

FT 380

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com

Whirlpool®
HOME APPLIANCES



INSTALLATIE

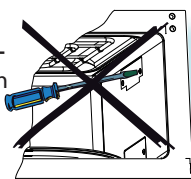


VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT



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 invoerkanaalen van de magnetron terecht komen.



PLAATS DE OVEN OP EEN STABIEL, VLAKE

OPPERVLAK dat sterk genoeg is voor de oven en de schalen die u erin plaatst. Behandel de oven voorzichtig.



ZORG VOOR AFSTAND tussen de oven en andere warmtebronnen. Voor een goede ventilatie moet er minstens 20 cm ruimte boven de oven blijven. Zorg ervoor dat de lucht onder, boven en rondom de oven vrij kan stromen. De magnetron mag niet in een kast geplaatst worden. Deze oven mag niet worden geplaatst of gebruikt op een werkoppervlak dat lager is dan 850 mm boven de vloer.



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.



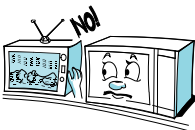
ALS HET NETSNOER TE KORT IS, laat dan een gekwalificeerde elektricien of monteur een stopcontact installeren nabij het apparaat.

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

NA DE AANSLUITING

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

PLAATS DE OVEN NIET VLAKE BIJ EEN TELEVISIE, radio of antenne; u kunt last krijgen van storing.



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

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



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



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



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



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



ALS HET MATERIAAL IN OF BUITEN DE OVEN ONTBANDT 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 HET VOEDSEL NIET OVERKOKEN. Er kan brand ontstaan.



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



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



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

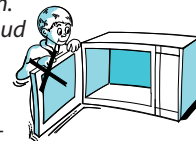


HET TOESTEL EN DE TOEGANKELIJKE ONDERDELEN kunnen warm worden tijdens het gebruik. Ga voorzichtig te werk om het aanraken van verwarmingselementen te vermijden. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het toestel worden gehouden, tenzij ze permanent onder toezicht staan.



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. Kinderen moeten onder toezicht staan wanneer ze andere warmtebronnen (indien beschikbaar) afzonderlijk of in combinatie met magnetrons gebruiken vanwege de hoge gegeneerde temperaturen.



DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij er toezicht is of instructies zijn gegeven over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

HOUD TOEZICHT OP KINDEREN om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.



GEBRUIK UW MAGNETRON NIET

voor het verwarmen van materiaal in luchtdicht verzegelde schalen. Door de druktoename kunnen deze ontploffen of bij het openen schade veroorzaken.



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



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

EIEREN

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





VEILIGHEIDSMATREGELEN



ALGEMEEN

**DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUIS-
HOUELIJK 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 uitlaatoringen 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 magnetronenergie 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.

HET TOESTEL WORDT WARM TIJDENS HET GEBRUIK. Ga voorzichtig te werk zodat u de verwarmingselementen binnenin de oven niet aanraakt.

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



FRITUREN

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om te fritureren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.



GEBRUIK NA HET KOKEN OVENHANDSCHOENEN om u niet aan de schalen, pannen of hete oventdelen te branden. Tijdens gebruik kunnen toegankelijke delen van de oven heet worden; houd kleine kinderen uit de buurt.

VLOEISTOFFEN

BIJVOORBEELD DRANKEN OF WATER. De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken. Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:



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

WANNEER U BABYVOEDING in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden voorkomen. **Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdt!**





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.



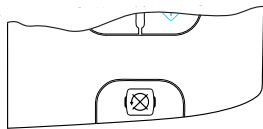
ZORG ERVOOR DAT VOEDSEL EN KOOKGEREI niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven. **Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.**

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, dient u een kleinere schaal te gebruiken of de functie Draaiplateau stoppen (zie Grote schalen).

GROTE SCHALEN

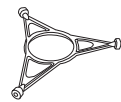
GEbruik DE TOETS DRAAIPLATEAU STOPPEN als voedsel wordt bereid in schalen die zo groot zijn dat ze niet vrij kunnen draaien in de oven. Deze functie kan alleen gebruikt worden bij bereiding met de magnetronfunctie en gecombineerde grill- en magnetronfuncties. De toets werkt niet bij andere functies.



PLATEAUDRAGER

GEbruik ALTIJD DE PLATEAUDRAGER als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.

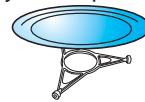
 Plaats de plateaudrager in de oven.



GLAZEN DRAAIPLATEAU

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

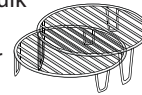
 Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



ROOSTER

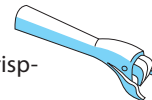
GEbruik HET HOGE ROOSTER bij gebruik van de grill.

GEbruik HET LAGE ROOSTER wanneer u met hete lucht of in combinatie met andere hittebronnen kookt.



CRISPHANDGREEP

GEbruik DE MEEGELEVERDE SPECIALE CRISPHANDGREEP om de hete crispplaat uit de oven te halen.



CRISPPLAAT

LEG HET VOEDSEL DIRECT OP DE CRISPPLAAT.

Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crispplaat gebruikt.

ZET GEEN KEUKENGEREI op de crispplaat omdat deze erg heet wordt en het gerei waarschijnlijk zal beschadigen.

DE CRISPPLAAT mag voor gebruik worden voorverwarmd (max. 3 min.). Gebruik altijd de crispfunctie bij het voorverwarmen van de crispplaat.





STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT



DEZE AUTOMATISCHE BEVEILIGING WORDT ÉÉN MINUUT

NADAT de oven teruggekeerd is in "standby" geactiveerd. (De oven is in de "standby"-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".

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 TWEEemaal op de starttoets om de tijd 30 seconden te verlengen.

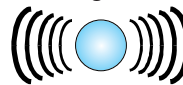


ALS U NIET VERDER WILT GAAN:

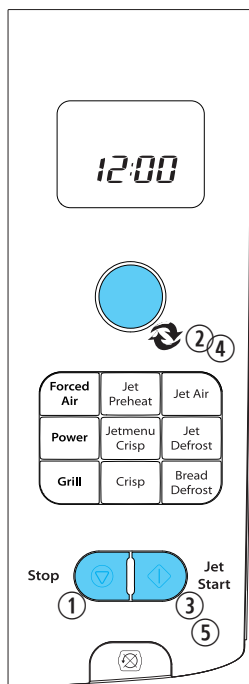
HAAL HET VOEDSEL UIT DE OVEN, sluit de deur en druk op de STOP-TOETS.



ER KLINT GEDURENDE 10 MINUTEN om de minuut een piepsignaal wanneer de bereiding voltooid is. Druk op de STOP-TOETS 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.



INGESTELD KLOK



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

- 1 DUK OP DE STOPTOETS (3 seconden) tot de linkersegmenten (uren) knipperen.**
- 2 DRAAI DE INSTELKNOP om de uren in te stellen.**
- 3 DUK OP DE JET STARTTOETS. De twee rechtersegmenten (minuten) knipperen.**
- 4 DRAAI DE INSTELKNOP om de minuten in te stellen.**
- 5 DUK NOGMAALS OP DE JET STARTTOETS.**

DE KLOK IS INGESTELD en werkt.

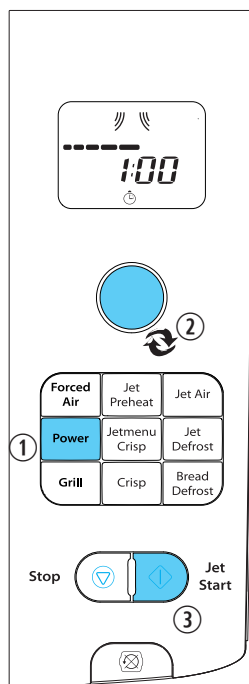
ALS U DE KLOK VAN HET DISPLAY WILT VERWIJDEREN als deze eenmaal is ingesteld, dan drukt u opnieuw 3 seconden op de stoptoets en vervolgens op de stoptoets.

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.



BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON

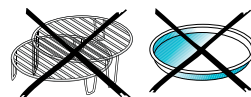


GEbruik DEZE FUNCTIE voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

- 1 Druk MEERDERE MALEN OP DE VERMOEGENTOETS** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 2 DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 Druk OP DE JET STARTTOETS.**

ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL GESTART IS:

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

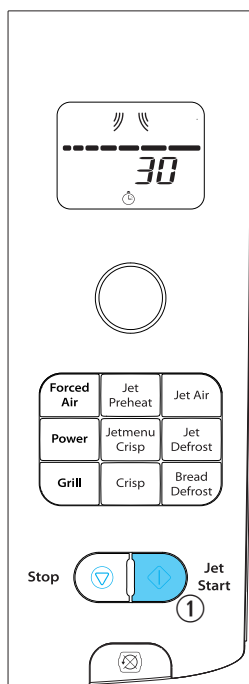


HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
JET (1000 W)	VERWARMEN van dranken, 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.
750 W	BEREIDEN van vis, vlees, groenten enz.
650 W	BEREIDEN van gerechten die u tijdens het opwarmen niet kunt roeren.
500 W	VOORZICHTIG BEREIDEN van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
350 W	LATEN SUDDEREN van stoofschotels, smelten van boter.
160 W	ONTDOOIEN.
90 W	ZACHT LATEN WORDEN van boter, kaas en ijs.



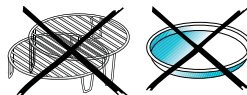
JET START



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

1 Druk op de JET STARTTOETS.

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



HANDMATIG ONTDOOIEN



VOLG DE WERKWIJZE voor "bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies vermogensniveau 160 W wanneer u handmatig ontdooit.

CONTROLEER EN INSPECTEER HET VOEDSEL REGELMATIG. Ervaring zal u leren hoeveel tijd nodig is voor verschillende hoeveelheden voedsel.

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

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

HAAL STUKKEN UIT ELKAAR wanneer ze beginnen te ontdooien.

Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

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

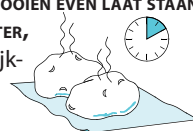


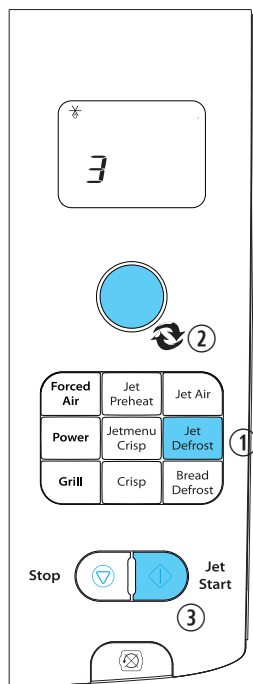
DRAAI GROTE STUKKEN halverwege het ontdooien om.

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, omdat de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.





JET DEFROST



GEBRUIK DEZE FUNCTIE voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente en brood. JET Defrost mag uitsluitend worden gebruikt als het nettogewicht tussen 100 g - 2,5 kg ligt.

PLAATS HET VOEDSEL altijd op het glazen draaiplateau.

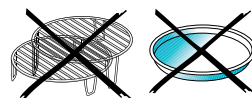
- 1 **DRUK MEERDERE MALEN OP DE JET DEFROST-TOETS** om de voedingsgroep te selecteren. (zie de tabel)
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
- 3 **DRUK OP DE JET STARTTOETS.**

HALVERWEGE HET ONTDOOIEn stopt de oven en wordt het verzoek *TURN FOOD* (voedsel omdraaien) weergegeven.

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

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

*turn
Food*





JET DEFROST



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

BEVROREN VOEDSEL:

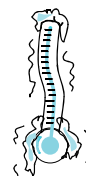
ALS HET GEWICHT LAGER OF HOGER IS DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT: Volg de werkwijze voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W voor het ontdooien.



BEVROREN VOEDSEL:

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

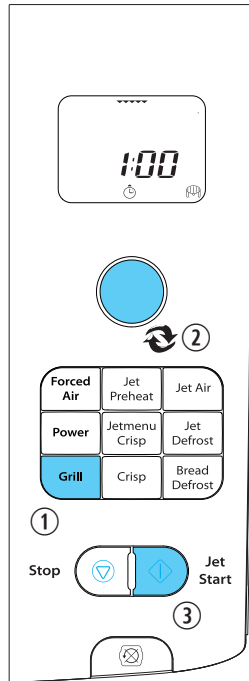
ALS HET VOEDSEL EEN LAGERE TEMPERATUUR HEEFT dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.



VOEDINGSGROEP		HOEEVEELHEID	TIPS
1	VLEES	100 G – 2 KG	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees.
2	GEVOGELTE	100 G – 2,5 KG	Hele kip, in stukken of filets.
3	Vis	100 G – 1,5 KG	Heel, moten of filets.
4	GROENTEN	100 G – 1,5 KG	Gemengde groenten, doperwten, broccoli enz.
5	BROOD	100 G – 1 KG	Heel brood, zoete broodjes en kadetjes.

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

GRILL



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

- 1 **Druk op de Grilltoets.**
- 2 **Draai de instelknop** naar rechts om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **Druk op de Jet Starttoets.**

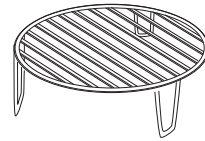
Door op de Grilltoets te drukken tijdens de bereiding wordt het grillelement in- en uitgeschakeld. De timer blijft aftellen wanneer het grillelement wordt uitgeschakeld.

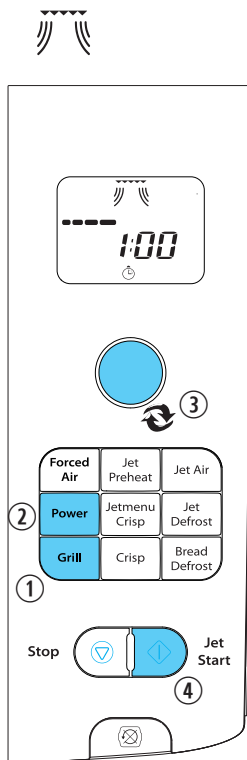
Laat de oven deur niet te lang open wanneer de grill in werking is; hierdoor daalt de temperatuur.

 **Zorg ervoor dat het gebruikte kookgerei hittebestendig is** wanneer u deze functie gebruikt.

 **Gebruik geen plastic kookgerei** bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.

High Rack





COMBI-GRILL

GEBRUIK DEZE FUNCTIE om gerechten als gratins, lasagne, gevogelte en gebakken aardappelen te bereiden.

- 1 **DRUK OP DE GRILLTOETS.**
- 2 **DRUK MEERDERE MALEN OP DE VERMOGENTOETS** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 4 **DRUK OP DE JET STARTTOETS.**

TUDENS DE WERKING kunt u het grillelement in- en uitschakelen door op de grilltoets te drukken. Bij gebruik van de grill is het maximale vermogensniveau van de magnetron beperkt door een fabrieksinstelling.

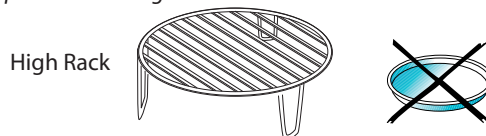
HET IS MOGELIJK om de magnetron uit te schakelen door het vermogensniveau van de magnetron op 0 W te zetten. Bij 0 W schakelt de oven over op alleen grillen.

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

ALS U GROTE GEGRATINEERDE GERECHTEN MAAKT waarbij het draaien van het plateau gestopt moet worden, draai de schaal dan halverwege de bereidingstijd om. Dit is nodig om de gehele bovenkant een bruin korstje te geven.

ZORG ERVOOR DAT HET GEBRUIKTE KOOKGEREI geschikt voor de magnetron en hittebestendig is wanneer u deze functie gebruikt.

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

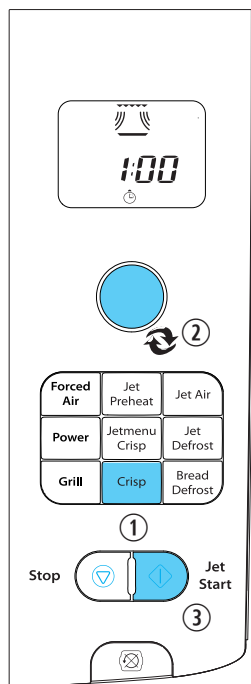


HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

COMBI-GRILL	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
650 W	BEREIDEN VAN gegratineerde groenteschotels
350 - 500 W	BEREIDEN VAN gevogelte en lasagne
160 - 350 W	BEREIDEN VAN vis en bevroren gegratineerde gerechten
160 W	BEREIDEN VAN vlees
90 W	GRATINEREN VAN fruit
0 W	ALLEEN EEN BRUIN KORSTJE GEVEN tijdens de bereiding



CRISP



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.

- 1 **DRUK OP DE CRISP-TOETS.**
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar rechts om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **DRUK OP DE JET STARTTOETS.**

HET IS NIET MOGELIJK om het vermogenniveau te veranderen of om de grill in en uit te schakelen terwijl de crispfunctie wordt gebruikt.

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.



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



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



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

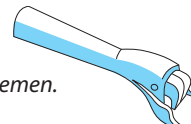


LET EROP DAT U DE PLAAT onder het grillelement niet aanraakt.

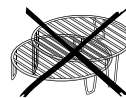
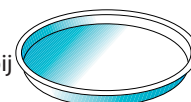


GEBRUIK OVENHANDSCHOENEN

of **de meegeleverde speciale crisphandgreep** om de hete crispplaat uit de oven te nemen.

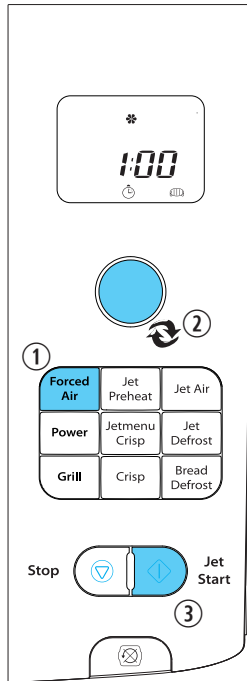


GEBRUIK ALLEEN DE bijgeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplatten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.





HETELUCHT



GEBRUIK DEZE FUNCTIE bij de bereiding van meringues, gebak, taarten, koekjes, muffins, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.

- 1 Druk meerdere malen op de Forced Air-toets** om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 2 Draai de instelknop naar rechts** om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 Druk op de Jet starttoets.**

GEBRUIK HET LAGE ROOSTER om voedsel op te plaatsen zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.

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

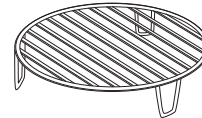


GEBRUIK DE CRISPPLAAT als bakplaat voor het bereiden van koekjes en muffins. Leg de plaat op het lage rooster.



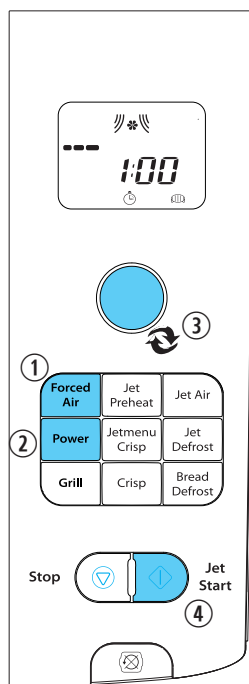
ZORG ERVOOR DAT HET GEBRUIKTE KOOKGEREI ovenbestendig is wanneer u deze functie gebruikt.

Low Rack





HETELUCHT COMBI



GEbruik DEZE FUNCTIE BIJ de bereiding van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesmaaltijden, taarten, gebak, vis en pudding.

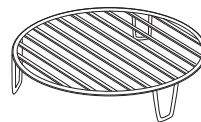
- 1 **DRUK MEERDERE MALEN OP DE FORCED AIR-TOETS** om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 2 **DRUK MEERDERE MALEN OP DE VERMOGENTOETS** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 3 **DRAAI DE INSELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 4 **DRUK OP DE JET STARTTOETS.**

GEbruik HET LAGE ROOSTER om voedsel op te plaatsen zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.

WANNEER HET VERWARMINGSPROCES IS GESTART, kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de heteluchttoets in te drukken. Ook het vermogen van de microgolven kan worden gewijzigd. Het maximale vermogen van de magnetron bij gebruik van de heteluchtfunctie is begrensd door een fabrieksinstelling.

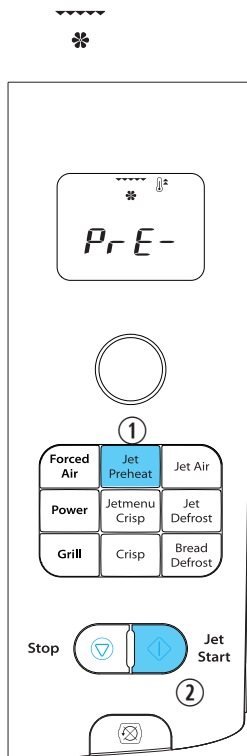
ZORG ERVOOR DAT HET GEBRUIKTE KOOKGEREI geschikt voor de magnetron en hittebestendig is wanneer u deze functie gebruikt.

Low Rack



HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

HETELUCHT COMBI	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
350 W	BEREIDEN VAN gevogelte, aardappelen in de schil, lasagne en vis
160 W	BEREIDEN VAN geroosterd vlees en vruchtentaarten
90 W	BEREIDEN VAN taarten en gebak



JET PREHEAT

GEbruik deze functie om de lege oven voor te verwarmen.

ZET GEEN VOEDSEL in de oven vóór of tijdens het voorverwarmen. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden.

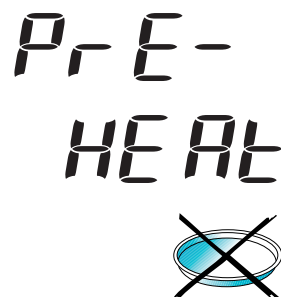
HET VOORVERWARMEN moet altijd worden uitgevoerd met een lege oven.

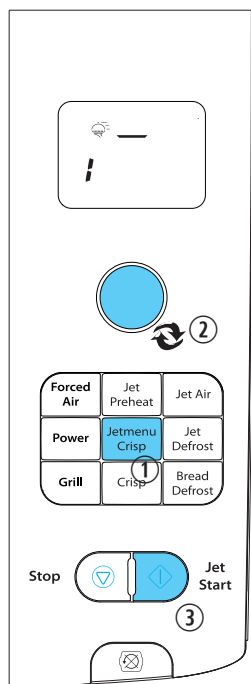
- 1 **DRUK MEERDERE MALEN OP DE JET PREHEAT-TOETS** om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 2 **DRUK OP DE JET STARTKNOP.**

ZODRA HET VOORVERWARMINGSPROCES IS GESTART, kan de temperatuur makkelijk worden aangepast door op de jet preheat-toets te drukken.

TIDENS HET VOORVERWARMINGSPROCES verschijnt afwisselend PRE- HEAT en blijft het heteluchtsymbool knipperen tot de ingestelde temperatuur is bereikt.

WANNEER DE INGESTELDE TEMPERATUUR IS BEREIKT, verschijnt "END" op het display en schakelt de oven automatisch over naar de hetelucht-functie, waardoor de ingestelde temperatuur gedurende 10 minuten wordt gehandhaafd voordat de oven wordt uitgeschakeld. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel in de oven zet en op de starttoets drukt om met bereiden te beginnen.





JET MENU CRISP



GEBRUIK DEZE FUNCTIE OM verschillende soorten bevroren voedsel te bereiden.

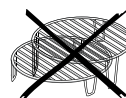
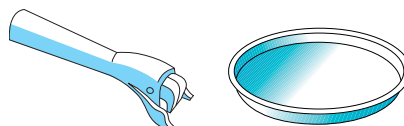
DE OVEN SELECTEERT automatisch de bereidingsmethode, tijd en vermogen.

- 1 Druk meerdere malen op de Jet Menu Crisp-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 Jet starttoets.**

BIJ BEPAALDE VOEDSELGROEPEN MOET ER voedsel tijdens de bereiding worden toegevoegd, of moet het voedsel omgeroerd worden (afhankelijk van het model). In deze gevallen stopt de oven en wordt u gevraagd de benodigde handeling uit te voeren.

- Open de deur.
- Plaats voedsel, roer of draai het om.
- Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

OPMERKING: Als de deur niet binnen deze tijd wordt geopend (binnen 2 minuten), dan stopt de oven en gaat hij over in de standby.





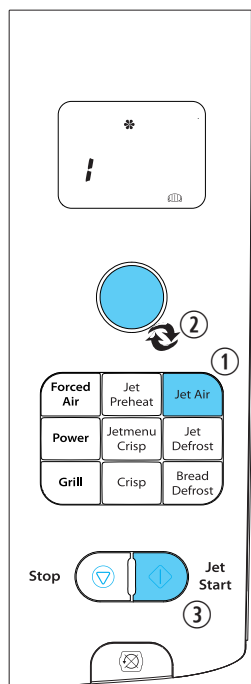
JET MENU CRISP



VOEDINGSGROEP		AANBEVOLEN HOEVEELHEID	TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES	TIJDENS DE BEREIDING
1	RIJSTGERECHTEN	300 G - 650 G	PLAATS DE LEGE CRISPPLAAT. PLAATS HET VOEDSEL ZODRA "ADD FOOD" (VOEDSEL PLAATSEN) WORDT WEERGE-GEVEN	ROER HET VOEDSEL OM
2	PASTAGERECHTEN	250 G - 550 G	PLAATS DE LEGE CRISPPLAAT. PLAATS HET VOEDSEL ZODRA "ADD FOOD" (VOEDSEL PLAATSEN) WORDT WEERGE-GEVEN	ROER HET VOEDSEL OM
3	SOEP	250 G - 1000 G	MAGNETRONBESTENDIGE SCHAAL	ROER HET VOEDSEL OM
4	KANT-EN-KLAAR MAALTIJD / DIEPVRIESMAALTIJD	200 G - 500 G	MAGNETRONBESTENDIG BORD	
5	GEMENGDE GRO- ENTEN	150 G - 600 G	MAGNETRONBESTENDIGE SCHAAL	ROER HET VOEDSEL OM
6	KIPPENBORST / KIP- NUGGETS	250 G - 500 G	GEbruik DE CRISPPLAAT	DRAAI HET VOEDSEL OM
7	FRANSE FRITES	250 G - 500 G	GEbruik DE CRISPPLAAT	ROER HET VOEDSEL OM
8	DUNNE PIZZA	250 G - 750 G	GEbruik DE CRISPPLAAT	
9	PANPIZZA	300 G - 750 G	GEbruik DE CRISPPLAAT	
10	QUICHE	250 G - 600 G	GEbruik DE CRISPPLAAT	
11	GEpANEERDE VIS / VISSTICKS	250 G - 500 G	PLAATS DE LEGE CRISPPLAAT. PLAATS HET VOEDSEL ZODRA "ADD FOOD" (VOEDSEL PLAATSEN) WORDT WEERGE-GEVEN	DRAAI HET VOEDSEL OM
12	CORDON BLEU	1 - 4 STUKS (100 G - 125 G PER STUK)	PLAATS DE LEGE CRISPPLAAT. PLAATS HET VOEDSEL ZODRA "ADD FOOD" (VOEDSEL PLAATSEN) WORDT WEERGE-GEVEN	DRAAI HET VOEDSEL OM
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden. OPMERKING: Tijdens het voorverwarmen kan een klein beetje olie of boter op de crisplaat worden aangebracht.				



JET AIR



GEbruik DEZE FUNCTIE voor het bakken van cakemix, muffins en koekjes.
ZET HET VOEDSEL ALTIJD op het lage rooster.

- 1 **DRUK MEERDERE MALEN OP DE JET AIR-TOETS** om de voedingsgroep te selecteren. (zie de tabel)
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om zonodig de hoeveelheid voedsel in te stellen.
- 3 **DRUK OP DE JET STARTTOETS.**

BIJ SOMMIGE GERECHTEN IS ER EEN VOORVERWARMINGSFASE; tijdens het voorverwarmen wordt afwisselend PRE- HEAT weergegeven.

BIJ SOMMIGE VOEDINGSGROEPEN MOET het voedsel toegevoegd worden na de voorverwarming. In deze gevallen stopt de oven en wordt u gevraagd om de benodigde handeling uit te voeren.

ALS DE DEUR NIET BINNEN DEZE TIJD WORDT GEOPEND (binnen 2 minuten), dan stopt de oven en gaat hij over in de standby.

- ↺ Open de deur.
- ↺ Plaats het voedsel.
- ↺ Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

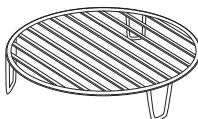


GEbruik DE CRISPPLAAT als bakplaat voor het bereiden van koekjes en muffins. Leg de plaat op het lage rooster.



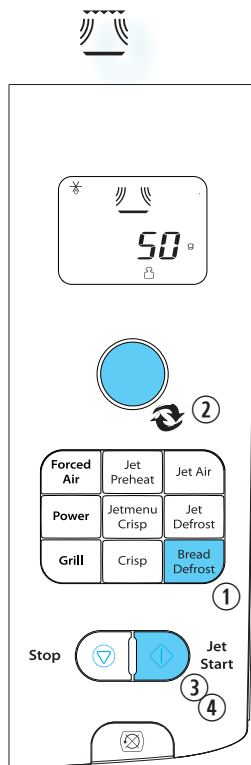
ZORG ERVOOR DAT HET GEBRUIKTE KOOKGEREI geschikt voor de magnetron en hittebestendig is wanneer u deze functie gebruikt.

Low Rack



PRE-
HEAT

VOEDINGSGROEP	HOEVEELHEID	TIPS
1 CAKEMIX	400 g - 800 g	GEbruik een cakevorm die geschikt is voor de magnetron en voor de oven.
2 MUFFINS	1 PLAAT	GEbruik de crispplaat als bakplaat en zet papieren vormpjes op de plaat. PLAATS het voedsel wanneer de oven dit aangeeft..
3 KOEKJES	1 PLAAT	GEbruik de crispplaat als bakplaat, eventueel met bakpapier erop. PLAATS het voedsel wanneer de oven dit aangeeft.



BROOD ONTDOOIEN

GEBRUIK DEZE FUNCTIE OM vers brood te ontdooien. Bread Defrost (Brood ontdooien) dient uitsluitend te worden gebruikt als het netogewicht tussen 50g - 400g ligt.

PLAATS DE LEGE CRISPPLAAT op het glazen draaiplateau in de oven.

- 1 **DRUK OP DE KNOP BREAD DEFROST (BROOD ONTDOOIEN).**
- 2 **DRAAI AAN DE AFSTELKNOP** om het gewicht te kiezen.
- 3 **DRUK OP DE JET STARTTOETS.** Wanneer de temperatuur is bereikt, verschijnt een bericht met de vraag het voedsel (brood) in de oven te leggen.
- 4 **DRUK OP DE JET STARTTOETS.**

ER IS EEN VOORVERWARMINGSFASE voordat het bereiden wordt gestart. Tijdens het voorverwarmingsproces knippert PRE- HEAT (VOORVERWARMING) op het display.

ALS DE DEUR NIET WORDT GEOPEND toont de oven het bericht "Add food" (voedsel toevoegen) (binnen 2 minuten). Daarna stopt de oven en gaat deze naar de modus stand-by.

- ❗ Open de deur.
- ❗ Voeg de voeding toe.
- ❗ Sluit de deur en start opnieuw door op de Jet Start-knop te drukken.



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



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



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

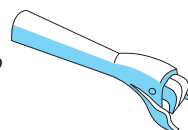


LET EROP DAT U DE PLAAT onder het grillelement niet aanraakt.

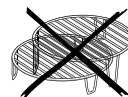
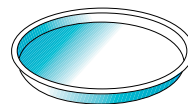


GEBRUIK OVENHANDSCHOENEN

of de meegeleverde speciale crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te nemen.



GEBRUIK ALLEEN DE bijgeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.



ONDERHOUD EN REINIGING

NORMAAL GESPROKEN IS SCHOONMAKEN de enige vorm van onderhoud die nodig is. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding afgekoppeld zijn.

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



GEBRUIK GEEN SCHUURSPONSJES, SCHUURMIDDEL-EN, sponsjes van staalwol, ruwe doeken e.d.; deze kunnen het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant 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. Spoei het schoonmaakmiddel op de tissue.



SPRAY NIET direct op de oven.

VERWIJDER REGELMATIG, vooral als u gemorst heeft, het draaiplateau en de plateau-drager 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 ZACHTE, VOCHTIGE DOEK met een mild reinigingsmiddel om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.



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

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

U HEEFT GEEN LAST VAN LUCHTJES als u regelmatig een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.



GEBRUIK GEEN SCHOONMAAKAPPARATEN DIE MET STOOM WERKEN wanneer u de magnetron schoonmaakt.



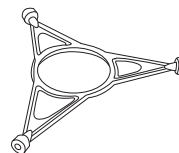
DE OVEN moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten verwijderd worden.

HET GRILLELEMENT hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte spatten zal afbranden, maar het plafond eronder 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, om zo het risico op brand te voorkomen.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

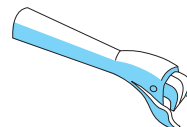
PLATEAUDRAGER



GLAZEN DRAAIPLATEAU



CRISPANDGREEP

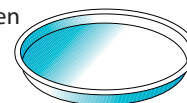


ROOSTER



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 crisplaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crisplaat beschadigen.



GEBRUIK GEEN STAALWOLLEN SPONSJES. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

STORINGEN OPSPOREN

ALS DE OVEN NIET WERKT, bel dan pas de klantenservice als u gecontroleerd heeft of:

- Het draaiplateau en de drager van het draaiplateau op hun plaats zitten.
- De stekker goed in het stopcontact zit.
- De deur goed gesloten is.
- De zekeringen in orde zijn en er stroom is.
- De oven voldoende ventilatie heeft.
- Wacht 10 minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

ZO KUNT U ONNODIGE kosten besparen.

Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de oven door te geven (zie het serviceplaatje). Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.



ALS HET NETSNOER MOET WORDEN VERVANGEN,

moet dat gebeuren met een origineel exemplaar, dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.



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

VERWIJDER GEEN BESCHERMKAPPEN.



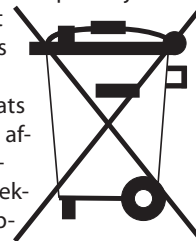
MILIEUTIPS

DE VERPAKKING kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het 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/CE inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (WEEA). 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 verzamel-punt 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 stads-kantoor 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 testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsduur	Vermogen	Ovenschaal
12.3.1	1000 G	11 - 12 MIN	750 W	PYREX 3.226
12.3.2	475 G	5 - 5 ½ MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 - 15 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	18 - 20 MIN	GRILL + 650 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	24 - 26 MIN	HETELUCHT 170°C+ 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1200 G	32 - 35 MIN	HETELUCHT 200°C + 350 W	BAKPLAAT
13.3	500 G	10 - 12 MIN	160 W	PLASTIC BORD



W 1 0 5 1 5 8 5 8



Whirlpool is een geregistreerd handelsmerk van Whirlpool, USA