op 650 W en een duur van 5 min.:



1. Druk op de Microwave-knop.
2. 800 W is de standaardinstelling.
3. Draai aan de knop om het vermogensniveau in te stellen op 650 W.


INDICATORS:



4. Druk op de knop OK om te bevestigen of na 3 seconden. Anders verschijnt 0:30 op het display.
5. Draai aan de knop om de duur op 5 minuten te zetten.
6. Druk op de toets OK of Snel starten om de bereiding te starten.

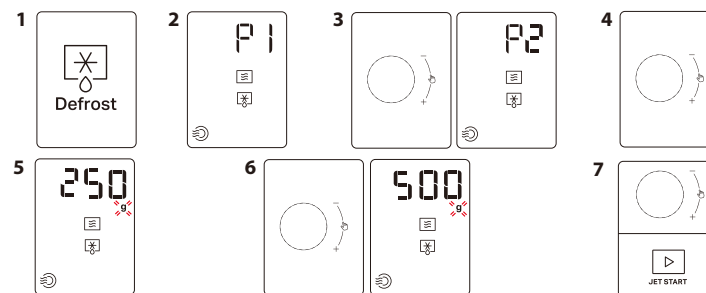
Tips en suggesties:

Als u het vermogen moet wijzigen, drukt u opnieuw op de Microwave-button en draait u de knop om de waarde aan te passen. Het gewenste vermogensniveau kan worden geselecteerd volgens de onderstaande tabel.

VOEDING	AANBEVOLEN GEBRUIK	ACCESSOIRES
90 W	Roomijs zachter maken. Warm houden.	 (NIET BIJGELEVERD)
160 W	Ontdooien, boter en kazen zachter maken.	
350 W	Gerechten met een trage en langere gaartijd, zoals stoompotjes. Smelten van boter, kazen en chocolade.	
500 W	Bereiding van delicate gerechten. Geschikt voor eiwitrijke gerechten, zoals kazen of eieren; afwerking van bereidingen van stoompotjes.	
650 W	De bereiding van op vlees, vis of groenten gebaseerde ingrediënten die overal gelijkmatig moeten worden gegaard.	
800 W	Opwarmen van drank, water, soep, thee of koffie. Gebruik voor voedingsmiddelen die veel water bevatten. Niet gebruik voor voedingsmiddelen die eieren of room bevatten.	

ONTDOOIEN






Met deze functie kunt u snel voedsel automatisch ontdooien. Gebruik deze functie voor het ontdooien van vlees, kip, vis, groenten en brood. Bijvoorbeeld: 500 g kip ontdooien:



1. Druk op de knop Ontdooien.
2. P1 is de standaardinstelling.
3. Draai de knop om de categorie op P2 te zetten.
4. Druk op de knop Snel starten of OK om te bevestigen.
5. 250 g is het standaard gewicht.
6. Draai de knop om het gewicht in te stellen op 500 g.
7. Druk op de knop OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

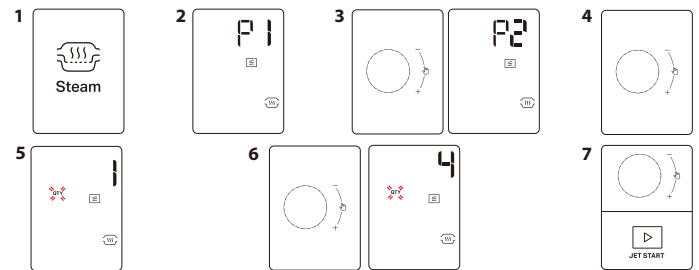
- Voor de best mogelijke resultaten wordt u, indien dat nodig is, gevraagd of u de voedingswaren wilt omdraaien/roeren. Raadpleeg het hoofdstuk "Voedsel toevoegen/roeren/omdraaien", sectie "FUNCTIES EN DAGELIJKS GEBRUIK".
- U moet snijden of met een vork prikken in plastic folie om de druk vrij te geven en te voorkomen dat de folie openspringt omdat er tijdens de bereiding stoom wordt gevormd.
- Voor een beter resultaat raden wij u aan het voedsel minstens 5 minuten te laten rusten.

VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258	MWF 259	MWF 255	GEWICHT	ACCESSOIRES
 Vlees	P1	P1	P1	100-2000 g/50 g	Magnetronbestendige schaal  (NIET BIJGELEVERD)
 Kip	P2	P2	P2	100-2000 g/50 g	
 Vis	P3	P3	P3	100-1500 g/50 g	
 Groenten	P4	P4	P4	100-1500 g/50 g	

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE VOEDINGSCATEGORIE):

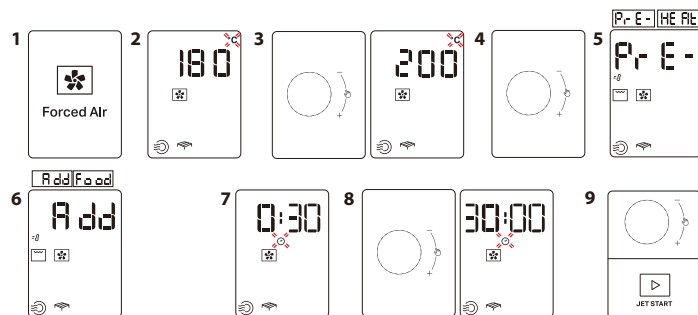


	Knappe- rig brood	P5		50-500 g/ 50 g	Crispplaat Handvat crispplaat
	Brood	P6	P5	50-500 g/ 50 g	MW SAFE DISH (NIET BIJGELEVERD)



FORCED AIR (HETELUCHT)(HANDMATIG)

Met deze functie kunt u ovengerechten maken. Dankzij een krachtig warmte-element en een ventilator, is de bereidingscyclus net zoals een traditionele oven. Gebruik deze functie voor het bakken van pasteiën, banketproducten, vlees, gevogelte, vis enz. Het bereidingsproces wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase van de oven om de beste mogelijke bereidingsresultaten te verkrijgen. Bijvoorbeeld: een gerecht bereiden op 200 °C, 30 minuten:



1. Druk op de toets Forced Air(Hetelucht).
2. 180 °C is de standaardinstelling.
3. Draai aan de knop om de temperatuur op 200 °C in te stellen.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen.
5. "Preheat"(Voorverwarmen) verschijnt op het display.
6. Na het voorverwarmen verschijnt "Add Food" (Voedsel toevoegen) op het display. Open de deur en plaats het voedsel. Sluit de deur.
7. De standaardduur is 30 sec.
8. Draai de knop om de duur op 30 minuten te zetten.
9. Druk op de toets OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

- Gebruik het lage rek om er voedsel op te plaatsen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.
- Als u deze functie gebruikt, moet u controleren of het kookgerei dat u gebruikt ovenbestendig is.
- Voor een beter resultaat raden wij u aan het voedsel minstens 5 minuten te laten rusten.

Forced Air(Hetelucht)	ACCESSOIRES
Handmatig 40-200 °C/ 5 °C	Laag rek

INDICATORS:



MENU STOMEN (ALLEEN MWF 255 EN MWF 259)

Met deze functie kunt u gezonde en natuurlijk smakende gerechten verkrijgen door met stoom te bereiden. Gebruik deze functie voor het stomen van voedingsproducten, zoals pasta, rijst, groenten en vis. U wordt gevraagd om de bereidingstijd voor de rijst en pasta te selecteren aan de hand van de aanbevelingen op de verpakking. Als u bijvoorbeeld 4 porties quinoa wilt koken, gebruikt u de stoompan zonder rooster.

INDICATORS:



1. Druk op de knop Stomen.
2. P1 is de standaardinstelling.
3. Draai de knop om de categorie op P2 te zetten.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen.
5. 1 portie verschijnt op het display.
6. Draai de knop om het gewicht in te stellen op 4 porties.
7. Druk op de toets OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

- De starttemperatuur van water ligt tussen 15 en 27 °C.
- De stoompan is uitsluitend voor gebruik met magnetrons ontworpen! Het gebruik van de stoompan in een andere functie, kan schade aan het accessoire veroorzaken.
- Voor voedingscategorieën P4 tot P16 giet u 100 ml water in de bodem van de stoompan voordat u de bereiding STARTEN.
- Omdat de container warm zal zijn nadat de reinigingscyclus is voltooid, wordt aanbevolen een warmtebestendige handschoen te dragen als u de container uit de magnetron verwijderd.

VOEDINGSCATEGORIE	GEWICHT	ACCESSOIRES
P1	Rijst koken	1 - 4 porties / 1 portie
P2	Quinoa koken	1 - 4 porties/ 1 portie
P3	Pasta koken	1 - 3 porties / 1 portie
P4	Groenten stomen (broccoli, bloemkool)	150-500 g/50 g
P5	Aardappelen stomen	150-500 g/50 g
P6	Diepvriesgroenten stomen	150-500 g/50 g
P7	Fruit stomen	150-500 g/50 g
P8	Kipfilet stomen	150-500 g/50 g
P9	Visfilets stomen	150-500 g/50 g
P10	Vismoten stomen	150-500 g/50 g
P11	Garnalen stomen	150-500 g/50 g
P12	Gestoomde champignons in roomsaus en gevulde aardappelen	1 recept
P13	Gestoomde vegetarische balletjes	1 recept
P14	Gestoomde vegetarische rijstpapierloempia's	4 rollen
P15	Gestoomde gevulde inktvij	1 recept
P16	Gestoomde witvis en basilicumburgers	150-500 g/50 g
P17	Asperges en kurkuma quinoa koken	1 recept
P18	Gedroogde tomaten en olijven met spelt	1 recept
P19	Kip en curry met bulgursalade	1 recept
P20	Koriander en courgettes met basmatirijst koken	1 recept

Lid
Bottom

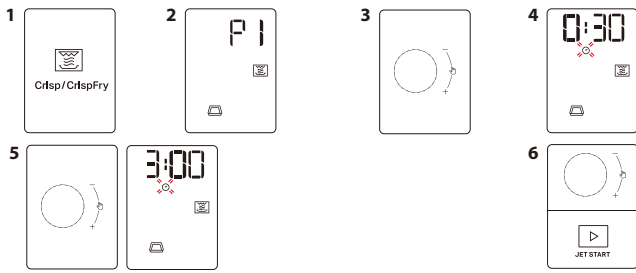
Stoompan
Lid
Middle Grid
Bottom

Lid
Bottom

CRISP/CRISPFRY (ALLEEN MWF 258 EN MWF 259)

Handmatig krokant bakken

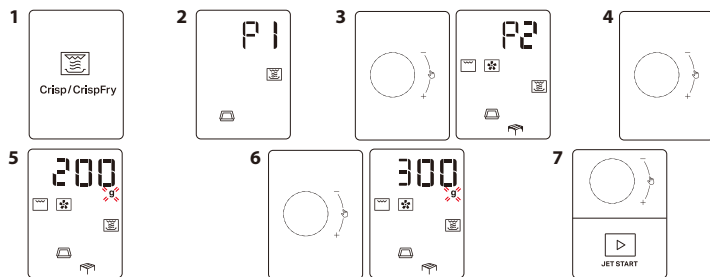
Met deze functie kan een perfecte bruining van zowel de boven- als onderkant van het voedsel worden verkregen terwijl de binnenkant wordt gegaard tot de perfecte textuur. Bereidingsfunctie die de magnetron en grill gebruikt. De crispplaat bereikt de juiste temperaturen die het garen en bruinen van voedsel mogelijk maakt. Bijvoorbeeld om 3 minuten handmatig krokant bakken



1. Druk op de toets Crisp/CrispFry.
2. P1 is de standaardinstelling.
3. Druk op de knop OK om te bevestigen.
4. 0:30 verschijnt op het display.
5. Draai de knop om de duur op 3 minuten te zetten.
6. Druk op de toets OK of Snel starten om de bereiding te starten.

CrispFry

Deze functie is geschikt voor het bereiden van diepgevroren frituurproducten, aardappelen, kippenvleugels, kipnuggets. Het grote voordeel is dat er geen (of slechts heel weinig) olie nodig is terwijl de resultaten bijzonder goed zijn en zeer sterk lijken op gefrituurde producten. Bijvoorbeeld: om 300 g frieten te frituren:



1. Druk op de toets Crisp/CrispFry.
2. P1 is de standaardinstelling.
3. Draai de knop naar P2.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen.
5. 200 g is het standaard gewicht.
6. Draai de knop om het gewicht in te wijzigen naar 300 g.
7. Druk op de toets OK of Snel starten om de bereiding te starten.

i Tips en suggesties:

- Plaats de hete crispplaat niet op een oppervlak dat gevoelig is voor hitte.
- Gebruik ovenwanten of de crisp-handgreep wanneer u de hete crispplaat uitneemt.
- Gebruik alleen de specifiek hiervoor voorziene crispplaat met deze functie. Ander crispplaten op de markt geven mogelijk niet het correcte resultaat wanneer u deze functie gebruikt.
- Tijdens de bereidingsperiode, kan de magnetron u vragen om voedsel toe te voegen/te roeren/om te draaien. (Raadpleeg "VOEDSEL TOEVOEGEN/ROEREN/OMDRAAIEN" in de sectie FUNCTIES EN DAGELIJKS GEBRUIK voor meer details).

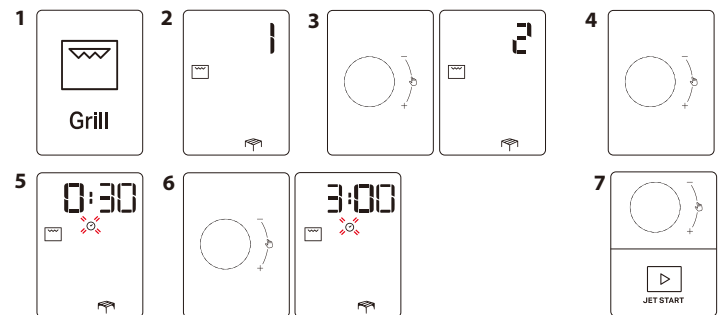
INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE VOEDINGSCATEGORIE):



VOEDINGSCATEGORIE		GEWICHT	ACCESSOIRES
P1	Handmatige functie	-	Crispplaat Handvat crispplaat
P2	Frietjes	200-400 g/50 g	Crispplaat op hoog rek Handvat crispplaat
P3	Kipnuggets	200-500 g/50 g	
P4	Vissticks	250-500 g/50 g	
P5	Diepvriesburgers	100-600 g/50 g	
P6	Gepaneerde kipfilet	200-500 g/50 g	
P7	Kippenvleugels	200-500 g/50 g	
P8	Vismoten	200-500 g/50 g	
P9	Gepaneerde kip met ham en kaas	1 recept	
P10	Gepaneerde aubergines met oregano en tijm	1 recept	
P11	Gepaneerde krokante garnalen	1 recept	

GRILL

Deze functie gebruikt een krachtige quartz-grill voor het bruinen van voedsel en het creëren van een rooster- of gratineffect. Bijvoorbeeld: voeding roosteren op gemiddeld niveau gedurende 3 minuten:




1. Druk op de knop Grill.
2. 1 is de standaardinstelling.
3. Draai aan de knop om het vermogensniveau in te stellen op 2.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen.
5. 0:30 is de standaardinstelling.
6. Draai de knop om de duur te wijzigen naar 3 minuten.
7. Druk op de knop OK of Snel starten om de bereiding te starten.

i Tips en suggesties:

- Voeding zoals toastbrood, steaks en worstjes, plaatst u op het hoog rek.
- Voor deze functie hebt u het hoge rek nodig. Het brengt de voeding dichterbij de grill voor de beste resultaten. Plaats het in het midden van de ovenruimte.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is.
- Gebruik geen plastic keukengerei voor het roosteren. Het zal smelten. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
- Zorg dat u het plafond onder het roosterelement niet aanraakt.

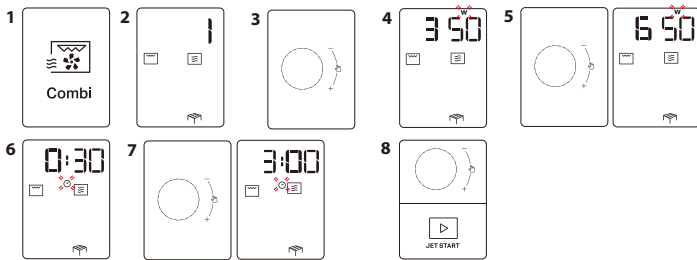
INDICATORS:



VERMOGENSNIVEAU	TIPS	ACCESSOIRES
1 Laag	Dit niveau wordt gebruikt voor de eindbereiding als het vlees al aan één zijde is geroosterd, maar nog aan de andere zijde moet worden gebruikt. Dit niveau is nuttig voor die producten die lang moeten garen/warm moeten worden gehouden zonder the risico op aanbranden.	
2 Medium	Dit wordt gebruikt voor het bereiden van bepaalde soorten vleessoorten die gelijkmatig aan de binnenkant en buitenkant moeten worden bereid. Het is ook geschikt om brood langzaam te toosten, bereidingen te gratineren en opnieuw op te warmen.	Hoog rek 
3 Hoog	Dit niveau wordt gebruikt voor voedingsmiddelen die snel een intense bruining van het oppervlak moeten ontwikkelen, of voor het toosten van brood of het afwerking van gegratineerde gerechten.	

COMBI GRILL (MW + GRILL)

Deze functie combineert magnetron en grillverwarming, zodat u in een oogwenk gratin kunt bereiden. Bijvoorbeeld: roosteren van voeding combineren bij een vermogensniveau van 650 W gedurende 3 minuten:



1. Druk op de Combi-knop.
2. 1 is de Combi Grill-functie.
3. Druk op de knop OK om te bevestigen.
4. 350 W is de standaardinstelling.
5. Draai aan knop om het vermogensniveau in te stellen op 650 W.
6. De duur 0:30 is de standaardinstelling.
7. Draai de knop om de duur op 3 minuten te zetten.
8. Druk op de knop OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

- Laat de oven niet lang open staan wanneer de grill in werking is, anders kan dit een temperatuurdaling veroorzaken.
- Wanneer u grote gratinschotels bereidt, draait u het voedsel om na de helft van de bereidingsduur zodat het oppervlak overal de juiste kleur krijgt.
- Controleer vóór gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt magnetron- en ovenbestendig is en bestand is tegen hitte.
- Gebruik geen plastic keukengerei voor het roosteren. Het zal smelten. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
- Zorg dat u het plafond onder het roosterelement niet aanraakt.
- Voor deze functie hebt u het hoge rek nodig. Het brengt de voeding dichterbij de grill voor de beste resultaten. Plaats het in het midden van de ovenruimte.

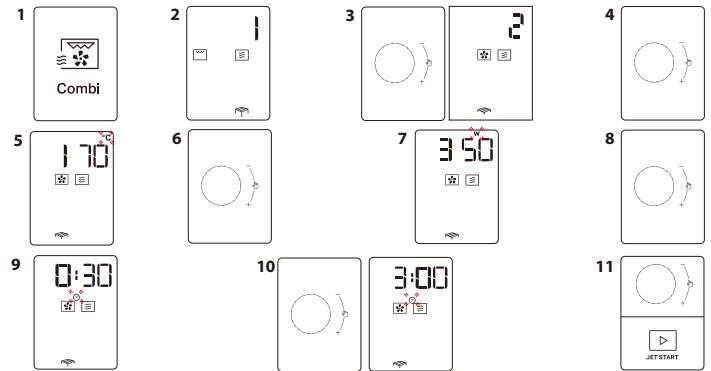
VERMOGENSNIVEAU	AANBEVOLEN GEBRUIK	ACCESSOIRES
650 W	Groenten	Hoog rek 
500 W	Gevogelte	
350 W	Vis	
160 W	Vlees	
90 W	Gratineren van fruit	

INDICATORS:



COMBI (MW + FC)


Deze functie combineert de bereidingen Microwave en Forced Air(Hetelucht) zodat u ovengerechten in minder tijd kunt bereiden. Met Combi (Microwave + Forced Air(Hetelucht)) kunt u gerechten zoals gebraden gevogelte, hele aardappelen, lasagne en vis bereiden. Gebraden vlees en fruittaarten, zoete nagerechten en gebakje. Bijvoorbeeld: voeding bakken bij een vermogensniveau van 350 W op 170 °C gedurende 3 minuten:



1. Druk op de Combi-knop.
2. 1 is de standaardinstelling.
3. Draai de knop naar de functie 2 Combi-FC.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen.
5. 170 °C is de standaardinstelling.
6. Druk op de knop OK om te bevestigen.
7. 350 W is de standaardinstelling.
8. Druk op de knop OK om te bevestigen.
9. 0:30 is de standaardinstelling.
10. Draai de knop om de duur op 3 minuten te zetten.
11. Druk op de knop OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

- Laat de oven niet lang open staan wanneer de functie in werking is, anders kan dit een temperatuurdaling veroorzaken.
- Controleer vóór gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt oven- en magnetronbestendig is.
- Voor een beter resultaat raden wij u aan het voedsel minstens 5 minuten te laten rusten.
- Gebruik het lage rek om er voedsel op te plaatsen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

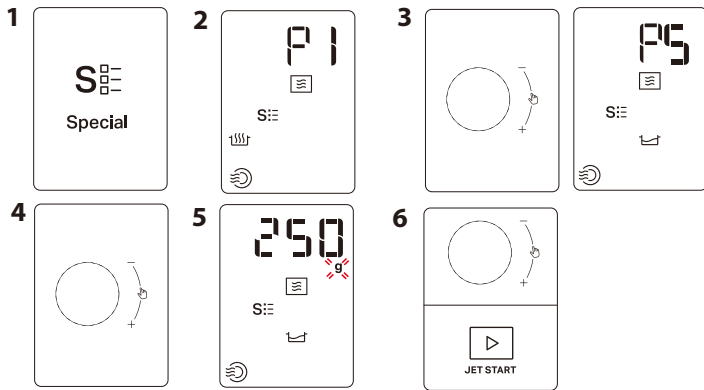
FC+MW	AANBEVOLEN GEBRUIK	ACCESSOIRES
Temperatuur 160-200 °C / 5 °C		
350 W	Gevogelte, hele aardappelen, lasagne, vis	Laag rek 
160 W	Gebraden vlees en fruittaarten	
90 W	Zoete nagerechten en pasteien	

INDICATORS:



SPECIAAL

Het menu Speciaal is een handige knop die verschillende functies bevat die het bereidingsproces ondersteunen. Hiermee kunt u yoghurt maken, deeg laten gisten, boter zacht maken en smelten, roomijs, roomkaas enz. Om bijvoorbeeld 250 g boter zacht te maken met het model MWF 259:



1. Druk op de knop Speciaal.
2. P1 is de standaardinstelling.
3. Draai de knop naar P5.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen.
5. 250 g is de standaardinstelling.
6. Druk op de knop OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Tips en suggesties voor yoghurt:

Ingrediënten:

- 600 ml verse of volle UHT-melk.
- 50 g suiker en 15 g basis (natuuryoghurt) (het etiket moet aangeven dat het product levende melkzuurbacteriën bevat).

Accessoire:

- Individuele bekertjes met een inhoud van 1 liter.
- Een middelgrote sauspan.

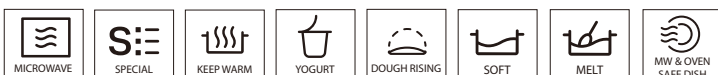
Procedure:

- Zuiver de yoghurtbekertjes door ze met kokend water te spoelen.
- Verwarm de melk in een sauspan tot onder het kookpunt (ca. 70 °C, als u UHT-melk gebruikt, zorgen dat deze niet oververhit).
- Zodra de doeltemperatuur is bereikt, neemt u de pan van het vuur en wacht u tot de melk is afgekoeld (tot ca. 25 °C).
- Verwijder eventuele "velletjes" die zich op de melk hebben gevormd.
- Wanneer de melk de juiste temperatuur heeft bereikt, mengt u de melk met de suiker en de basis (natuuryoghurt).
- Goed, maar voorzichtig mengen, niet teveel lucht laten integreren (als er teveel lucht is ingemengd, zal de cultuur van de basis traag groeien).
- Giet het mengsel in de schone ovenschaal, dek ze af met een deksel en plaats ze in het midden van de ovenruimte.
- Druk op de knop Speciaal, draai de knop naar P1 of P3 (zie vorige tabel) en druk dan op de knop Snel starten.
- Roer niet in de yoghurt tijdens dit proces.
- Als de bereiding klaar is, verwijdert u de ovenschaal uit de ovenruimte en laat u ze koelen voordat u ze opdient.
- Om een cultuur te behouden, bewaart u een kleine hoeveelheid van de yoghurt in een schone, luchtdichte houder (na meerdere cycli zal de kracht van de culturen wel afnemen). Deze is twee tot drie weken houdbaar in de koelkast.

Tips en suggesties voor het rijzen van deeg:

1. Giet 200 ml water in een magnetronbestendige container in de ovenruimte.
2. Druk op de knop Speciaal, draai de knop naar P2 of P4 (zie tabel) en druk dan op Snel starten om gedurende 5 minuten vocht en warmte in de ovenruimte te vormen.
3. Na 5 minuten verschijnt "ADD FOOD" (VOEDING TOEVOEGEN) op het display. Om de stoom en temperatuur te behouden, legt u het deeg met container heel snel in de ovenruimte en sluit u de deur.
4. Druk op de toets Snel starten om de bereidingscyclus te starten.

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE VOEDINGSCATEGORIE):

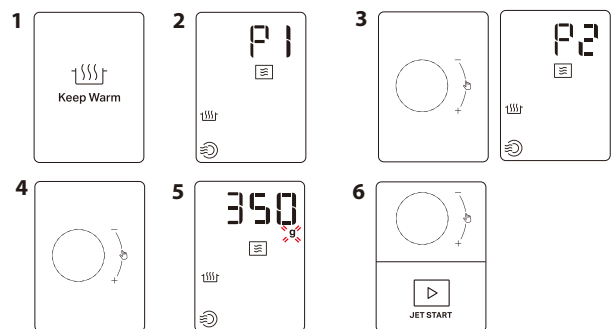


- Bijvoorbeeld: pizzadeeg. Giet water op 37 °C direct in de container en los de gist op in het water, voeg 250 g bloem toe, evenals 2 eetlepels olijfolie van de eerste persing, 2 g zout. Kneed goed tot het deeg vast gevormd is. Deze functie kan worden gebruikt met elk ander deegrecept.
- Voor betere resultaten raden wij u aan deze functie te gebruiken voor het rijzen van 250-500 g deeg.

VOEDINGSCATEGORIE	MWF 255	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES
Rosbief warm houden	-	-	P1	600 -1400 g	 (NIET BIJGELEVERD)
Pizza warm houden	-	-	P2	300 -800 g	
Yoghurt	P1	P1	P3	Raadpleeg de tips betreffende yoghurt.	
Deeg rijzen	P2	P2	P4	Raadpleeg de tips voor het rijzen van deeg	
Boter zacht maken	P3	P3	P5	50 g - 500 g/50 g	
Roomijs zachter maken	P4	P4	P6	100 - 1000/50 g	
Roomkaas zachter maken	P5	P5	P7	50 g - 500 g/50 g	
Bevroren vruchtensap zachter maken	P6	P6	P8	250 ml - 1l/250 ml	
Boter smelten	P7	P7	P9	50 g - 500 g/50 g	
Chocolade in stukken smelten	P8	P8	P10	100 g - 500 g/50 g	
Kaas smelten	P9	P9	P11	50 g - 500 g/50 g	
Marshmallows smelten	P10	P10	P12	100 - 500 g/50 g	

WARM HOUDEN (ALLEEN MWF 255 & MWF 258)

De warmhoudfunctie wordt alleen gebruikt voor het warm houden van rosbief en pizza. Bijvoorbeeld: 350 g pizza warm houden met het model MWF 255:




1. Druk op knop Warm houden.
2. P1 is de standaardinstelling.
3. Draai de knop naar P2.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen.
5. 350 g is de standaardinstelling.
6. Druk op de knop OK of Snel starten om de bereiding te starten.

INDICATORS:



i Tips en suggesties:

- Laat de voedingsmiddelen niet langer dan één uur in de oven zitten na de bereiding. Dit kan voedselvergiftiging of ziekte veroorzaken.

	VOEDINGSCATEGORIE	GEWICHT	ACCESSOIRES
P1	Rosbief	600-1400 g	 (NIET BIJGELEVERD)
P2	Pizza	300-800 g	

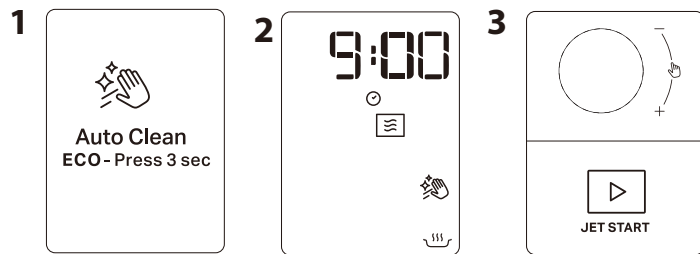
AUTOMATISCH REINIGEN

Deze automatische reinigingscyclus helpt u de ovenruimte van de magnetron te reinigen en onaangename geuren te verwijderen. Dit duurt 9 minuten en kan niet worden gewijzigd.

VOORDAT U DE CYCLUS START:

Giet 250 ml water op kamertemperatuur in een magnetronbestendige houder of in de bodem van de stoompan, afhankelijk van uw model. Plaats de houder direct in de ovenruimte.

DE CYCLUS STARTEN:



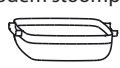

1. Druk op de toets Automatische reiniging.
2. 9:00 is de standaardinstelling.
3. Druk op de knop OK of Snel starten om de reiniging uit te voeren.

WANNEER DE CYCLUS IS VOLTOOID:

1. Druk op de knop Stop en open de deur.
2. Verwijder de houder.
3. Gebruik een zachte doek of een papieren handdoek met een mild reinigingsmiddel om de binnenkant te reinigen.

i Tips en suggesties:

- Voor een beter reinigingsresultaat wordt aanbevolen om gebruik te maken van een magnetronbestendige magnetron bestendig container met een diameter van 17-20 cm, en een hoogte van maximaal 6,5 cm.
- Omdat de container warm zal zijn nadat de reinigingscyclus is voltooid, wordt aanbevolen een warmtebestendige handschoen te dragen als u de container uit de magnetron verwijdert.
- Voor een beter reinigingseffect en het verwijderen van onaangename geurtjes, voegt u wat citroensap toe aan het water.
- Het grillelement moet niet worden gereinigd omdat de intense hitte vetspatten afbrandt. Het plafond eronder moet echter wel regelmatig worden gereinigd. Gebruik hiervoor een zachte en vochtige doek met een zacht reinigingsmiddel.

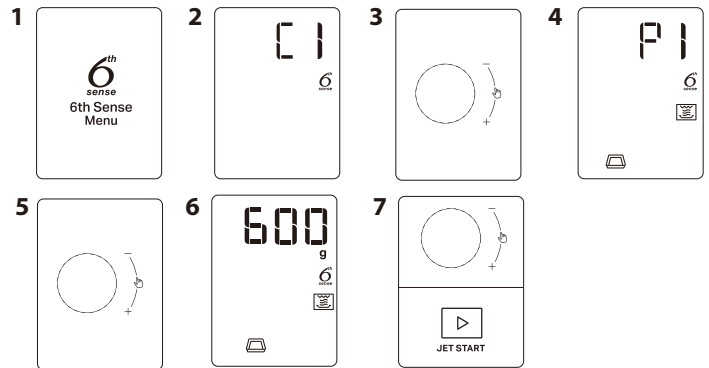
ACCESSOIRES	
MWF 255 / MWF 259	MWF 258
Bodem stoompan 	 (NIET BIJGELEVERD)

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN HET MODEL):



6TH SENSE-MENU

Met deze exclusieve Whirlpool-functie kunt u genieten van optimale kookresultaten. De magnetron zal het vereiste vermogensniveau en de tijd die nodig is voor het best mogelijk resultaat in de kortste tijd, automatisch berekenen. Plaats het voedsel in een magnetronbestendige schaal of op het hoge rek, lage rek of de crispplaat (volgens de aanduiding die is opgegeven voor elk recept). Bijvoorbeeld: bereidingen met gebruiksklare mix voor cakes met het model MWF 259:






1. Druk op de knop voor het 6th sense-menu.
2. C1 verschijnt op het display.
3. Druk op de knop OK om te bevestigen.
4. P1 verschijnt op het display.
5. Druk op de knop OK om te bevestigen.
6. 600 g verschijnt op het display.
7. Druk op de knop OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Opmerking:

Nadat u babyvoeding of vloeistoffen in een babyfles of een magnetronbestendige kop hebt opgewarmd, moet u de inhoud altijd schudden/roeren en de temperatuur controleren voordat u deze aan het kind geeft. Hierdoor wordt de warmte gelijkmatig verdeeld en wordt het risico op verbranding voorkomen.






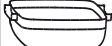







- Verwijder de spenen (van flessen) en deksels (van potten)
- Schud na het opwarmen
- Laat het voedsel even rusten
- Schud het product opnieuw
- Controleer de temperatuur
- Geef het kind het voedsel als het een temperatuur van ca. 30-40 °C (vaste voeding) heeft of ca. 37 °C (melk)










Raadpleeg de onderstaande tabel voor de modellen MWF 258 en MWF 259:

VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES
C1 - Gemak				
Gebruiksklare mix cake	P1	P1	600 g	Magnetronbestendige cakevorm (niet bijgeleverd) 
Dunne diepvriespizza	P2	P2	350 g	Crispplaat Handvat crispplaat 
C2 - Ontbijt				
Toast	P1	P1	40-80 g/ 40 g	Hoog rek 

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):






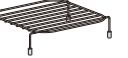



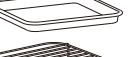









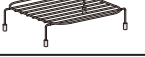






VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES	
Havermoutpap	P2	P2	1-4 porties/ 1 portie	 (NIET BIJGELEVERD)	
Spek	P3	P3	50-150 g/25 g	Crispplaat  Handvat crispplaat 	
Gebakken eieren	P4	P4	1-4 porties/ 1 portie		
Spek en eieren	P5	P5	1-4 porties/ 1 portie		
Worstjes	P6	P6	100-400 g/ 100 g		
Krokant spek met cocotte-eieren	P7	P7	1 recept		
Toast met ham en eieren	P8	P8	1 recept		
Hashbrowns met champignons en uien	P9	P9	1 recept		
Omelet met ham en kaas	P10	P10	1 recept		
C3 - Complete maaltijden					
Zalm met groenten	P1	P1	1 recept		 (NIET BIJGELEVERD)
Vis en aardappelen	P2	P2	200-500 g/ 50 g		
Kip met curryrijst en groene erwten		P3	1 recept	Stoompan zonder rooster  Lid  Bottom	
Alles-in-één bolognesepasta		P4	1 recept		
Couscous met kip en kikkererwten		P5	1 recept		
Gestoofde linzen met gehaktballen		P6	1 recept		
Kip en aardappelen	P3	P7	200-500 g/ 50 g	Crispplaat  Handvat crispplaat 	
Eieren en asperges	P4	P8	1-4 porties/ 1 portie		
Quiche	P5	P9	1 batch (1025 g)		
Vegetarische quiche	P6	P10	1 batch (1025 g)		
Diepvrieslasagne	P7	P11	600 g	Magnetronbestendige schaal op laag rek  	
Verse lasagne	P8	P12	1000 g		
Zelfgemaakte pizza	P9	P13	900 g	Crispplaat op laag rek   Handvat crispplaat 	

VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES
C4 - Gezond/groenten				
Groentesoep	P1	P1	4 porties	 (NIET BIJGELEVERD)
Gebakken aardappelen	P2	P2	1-4 porties/1 portie	
Soep van prei, courgettes en op Joodse wijze bereide artisjokken	P3	P3	4 porties	
Soep van rode linzen en kurkuma	P4	P4	4 porties	
Uiensoep	P5	P5	4 porties	
Zoete aardappelen (heel)	P6	P6	1-4/1	
Gebakken kaasaardappelen	P7	P7	1 recept	Crispplaat 
Gevulde courgettes vegetarische stijl	P8	P8	1 recept	
Auberginerolletjes met munt en tomaat	P9	P9	1 recept	Handvat crispplaat 
Gebakken aardappelen met feta en bieslook	P10	P10	1 recept	
Plantaarige burgers	P11	P11	100-400 g/ 100 g	Hoog rek 
C5 - Vis/schaal- en schelpdieren				
Witte visfilets	P1	P1	150-500 g/ 50 g	Crispplaat  Handvat crispplaat 
Gepaneerde kabeljauwfilets met kruiden en curry	P2	P2	1 recept	
Spiesjes met zalm en champignons met teriyaki-glazuur	P3	P3	1 recept	
Gemberrolletjes met zalm en courgettes	P4	P4	1 recept	
Reuzengarnalen met lookboter en koriander	P5	P5	1 recept	
Hele vis	P6	P6	500 g	Magnetronbestendige schaal op laag rek  
C6 - Vlees & gevogelte				
Bolognese-vlees	P1	P1	1 recept	 (NIET BIJGELEVERD)

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):











VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES
Kipfilet en spek	P2	P2	200-500 g/ 50 g	Crispplaat  Handvat crispplaat 
Kipfilet	P3	P3	150-500 g/ 50 g	
Burgers	P4	P4	100-400 g/ 100 g	
Kippenrollen met ham en kaas	P5	P5	1 recept	
Varkensbrochette met tzatziki	P6	P6	1 recept	
Marokkaanse gehaktballen	P7	P7	1 recept	
Kippenburgers met gekarameliseerde uiten	P8	P8	1 recept	
Hele kip	P9	P9	800-1500 g/100 g	Magnetronbestendige schaal op laag rek
Rundvlees, gebraden	P10	P10	800-1500 g/ 100 g	 Crispplaat op laag rek  Handvat crispplaat 
Steakpastei	P11	P11	1 recept	Crispplaat op laag rek  Handvat crispplaat 
C7 - Dessert en gebak				
Chocoladecake met peren	P1	P1	1 recept	Crispplaat  Handvat crispplaat 
Lichte kaastaart met limoen en aardbeien	P2	P2	1 recept	
Sodabrood met sesam- en zonnebloemzaden	P3	P3	1 recept	
Scones	P4	P4	560 g	
Cookies	P5	P5	200 g	Crispplaat op laag rek  Handvat crispplaat 
Sponscake	P6	P6	900 g	Bakvorm (niet bijgeleverd) op laag rek  Crispplaat op laag rek  Handvat crispplaat 








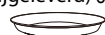







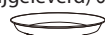



VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES
Taart (bij. kers)	P7	P7	1 recept	Crispplaat op laag rek  Handvat crispplaat 
Muffin	P8	P8	252 g (9 stuks * 28 g)	Muffinpan (niet bijgeleverd) op laag rek  Crispplaat op laag rek  Handvat crispplaat 
Focaccia met rozemarijn	P9	P9	1 recept	Crispplaat op laag rek  Handvat crispplaat 
Appelcake	P10	P10	1 recept	Bakvorm (niet bijgeleverd) op laag rek  Crispplaat op laag rek  Handvat crispplaat 
C8 - Babymenu				
Melk opwarmen vanaf kamertemperatuur	P1	P1	100-500 ml / 50 ml	Magnetronbestendige fles (niet bijgeleverd)
Melk opwarmen vanaf koelkasttemperatuur	P2	P2	100-500 ml / 50 ml	Magnetronbestendige fles (niet bijgeleverd)
Babyvoeding (gemengd)	P3	P3	100-300 g/ 50 g	Magnetronbestendige schotel (niet bijgeleverd)
Hygiëne	P4	P4	1, 2 of 3 glazen	Magnetronbestendig veiligheidsglas (niet bijgeleverd)

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):



Raadpleeg de onderstaande tabel voor de modellen MWF 255:

VOEDINGSCATEGORIE	GEWICHT	ACCESSOIRES
C1 - Ontbijt		
Toast	P1	40-80 g/ 40 g 
Havermoutpap	P2	1-4 porties/1 portie  (NIET BIJGELEVERD)
C2 - Complete maaltijden		
Zalm met groenten	P1	1 recept
Vis en aardappelen	P2	200-500 g/ 50 g  (NIET BIJGELEVERD)
Kip met curryrijst en Wgroene erwtten	P3	1 recept
Alles-in-één bolognesepasta	P4	1 recept
Couscous met kip en kikkererwtten	P5	1 recept
Gestoofde linzen met gehaktballen	P6	1 recept
Diepvrieslasagne	P7	600 g
Verse lasagne	P8	1000 g  
Zelfgemaakte pizza	P9	900 g 
C3 - Gezond/groenten		
Groentesoep	P1	4 porties
Gebakken aardappelen	P2	1-4 porties/1 portie
Soep van prei, courgettes en op Joodse wijze bereide artisjokken	P3	4 porties  (NIET BIJGELEVERD)
Soep van rode linzen en kurkuma	P4	4 porties
Uiensoep	P5	4 porties
Zoete aardappelen (heel)	P6	1-4/1
Plant aardige burgers	P7	100-400 g/ 100 g 

VOEDINGSCATEGORIE	GEWICHT	ACCESSOIRES
C4 - Vlees & gevogelte & Vis		
Bolognese-vlees*	P1	1 recept  (NIET BIJGELEVERD)
Hele kip	P2	800-1500 g/ 100 g Magnetronbestendige schaal op laag rek
Rundvlees, gebraden	P3	800-1500 g/ 100 g  
Steakpastei	P4	1 recept Bakplaat op laag rek  
Hele vis	P5	500 g Magnetronbestendige schaal op laag rek  
C5 - Dessert en gebak		
Cookies	P1	200 g Bakplaat (niet bijgeleverd) op laag rek  
Sponscake	P2	900 g Bakvorm (niet bijgeleverd) op laag rek  
Taart (bij. kers)	P3	1 recept Bakplaat (niet bijgeleverd) op laag rek  
Muffin	P4	252 g (9 stuks * 28 g) Muffinpan (niet bijgeleverd) op laag rek  
Focaccia met rozemarijn	P5	1 recept Bakplaat (niet bijgeleverd) op laag rek  
Appelcake	P6	1 recept Bakvorm (niet bijgeleverd) op laag rek  

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):



VOEDINGSCATEGORIE	GEWICHT	ACCESSOIRES
C6 - Babymenu		
Melk opwarmen vanaf kamertemperatuur	P1	100-500 ml/ 50 ml
Melk opwarmen vanaf koelkasttemperatuur	P2	100-500 ml/ 50 ml
Babyvoeding (gemengd)	P3	100-300 g/ 50 g
Hygiëne	P4	1, 2 of 3 glazen

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven werkt niet.	Stroomstoring.	Controleer op de aanwezigheid van netstroom en of de oven op het stroomnet is aangesloten.
	Loskoppeling van de netstroom.	Zet de oven uit en start deze opnieuw op om te zien of de fout zich blijft voordoen.
	De deur is niet goed gesloten.	Open en sluit de deur verderzettens om te zien of de fout zich blijft voordoen.
Op het display verschijnt de letter "F", gevolgd door een cijfer en een letter.	Oven defect.	Neem contact op met uw dichtstbijzijnde klantendienst en geef nummer op, gevolgd door de letter "F".

TECHNISCHE SPECIFICATIES

In overeenstemming met IEC 60705.

De Internationale Elektrotechnische Commissie heeft een standaard ontwikkeld voor vergelijkende tests van verwarmingsprestaties van verschillende magnetrons. Voor deze oven is het volgende aanbevolen:

TEST	HOEEVEELHEID	TIJD BIJ BENADERING	VERMOGENSNIVEAU	CONTAINER
12.3.1 (Eiervla)	1000 g	13-15 min.	800 W	Pyrex 3,227
12.3.2 (Sponscake)	475 g	8-10 min.	800 W	Pyrex 3,827
12.3.3 (Vleesbrood)	900 g	14-16 min.	800 W	Pyrex 3,838
12.3.4 (Aardappelgratin)	1100 g	18-25 min.	Grill + 650 W MW	Pyrex 3,827
13.3 (Handmatig ontdooien)	500 g	13,5-14,5 min.	160 W	3 mm plastic plaat

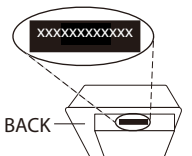
Gegevensbeschrijving	MWF 255	MWF 258	MWF 259
Voedingsspanning	220-230 V ~ 50 Hz		
Nominaal ingangsvermogen	2300 W		
Binnenafmetingen (B x H x D mm)	320 x 233,5 x 331		
Buitenafmetingen (B x H x D mm)	490 x 325 x 468,3		

▼ Download de complete gebruiks- en onderhoudshandleiding van docs.whirlpool.eu voor meer informatie over uw product



Beleidslijnen, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie kunt u als volgt vinden:

- Bezoek onze website docs.whirlpool.eu
- Met de QR-code
- U kunt ook **contact opnemen met onze dienst na verkoop** (zie telefoonnummer in het garantieboekje). Als u contact opneemt met onze dienst na verkoop, geeft u de codes op die op het identificatieplaatje van uw product zijn vermeld.



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



W11599397/A