

eXtra SPACE CRISP

Gebrauchsanweisug	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual de Instruções
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по експлуатации
Інструкція з експлуатації	تعليمات وكيفية الاستخدام
	Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDEX

INSTALLATIE

INSTALLATIE	3
-------------	---

VEILIGHEID

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4
STORINGEN OPSPOREN	5
VEILIGHEIDSMATREGELEN	6

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD

ACCESSOIRES	7
ONDERHOUD EN REINIGING	8

BEDIENINGSPANEEL

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL	9
BESCHRIJVING DISPLAY	10

ALGEMEEN GEBRUIK

STAND-BY-MODUS	11
STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT	11
DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN	11
VOEDSEL TOEVOEGEN/ROEREN/OMDRAAIEN	11
CLOCK (KLOK)	12

BEREIDINGSFUNCTIES

JET START	13
MICROWAVE (MAGNETRON)	14
GRILL	17
COMBI MICROWAVE (COMBI MAGNETRON) + GRILL	18
MANUAL DEFROST (HANDMATIG ONTDOOIEN)	19
DEFROST MENU (MENU ONTDOOIEN)	20
BREAD DEFROST (BROOD ONTDOOIEN) (MENU BROOD ONTDOOIEN)	21
MANUAL CRISP (HANDMATIG CRISPEN)	22
GEBRUIK CRISPPLAAT BELANGRIJKE INFORMATIE	23
RICE AND PASTA (RIJST EN PASTA)	24
STEAM (STOMER)	25
MENU AUTO COOK (AUTOMATISCH BEREIDEN)	27
SILENT MODE (STILLE MODUS)	32
AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)	33

MILIEUTIPS

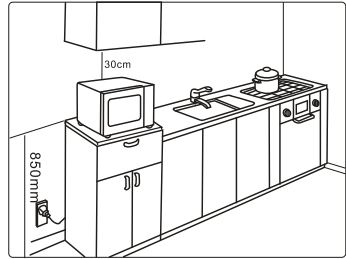
MILIEUTIPS	34
TECHNISCHE SPECIFICATIES	35

INSTALLATIE

VOORDAT U AANSLUIT

Plaats de magnetron op een afstand vanaf andere warmtebronnen. Voor een goede ventilatie moet er minstens 30 cm ruimte boven de magnetron blijven.

De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst. Deze magnetron mag niet worden geplaatst of gebruikt op een werkoppervlak dat lager is dan 850 mm boven de vloer.



- * Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning bij u thuis.
- * Plaats de magnetron op een stabiel, vlak oppervlak dat sterk genoeg is voor de magnetron en het kookgerei dat u erin plaatst. Behandel de oven voorzichtig.
- * Zorg ervoor dat de lucht onder, boven en rondom de magnetron vrij kan stromen.
- * Controleer of het toestel niet beschadigd is. Controleer of de deur van de magnetron goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. Haal de magnetron leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.
- * Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of andere ongevallen worden veroorzaakt.
- * Gebruik geen verlengsnoer: Als de voedingskabel te kort is, moet u een erkende elektricien of onderhoudstechnicus vragen een stopcontact te installeren bij het toestel.

! WAARSCHUWING:

- * **Onjuist gebruik van de aardingsstekker kan leiden tot het risico op een elektrische schok.**
- * **Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien of onderhoudstechnicus als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt of als u twijfelt of de magnetron op de juiste manier geaard is.**

! OPMERKINGEN:

We adviseren om de beschermende film te verwijderen vanaf het bedieningspaneel en de kabelbinde van het netsnoer voordat u de magnetron voor het eerst gebruikt.

NA HET AANSLUITEN

- * De magnetron kan alleen worden gebruikt als de deur van de magnetron stevig is gesloten.
- * Plaats de magnetron niet vlak bij een televisie, radio of antenne; u kunt last krijgen van storing.
- * De aarding van dit toestel is verplicht. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor letsels aan personen of dieren of schade aan objecten, voortvloeiend uit het niet naleven van deze vereiste.
- * De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze aanwijzingen zorgvuldig en bewaar ze voor raadplegen in de toekomst

- * Als het materiaal in of buiten de magnetron ontbrandt of als er rook wordt uitgestoten, moet u de magnetrondeur gesloten houden en de magnetron uitschakelen. Trek de voedingskabel uit het stopcontact of sluit de voeding af bij de zekering of de stroomonderbreker.
- * Laat de magnetron niet onbewaakt achter, vooral niet wanneer papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Het papier kan verkolen of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten wanneer u het voedsel opwarmt.

WAARSCHUWING:

- * Als de deur of de deurafdichting beschadigd is, mag de magnetron niet worden gebruikt tot dit is gerepareerd door een bevoegd persoon.

WAARSCHUWING:

- * 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.

WAARSCHUWING:

- * Verwarm vloeistoffen en ander voedsel niet in afgesloten bakjes omdat deze kunnen ontploffen.

WAARSCHUWING:

- * Als het apparaat wordt gebruikt in de gecombineerde stand, mogen kinderen de magnetron uitsluitend onder ouderlijk toezicht gebruiken vanwege de gegenereerde temperaturen.

WAARSCHUWING:

- * Het toestel en de toegankelijke onderdelen kunnen warm worden tijdens het gebruik. Ga voorzichtig te werk zodat u de verwarmingselementen binnenin de magnetron niet aanraakt.
- * Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het toestel worden gehouden, tenzij ze permanent onder toezicht staan.
- * De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voeding of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en soortgelijke zaken, vormen een risico op letsels, ontsteking of brand.
- * Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het toestel en de berokken gevaren begrijpen.
- * Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan. Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen. Houd het toestel en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- * 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.

OPMERKINGEN:

De apparaten zijn niet bedoeld om in werking te worden gesteld met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

- * Laat de magnetron niet onbewaakt achter als u veel vet of olie gebruikt, omdat dit oververhit kan raken en brand kan veroorzaken!
- * Geen brandbare materialen in of in de nabijheid van de magnetron verwarmen of gebruiken. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.
- * Gebruik de magnetron niet voor het drogen van textiel, papier, kruiden, hout, bloemen of andere brandbare materialen. Er kan brand ontstaan.
- * Gebruik geen corrosieve chemicaliën of stoom in dit toestel. Dit type magnetron is speciaal ontworpen voor het verwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.
- * Hang/plaats geen zware items aan/op de deur omdat dit de opening en scharnieren van de magnetron kan beschadigen. De handgreep van de deur mag niet gebruikt worden om dingen aan te hangen.

STORINGEN OPSPOREN

OPMERKINGEN:

Als de magnetron niet werkt, mag u geen serviceoproep plaatsen zolang u de volgende controles niet hebt uitgevoerd:

- * De stekker zit goed in het stopcontact
- * De deur is goed gesloten.
- * Controleer of de zekeringen in orde zijn en of er stroom is.
- * Controleer of de oven voldoende ventilatie heeft.
- * Wacht 10 minuten en probeer dan nog eens de magnetron te gebruiken.
- * Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

Hierdoor worden onnodige gesprekken waarvoor u kosten worden aangerekend, vermeden.

Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de magnetron door te geven (zie het serviceplaatje).

Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.

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

WAARSCHUWING:

- * **Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden uitgevoerd.**
- * **Verwijder geen beschermkappen.**

VEILIGHEIDSMATREGELEN

ALGEMEEN

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en voor gelijksoortige toepassingen zoals:

- * Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen;
- * boerderijen;
- * door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
- * bed and breakfast-type omgevingen.

Ander gebruik is niet toegestaan (zoals verwarmingsruimten).

! OPMERKINGEN:

- * Het toestel mag niet worden gebruikt zonder dat er voedsel in de oven zit wanneer u microgolven gebruikt. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.
- * De ventilatiegaten van de magnetron mogen niet bedekt worden. Wanneer de aanzuig- of uitlaatopeningen worden geblokkeerd, kan de magnetron schade oplopen en kan het bereidingsresultaat slechter zijn dan normaal.
- * Als u oefent met het gebruik van de magnetron, kunt u er een glas water in plaatsen. Het water absorbeert de microgolvenenergie en de magnetron 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 opslagruimte niet voor opslagdoeleinden.
- * Verwijder metalen sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de oven plaatst.
- * Gebruik uw magnetron niet om te frituren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- * Gebruik ovenlappen of -handschoenen om brandwonden te voorkomen wanneer u houders, magnetrononderdelen en pannen na de bereiding aanraakt.

VLOEISTOFFEN

bijv. drank 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:

- * Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
- * Roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetron te zetten.
- * Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit de magnetron.

OPGELET

Als u babyvoeding of vloeistoffen 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.

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD

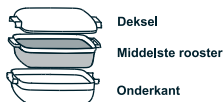
ACCESSOIRES

- * Er zijn een aantal 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 magnetron en microgolven doolaat.
- * Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de magnetron.
- * Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.
- * Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de magnetron terwijl deze in gebruik is, kunnen er vonken overschieten die de magnetron kunnen beschadigen.
- * Metalen containers voor voedsel en dranken zijn niet toegestaan tijdens koken met de magnetron. (Deze eis is niet van toepassing als de fabrikant de grootte en vorm opgeeft van metalen containers die geschikt zijn voor de magnetron)
- * Bij bereiding in de magnetron zijn metalen houders voor voedsel en dranken niet toegestaan.
- * Voor betere kookresultaten wordt aangeraden om de accessoires in het midden van de binnenste vlakke ruimte te plaatsen.



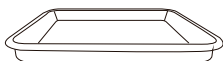
ROOSTER

Gebruik het rooster met grillfuncties en met combi (Microwave+Grill) (Magnetron + Grill) functies.



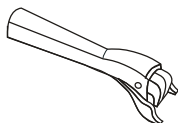
STOMER (alleen beschikbaar op MWF 427)

Stoom voeding met de specifieke functie (STOMEN). Plaats het voedsel op het middelste rooster als u voedsel zoals vis en groenten bereidt. Gebruik het middelste rooster niet wanneer u voedsel zoals pasta, rijst. Plaats de stomer altijd op de binnenste geheel vlakke opening.



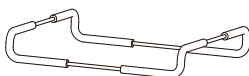
CRISPPLAAT

Plaats het voedsel direct op de crispplaat. De crispplaat mag voor het gebruik worden voorverwarmd (max. 3min). Zet geen keukengerei op de crispplaat omdat deze erg heet wordt en het gerei waarschijnlijk zal beschadigen.



CRISPHANDGREEP

Gebruik de crisphandgreep om de hete crispplaat uit de magnetron te halen.



CRISPREK

Gebruik altijd het crisprek om de crispplaat te ondersteunen

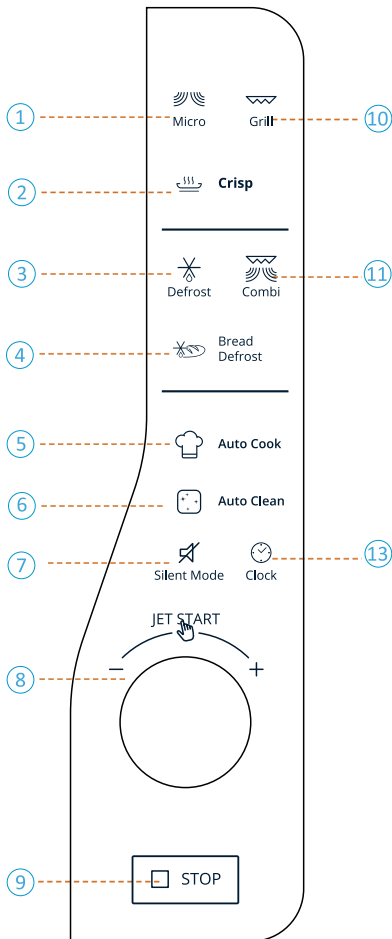
ONDERHOUD EN REINIGING

- * Als de magnetron niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het magnetronoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- * Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, ruwe doeken, e.d. Deze kunnen het bedieningspaneel en het binnen- en buitenoppervlak van de magnetron beschadigen. Gebruik een doek met een zacht schoonmaakmiddel of een tissue met glasreinigingsmiddel. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.
- * Gebruik een zachte en vochtige doek met zacht schoonmaakmiddel om de oppervlakken binnenin, de voor- en achterkant van de deur en de deuropening reinigen.
- * Gebruik geen schoonmaakapparaten die met stoom werken wanneer u de magnetron schoonmaakt.
- * De magnetron moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten verwijderd worden.
- * Reiniging is het enige onderhoud dat normaal is vereist. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding afgekoppeld zijn.
- * Spuit niet direct op de magnetron.
- * Deze magnetron is ontworpen voor kookcycli met de juiste houder rechtstreeks in een geheel vlakke opening.
- * Zorg dat er zich geen vet of of voedseldeeltjes opstapelen rond de deur.
- * Dit product beschikt over een AUTO CLEAN (Automatische Reiniging)-functie waarmee de ovenruimte van de magnetron gemakkelijk kan worden gereinigd. Raadpleeg het hoofdstuk Automatische Reiniging op pagina 32 voor meer informatie.
- * Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het plafond van de oven moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte en vochtige doek met een zacht schoonmaakmiddel.
- * 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.

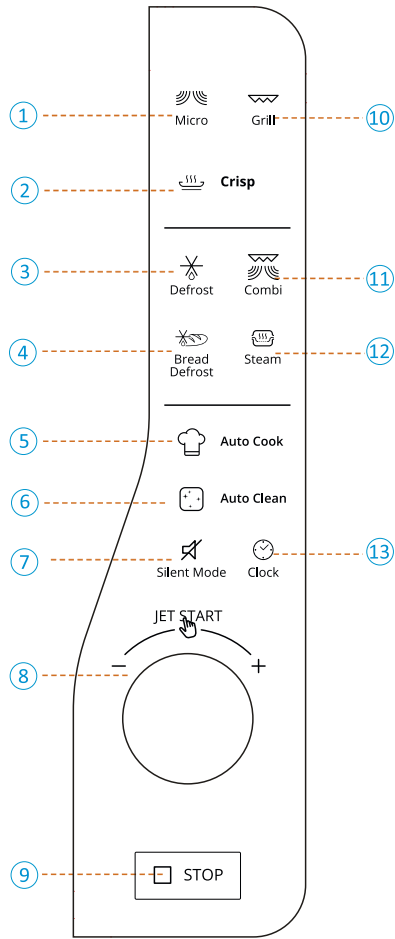
BEDIENINGSPANEEL

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

MWF 426



MWF 427



① Toets Microwave (Magnetron)

② Toets Crisp

③ Toets Defrost Menu
(menu Ontdooien)

④ Toets Bread Defrost Menu
(menu Brood ontdooien)

⑤ Toets menu Auto Cook
(Automatisch Bereiden)

⑥ Toets Auto Clean
(Automatische Reiniging)

⑦ Toets Silent Mode (Stille modus)

⑧ Toets Knob/Jet (Klok/Jet) Start

⑨ Toets Stop

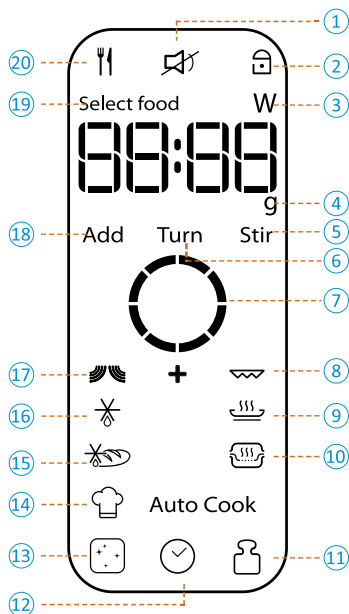
⑩ Grilltoets

⑪ Toets Combi (Microwave + Grill)
(Magnetron + Grill)

⑫ Toets Steam (Stomen)
(alleen beschikbaar op MWF 427)

⑬ Toets Clock (Klok)

BESCHRIJVING DISPLAY



- ① Pictogram Stille modus
- ② Pictogram Startbeveiliging/kinderslot
- ③ Magnetronvermogen (watt)
- ④ Gewicht (gram)
- ⑤ Indicator voor Stir (Roeren)
- ⑥ Indicator voor Turn (Draaien)
- ⑦ Animatie Bedrijfscyclus
- ⑧ Pictogram Grill
- ⑨ Crisp
- ⑩ Stomen*
- ⑪ Gewichtselectie
- ⑫ tijdselectie
- ⑬ Autom. schonen
- ⑭ Pictogram menu Auto Cook (Automatisch bereiden)
- ⑮ Brood ontdooien
- ⑯ Ontdooien
- ⑰ Magnetronpictogram
- ⑱ Indicatie Add (toevoegen)
- ⑲ Select food (Voedsel selecteren)
- ⑳ Selectie recept Automatisch bereiden

* Dit pictogram is niet beschikbaar op sommige modellen.
Controleer het bedieningspaneel van uw magnetron op de vorige pagina.



STAND-BY-MODUS

- * 6 minuten nadat de magnetron op een stopcontact is aangesloten en er is geen handeling verricht, gaat hij automatisch in stand-by.
- * Zodra het apparaat in stand-by gaat, verschijnt het pictogram Startbeveiliging/kinderslot op het scherm.
- * Bij dagelijks gebruik gaat de magnetron automatisch na 6 minuten in stand-by als de deur is gesloten en het apparaat niet gebruikt wordt.
- * Open de deur om uit stand-by te gaan.



STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

- * Deze automatische beveiligingsfunctie wordt geactiveerd 6 minuten na de laatste interactie met de magnetron, als het apparaat niet in gebruik is en de deur gesloten is.
- * Als Startbeveiliging / Kinderslot actief is, wordt het betreffende pictogram weergegeven op het scherm en kan het bedieningspaneel niet worden gebruikt. Open en sluit de deur om het bedieningspaneel te ontgrendelen.



DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

De bereiding onderbreken:

De bereiding kan worden onderbroken om het voedsel te controleren, toe te voegen, om te draaien of om te roeren, door de deur te openen. De instelling blijft 5 minuten lang gehandhaafd.

Verdergaan met de bereiding:

Sluit de deur en druk op de toets Jet Start. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken.

Als u niet verder wilt gaan met uw bereiding, kunt u het volgende doen:

Het voedsel verwijderen, de deur sluiten en op de toets Stop drukken.

Wanneer de bereiding klaar is:

Het display toont de tekst "Einde": Een akoestisch signaal klinkt eenmaal per minuut gedurende 2 minuten; dit is normaal en geeft aan dat het apparaat afkoelt.

Afhankelijk van het model kan de koelventilator of de interne verlichting actief blijven.

Druk indien gewenst op de toets STOP of open de deur om het signaal en de koeltijd te stoppen.

Merk op dat het verkorten of stoppen van deze geprogrammeerde koelcyclus geen negatieve invloed heeft op de werking van het product.



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 deze gevallen onderbreekt de oven de bereiding en wordt u gevraagd de nodige actie uit te voeren.

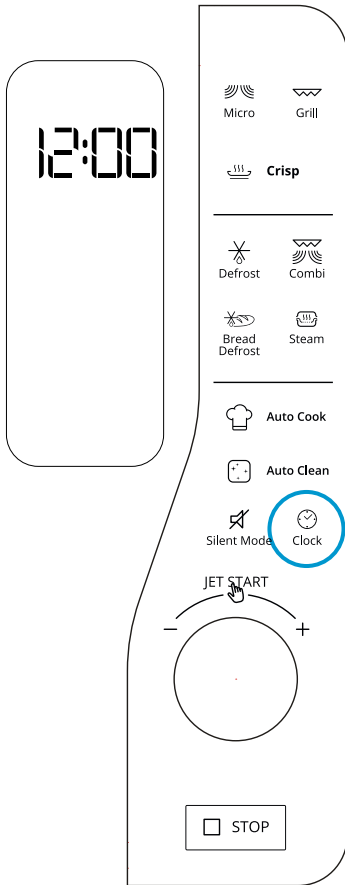
Indien vereist, moet u het volgende doen:

- * Open de deur.
- * Voeg voedsel toe, roer het of draai het om (afhankelijk van de vereiste actie).
- * Sluit de deur en start opnieuw door de toets Jet Start in te drukken.

Opmerkingen: 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).



CLOCK (KLOK)



De klok van uw toestel instellen:

- 1 Druk op de toets Clock (Klok).
- 2 Draai aan de draaiknop om de uren in te stellen.
- 3 Druk nogmaals op de toets Clock (Klok). De minuten beginnen te knipperen.
- 4 Draai aan de draaiknop om de minuten in te stellen.
- 5 Druk op de toets Clock (Klok) / Jet Start. De klok is ingesteld.

! OPMERKINGEN:

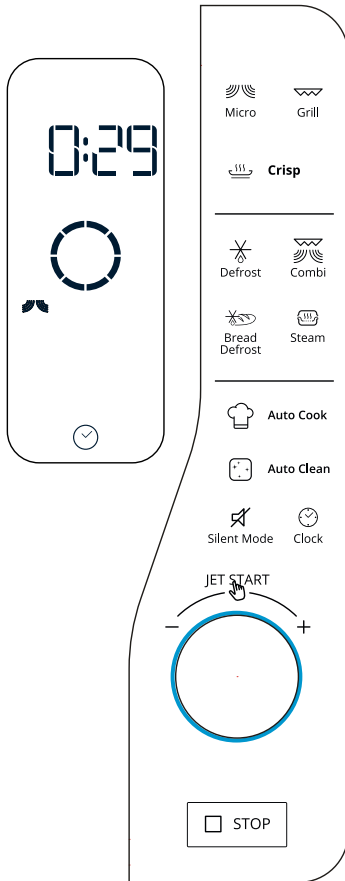
Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt aangesloten op de netstroom (of na een stroomstoring), gaat het product automatisch naar de klokinstellingsmodus. Volg de bovenstaande procedure vanaf stap 2.

i Tips en suggesties:

- Als de klok niet is ingesteld na het aansluiten, verschijnt ":" op het display.
- Als u tijdens het instellen van de klok op de Stop-toets drukt, of als de instelling na lange tijd niet is voltooid, verlaat de magnetron de instelmodus en zal de instelling ongeldig zijn. Op het display verschijnt ":".



JET START



Met deze functie kunt u de magnetronfunctie starten aan maximum vermogen gedurende 30 seconden door op de Jet Start-toets te drukken. Dit wordt aanbevolen voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.

- 1 Druk op de toets Jet Start.

! OPMERKINGEN:

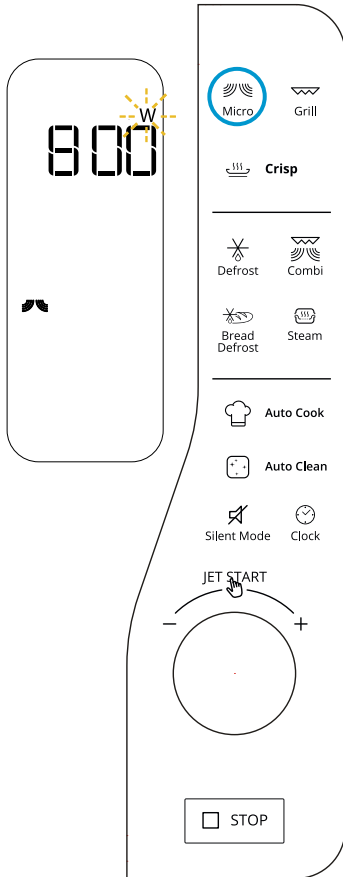
Als u op de toets Jet Start drukt, start de Magnetron functie aan een maximaal magnetronvermogen (800 W) gedurende 30 seconden.

i Tips en suggesties:

- Het is mogelijk om het vermogensniveau en de duur te wijzigen, zelfs nadat het bereidingsproces al is gestart. Om het vermogensniveau aan te passen, drukt u gewoon herhaaldelijk op de Microwave (magnetron)toets. Om de duur te wijzigen, draait u de knop of drukt u op de toets Jet Start om de duur van 30 seconden te verlengen.

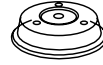


MICROWAVE (MAGNETRON)



Met de magnetronfunctie kunt u snel voedsel en dranken bereiden of opnieuw verwarmen.

Aanbevolen accessoire:



Plaatafdekking (afzonderlijk verkrijgbaar)

- ① Druk op de toets Microwave (Magnetron). Het maximale vermogensniveau (800W) verschijnt op het display en het watt-pictogram knippert.
- ② Draai aan de draaiknop om de vermogenswaarde aan te passen en druk dan op de toets Jet Start.
- ③ Het display toont de standaard bereidingstijd (30 seconden). Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
- ④ Druk op de toets Jet Start om de bereiding te starten.

*De bovenstaande afbeelding verwijst alleen naar het model MWF 427. U kunt de positie van de toets Microwave (Magnetron) op uw model vinden op pagina 9 "Beschrijving bedieningspaneel".











Tips en suggesties:

- Om de functie Magnetron op het maximumvermogen te gebruiken, is uw product voorzien van de functie Jet Start. U kunt de functie Magnetron eenvoudig op maximaal vermogen starten door op de toets Jet Start te drukken. Telkens wanneer u de toets opnieuw indrukt, neemt de duur van de functie met 30 seconden toe. Zie de functie Jet Start op pagina 13 voor meer informatie.
- Het is mogelijk om het vermogensniveau en de duur te wijzigen, zelfs nadat het bereidingsproces al is gestart. Om het vermogensniveau aan te passen, drukt u gewoon herhaaldelijk op de toets Microwave (Magnetron). Om de duur te wijzigen, draait u de knop of drukt u op de toets Jet Start om de duur van 30 seconden te verlengen.





Magnetron - Vermogensselectie

Magnetronvermogen	Aanbevolen gebruik:
90 W	Zacht maken van ijs, boter, kaas en warm houden.
160 W	Ontdooien.
350 W	Stoofpotten, smelten van boter.
500 W	Voorzichtig bereiden van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
650 W	Koken van vis, vlees, groenten en kant-en-klaargerechten.
800 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.

Magnetron - Kookgids

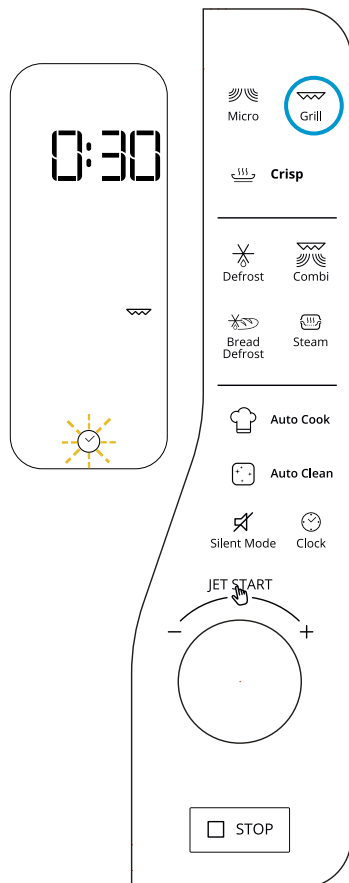
Type voeding	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Standtijd	Instructies
 Kipfilets	400g	650W	7½ min- 8min	3 min	Schik de kipfilets in dunne lagen op de magnetronbestendige schotel.
 Ham	4 schijven	800W	3 min-3½ min	-	Leg de plakken ham afzonderlijk op een hamplaat of een magnetronbestendige schotel.
 Groenten (vers)	400g	650W	6 min-7 min	1min	Voeg twee eetlepels vers water toe voordat u de bereiding start. Roer halverwege de kooktijd.
 Groenten (ingevroren)	400g	650W	10 min- 12 min	1min	Voeg twee eetlepels vers water toe voordat u de bereiding start. Roer halverwege de bereiding door.
 Aardappelen in de pel	4	800W	20 min- 22 min	5 min	1 kg middelgrote aardappelen met pel (kies aardappelen met een gelijke grootte) en prik erin met een vork.
 Vleesbrood	900g	650W	16min- 17min	5 min	Bereid het recept van uw voorkeur en stop het mengsel in een magnetronbestendige schotel en vermijdt hierbij luchtballen.
 Vis (heel)	600g	650W	6 min-7 min	3 min	Prik in de vishuid met een vork om de stoom te laten ontsnappen tijdens de bereiding.
 Fis filet	400g	650W	7 min-8 min	3 min	Schik de visfilets in dunne lagen op de magnetronbestendige schotel.

Magnetron - Opwarmgids

Type voeding	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Standtijd	Instructies
 Gemengde rijst	350g	800W	4½ min-5 min	1min	Haal bevroren voedsel uit de verpakking. Roer halverwege.
 Dranken	2 koppen	800W	3 min-4 min	-	Zet een metalen lepel in de kop om oververhitting van de vloeistof te voorkomen.
 Soep	2 koppen	800W	4½ min-5½ min	3 min	Dek het bord af met een magnetronfolie met luchtopeningen zodat stoom kan ontsnappen tijdens het opwarmen. Roer na het koken.
 Saus	2 koppen	500W	7½ min-9 min	3 min	Bedek het bord met een magnetronfolie met luchtopeningen tijdens het koken. Warm op vanaf kamertemperatuur. Roer na het koken.



GRILL



Deze functie gebruikt een krachtige grill voor het bruenen van voedsel en het creëren van een rooster- of gratineffect.

Met de grillfunctie kunt u voedsel bruenen, zoals kaastosti's, warme broodjes, aardappelkroketten, sausen en groenten.

Specifiek accessoire:



Rooster

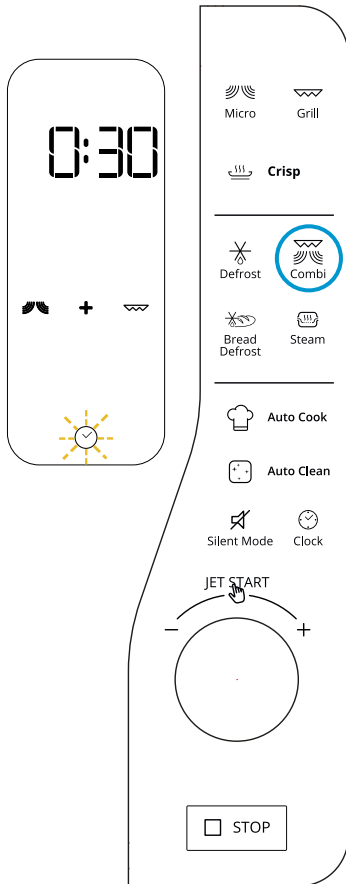
- ① Druk op de toets Grill.
- ② Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
- ③ Druk op de toets Jet Start om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

- Gerechten als kaas, tosti's, steaks en worstjes plaatst u op het rooster.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is.
- Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
- Let erop dat u de plaat onder het grillelement niet aanraakt.
- Het is mogelijk de duur te wijzigen, zelfs nadat het bereidingsproces al is gestart.
- Om de duur te wijzigen, draait u de knop of drukt u op de toets Jet Start om de duur van 30 seconden te verlengen.



COMBI MICROWAVE (COMBI MAGNETRON) + GRILL



Deze functie combineert magnetron en grillverwarming, zodat u in een oogwenk gratin kunt bereiden.

Specifiek accessoire:



Rooster

- 1 Druk op de toets Combi.
- 2 Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 Druk op de toets Jet Start om de bereiding te starten.

! OPMERKINGEN:

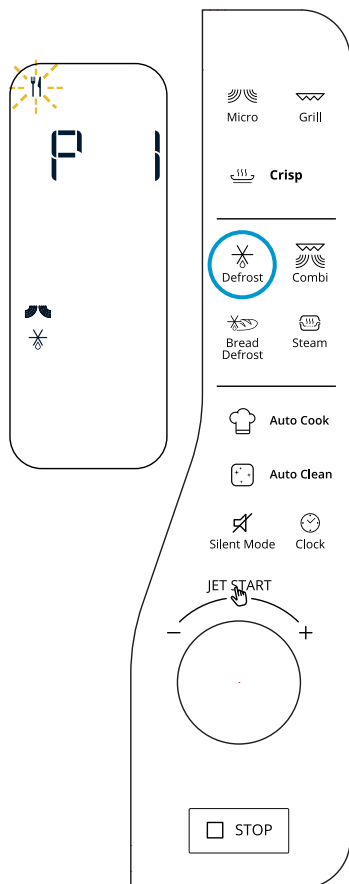
Draai nadat het bereidingsproces is gestart aan de knop om de bereidingstijd langer of korter te maken, of druk meerdere malen op de toets Jet Start.

i Tips en suggesties:

- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt magnetron- en hittebestendig is.
- Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
- Let erop dat u de plaat onder het grillelement niet aanraakt.
- Het is mogelijk de duur te wijzigen, zelfs nadat het bereidingsproces al is gestart.
- Om de duur te wijzigen, draait u de knop of drukt u op de toets Jet Start om de duur van 30 seconden te verlengen.



MANUAL DEFROST (HANDMATIG ONTDOOIEN)

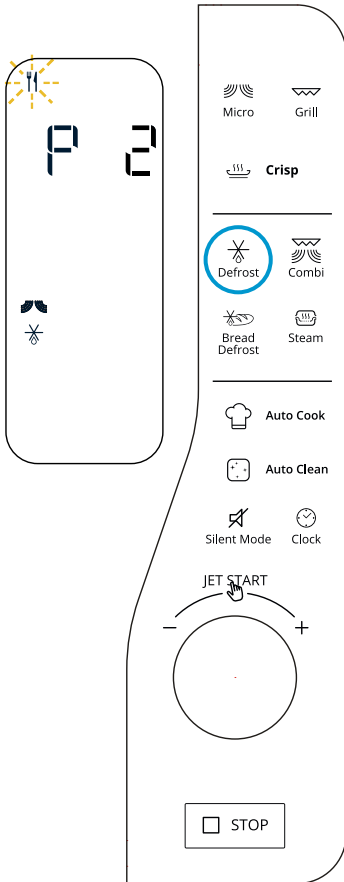


Met deze functie kunt u voedsel ontdooien.

- 1 Druk op de toets Defrost (Ontdooien).
- 2 Draai de knop om P1 te selecteren, druk op de knop Jet Start om te bevestigen.
- 3 Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 4 Druk op de toets Jet Start om de bereiding te starten.







DEFROST MENU (MENU ONTDOOIEN)



Met deze functie kunt u snel voedsel ontdooien.

- 1 Druk op de toets Defrost (Ontdooien).
- 2 Draai aan de draaiknop om de voedselcategorie in te stellen (P2-P5) en druk dan op de toets Jet Start.
- 3 Het display toont de standaard gewichtswaarde. Draai aan de draaiknop om het gewicht in te stellen.
- 4 Druk op de toets Jet Start. De functie wordt gestart.

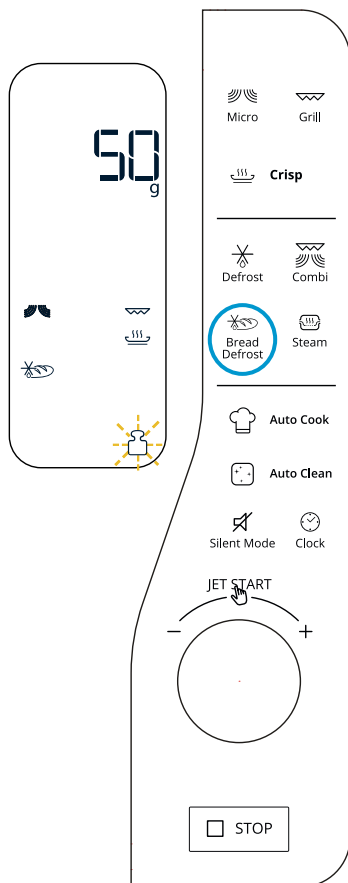
Voedseltype	Gewicht	Hint
P2  Vlees	100-1500g/50g	Gehakt, koteletten, steak of gebraad. Na bereiding wordt aangeraden om het vlees ten minste 5 minuten te laten liggen voor een beter resultaat.
P3  Gevogelte	100-1500g/50g	Volledige kip, stukken of filets. Na bereiding wordt aangeraden om het vlees 5 tot 10 minuten te laten liggen.
P4  Vis	100-1500g/50g	Wacht voor een volledige vis, steaks of filets minstens 5 minuten na de bereiding
P5  Brood	50-500g/50g	Bevroren broodjes, baguettes en croissants. Laat voedsel ten minste 5 minuten liggen voor een beter resultaat.

Tips en suggesties:

- Voor het beste resultaat raden wij u aan direct op de bodem van de ovenruimte te ontdooien. Indien nodig is het mogelijk een houder in licht plastic, geschikt voor de magnetron, te gebruiken.
- Als het voedsel warmer is dan diepvriestemperatuur (-18°C), kiest u een lager gewicht van het voedsel.
- Als het voedsel kouder is dan diepvriestemperatuur (-18°C), kiest u een hoger gewicht van het voedsel.
- Haal stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.
- De rusttijd na het ontdooien, verbetert altijd het resultaat omdat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld doorheen het voedsel.



BREAD DEFROST (BROOD ONTDOOIEN) (MENU BROOD ONTDOOIEN)

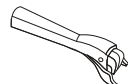


Met deze functie kunt u bevroren brood ontdooien. Door het combineren van ontdooi- en crisptechnologie (zie pagina 22) zal uw brood smaken en aanvoelen alsof het net gebakken is. Gebruik deze functie om snel bevroren broodjes, baguettes en croissants te ontdooien.



Crisplaat

Specifiek accessoire:



Crisphandgreep



Crisprek

- 1 Druk op de toets Bread Defrost (Brood ontdooien).
- 2 Draai aan de draaiknop om het gewicht in te stellen.
- 3 Druk op de toets Jet Start. De functie wordt gestart.

! OPMERKINGEN:

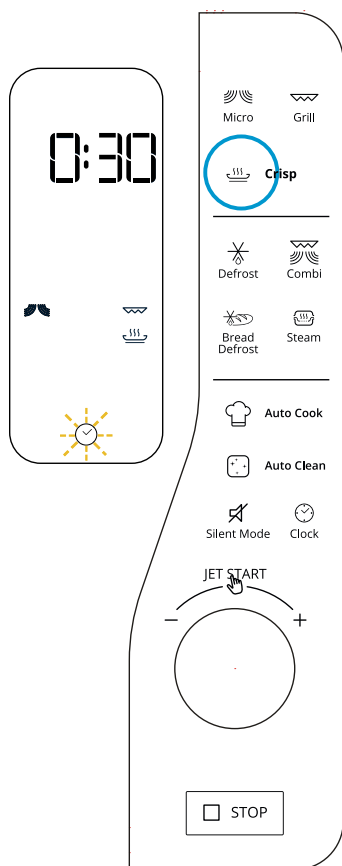
Op de display verschijnt "PRE-HEAT" en de magnetron gebruikt microgolven en grill om de crisplaat voor te verwarmen. Als de temperatuur bereikt is, meldt een bericht ("Voedsel toevoegen") dat u het brood kunt plaatsen.

! OPMERKINGEN:

VOORVERWARMEN kan starten nadat de crisplaat en het crisprek in de opening zijn geplaatst.

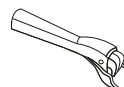


MANUAL CRISP (HANDMATIG CRISPEN)



Deze exclusieve Whirlpool-functie biedt perfecte goudbruine resultaten, zowel op de bovenste als onderste oppervlakken van het voedsel. Zowel bij magnetron- als bij grillbereidingen bereikt de crisplaat snel de juiste temperatuur en begint het voedsel te bruenen en krijgt het zijn krokante laag.

Specifiek accessoire:



! OPMERKINGEN:

Met deze functie kunt u pizza's, quiches en andere deegwaren bereiden en opwarmen. De functie is ook geschikt voor het bakken van spek en eieren, worstjes, aardappelen, frieten, hamburgers en andere vleessoorten enz. zonder dat u olie hoeft toe te voegen (of door slechts een zeer beperkte hoeveelheid olie toe te voegen).

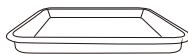
- 1 Druk op de toets Crisp (Crispen).
- 2 Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 Druk op de toets Jet Start om de bereiding te starten.

GEBRUIK CRISPPLAAT: BELANGRIJKE INFORMATIE

GEBRUIK ALTIJD

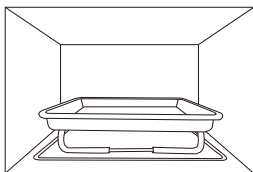


LAAG ROOSTER

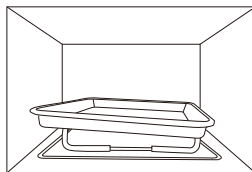
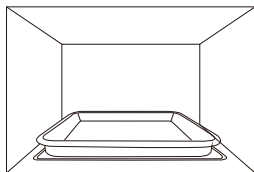


CRISPPLAAT

PLAATS HET ROOSTER STEEDS ONDER DE CRISPPLAAT

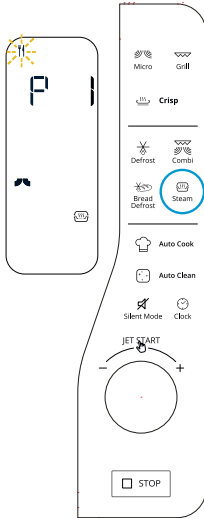


NOOIT





RICE AND PASTA (RIJST EN PASTA) (alleen beschikbaar op MWF 427)



Bij rijst en pasta moet de geleverde stomeraccessoire altijd worden gebruikt met deze functie.

Rijst (P1) of pasta (P2) koken:

Specifiek accessoire:



- ① Druk op de stoomknop.
- ② Draai de knop om het voedeltipe P1-P2 te selecteren.
- ③ Druk op de knop Jet Start. Draai de knop om het portieniveau/gegewicht te kiezen.
- ④ Draai aan de knop Jet Start. Draai aan de knop om de tijd te selecteren.
- ⑤ Druk op de knop Jet Start om de functie te starten.

! OPMERKINGEN:

U wordt gevraagd om de bereidingstijd voor de rijst en pasta te selecteren aan de hand van de aanbevelingen op de verpakking.

Voedsel	Porties	Hoeveelheid	Niveau
Rijst		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3
		400g	L4
Pasta		70g	L1
		140g	L2
		210g	L3

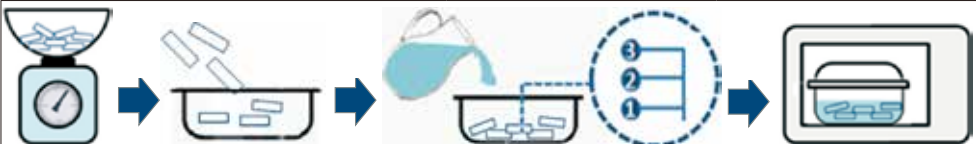
Volg het onderstaande proces (bijvoorbeeld voor pasta):

A) Weeg de pasta

B) Leg pasta in de schaal, voeg zout toe

C) Vul water bij tot het aangegeven niveau

D) Dek af met deksel en plaats de schaal in de magnetron

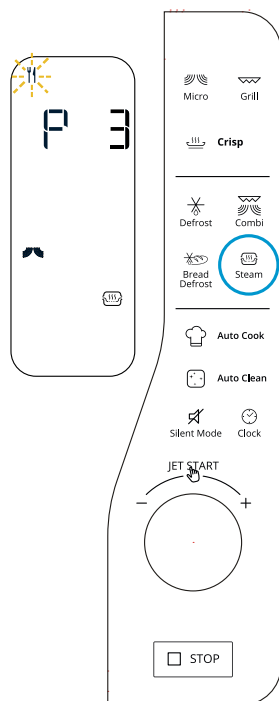


i Volg altijd de hoeveelheid onder Porties, zoals aangegeven in de bovenstaande tabel.

i Gebruik water op kamertemperatuur.

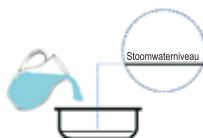


STEAM (STOMER) (alleen beschikbaar op MWF 427)



Met deze functie kunt u gezonde en natuurlijke smakende gerechten maken door bereidingen te stomen. Gebruik deze functie voor het stomen van voedsel, zoals groenten en vis.

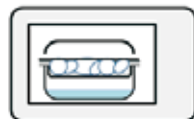
Specifiek accessoire:



A. Vul water aan tot het niveau van het stoomwater dat is gemarkeerd op de schaal.



B. Plaats het rooster en leg daar het voedsel op.



C. Afdekken met deksel en in de oven plaatsen.

D. Stel de functie in op het bedieningspaneel:

- ① Druk op de toets Steam (Stoom).
- ② Draai aan de knop om het voedseltype te selecteren.
- ③ Druk op de toets Jet Start. Draai aan de knop om het niveau/gewicht van de portie te selecteren, druk op Jet Start waarna de functie start.

! OPMERKINGEN:

Alleen P3 tot P7 volgen deze instructie.

! OPMERKINGEN:

De geleverde stomeraccessoire moet altijd worden gebruikt met deze functie.

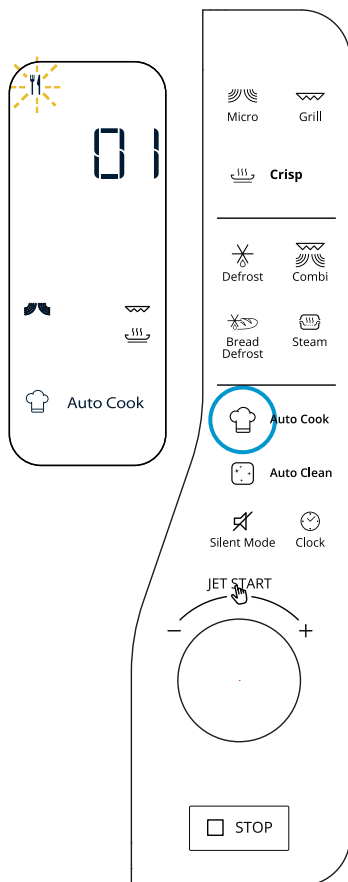


STEAM (STOMER) (alleen beschikbaar op MWF 427)

Voedseltype	Gewicht	Tips
P1 Rijst	1 -4 porties/1 portie	Stel vooraf de bereidingstijd in zoals aangegeven op de verpakking.
P2 Pasta	1 -3 porties/1 portie	Stel vooraf de bereidingstijd in zoals aangegeven op de verpakking.
P3 Zachte groenten	150-500 g/50 g	Gebruik gelijke hoeveelheden. Snijd de groenten in gelijke stukken. Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.
P4 Bevroren groente	150-500 g/50 g	Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.
P5 Visfilets	150-500 g/50 g	Verdeel filets gelijkmatig over het stoomrooster. Lardeer dunne stukken. Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer. Laat ze 1-2 minuten rusten na de bereiding.
P6 Kipfilets	150-500 g/50 g	Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.
P7 Vruchten	150-500 g/50 g	Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.



MENU AUTO COOK (AUTOMATISCH BEREIDEN)



Een selectie van automatische recepten met vooraf ingestelde waarden om optimale bereidingsresultaten te bieden.

- ① Druk op de toets Auto Cook (Automatisch bereiden).
- ② Draai de knop om het gewenste recept te kiezen (zie onderstaande tabel).
- ③ Druk op de knop Jet Start om het recept te bevestigen en draai aan de knop om het gewicht te selecteren als de tabel een gewichtsbereik bevat.
- ④ Druk op de toets Jet Start. De functie start.

! OPMERKINGEN:





Volgens het geselecteerde recept kan er na een bepaalde tijd een bericht op het display verschijnen waarin u wordt gevraagd voedsel toe te voegen, om te draaien of te roeren. Raadpleeg het hoofdstuk "Voedsel roeren/omdraaien" op pagina 11.















! OPMERKINGEN:









VOORVERWARMEN kan starten nadat de crispplaat en het crisprek in de opening zijn geplaatst.








! OPMERKINGEN:













Op de display verschijnt "VOORVERWARMEN" (gedurende 2 min. 30 s) en de oven verwarmt de crispplaat voor. Als de temperatuur is bereikt, meldt een bericht ("Voedsel toevoegen") dat u uw voedsel kunt plaatsen. Voorverwarmen wordt alleen in bepaalde recepten gebruikt.

RECEPT		INGREDIËNTEN	PROCEDURE	BEREIDINGSTIJD
MWF 426	MWF 427			
 ① Kipnuggets	 ① Kipnuggets	Bevroren 200g-650g /50g	<ul style="list-style-type: none"> • Vet de crispplaat licht in. Plaats voedsel nadat de crispplaat is voorverwarmd. • Draai het voedsel als dit wordt aangegeven. 	9min-21min
 ② Patat	 ② Patat	Bevroren 150g-550g /50g	<ul style="list-style-type: none"> • Niet voor bevroren patat met schil. Vet de crispplaat licht in. Plaats voedsel nadat de crispplaat is voorverwarmd. • Draai het voedsel als dit wordt aangegeven. 	10min-32min

RECEPT		INGREDIËNTEN	PROCEDURE	BEREIDINGS- TIJD
MWF 426	MWF 427			
<p>③</p>  <p>Bevroren dunne pizza</p>	<p>③</p>  <p>Bevroren dunne pizza</p>	<p>Bevroren 1 baksel (330g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder de verpakking en leg het voedsel op de crisplaat. 	<p>13-14 min</p>
<p>④</p>  <p>Quiche</p>	<p>④</p>  <p>Quiche</p>	<p>Kamertemp. 1 baksel (1025 g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bereid 400 g van het kant-en-klare deeg voor. Plaats het deeg op de crisplaat. Prik het deeg in. Plaats het in de magnetron en bak voor. • Maak de vulling klaar. 4 eieren, 150 ml crème fraîche, 100 g in blokjes gesneden bacon, 130 g (3½ dl) geraspte kaas (Gruyere of iets dergelijks), zwarte peper en gemalen nootmuskaat voor de smaak, deze mengen. Voeg de vulling toe als de magnetron daarom vraagt. Plaats het geheel terug in de magnetron en vervolg de bereiding. 	<p>20 min-21 min</p>
<p>⑤</p>  <p>Gepaneerde vis/vissticks</p>	<p>⑤</p>  <p>Gepaneerde vis/vissticks</p>	<p>Bevroren 250g-650g /50g</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vet de crisplaat licht in. Plaats voedsel nadat de crisplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven. 	<p>11min-22min</p>
<p>⑥</p>  <p>Kippenvleugels</p>	<p>⑥</p>  <p>Kippenvleugels</p>	<p>Vers 200g-750g /50g</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kruid de kippenvleugels. Vet de crisplaat in. Voeg de vleugels toe wanneer de crisplaat is voorverwarmd en draai ze om als de magnetron dit vraagt. 	<p>11min-22min</p>
<p>⑦</p>  <p>Crisp cake</p>	<p>⑦</p>  <p>Crisp cake</p>	<p>Vers 1 baksel (400g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bereid uw favoriete cake voor en giet beslag op de crisplaat. 	<p>16min</p>
<p>⑧</p>  <p>Noten</p>	<p>⑧</p>  <p>Noten</p>	<p>Kamertemp. 100g-350g /50g</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Draai het voedsel als dit wordt aangegeven. 	<p>5min-6min</p>
<p>⑨</p>  <p>Kippenfilet met bacon</p>	<p>⑨</p>  <p>Kippenfilet met bacon</p>	<p>Vers 250g-750g/ 50g</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Snijd de verse kipfilet in stroken. Gebruik de schijf spek om de filet in te wikkelen. Voeg vlees toe als de crisplaat is voorverwarmd en draai dit om als de magnetron dit vraagt. 	<p>7min-13min</p>

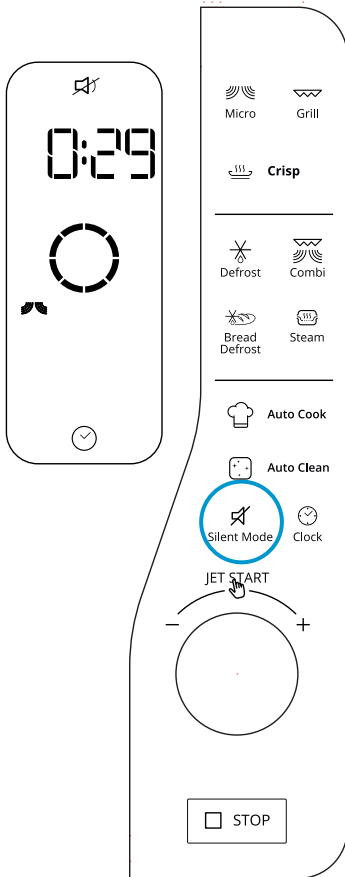
RECEPT		INGREDIËNTEN	PROCEDURE	BEREIDINGS- TIJD
MWF 426	MWF 427			
 <p>Garnalen</p>	 <p>Garnalen</p>	<p>Vers 150g-500g /50g</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik grote garnalen. Vet de crisplaat licht in. Plaats de vis als de crisplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven. 	<p>7min- 13min</p>
 <p>Bolognese-vlees (4 porties)</p>	 <p>Bolognese-vlees (4 porties)</p>	<p>300 g rundergehakt 340 g tomatensaus 4 eetlepels olijfolie ½ theelepel gedroogde basilicum 1 bouillonblokje een snuifje zout</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los het bouillonblokje op in een pyrex ovenschotel met deksel op in olijfolie om een pasta te vormen. • Voeg de resterende ingrediënten toe en meng alles goed door. • Dek de schotel af met het deksel • Druk eenmaal op de toets Auto Cook (Automatisch bereiden) om het gewenste recept te selecteren en druk dan op de toets Jet Start. • Als u dat wordt gevraagd in de gebruikersinterface, verwijdert u de schotel uit de magnetron en roert u het voedsel goed door. Plaats de schotel dan terug in de magnetron. • Druk op de toets Jet Start om door te gaan met de bereidingscyclus. 	<p>14 minu- ten</p>
 <p>Gehaktbrood (4 porties)</p>	 <p>Gehaktbrood (4 porties)</p>	<p>800 g gemalen rundvlees 2 seden brood 4 eetlepels tomatensaus 1 geklopt ei 50 g geraspte mozzarella 1 kleine ui 8 gehakte groene olijven 4 eetlepels Worcestershire- saus 2 eetlepels gehakte peterselie Knoflook, oregano, zout en peper</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maal het brood, de ui, de knoflook en de peterselie. Meng het vlees met het ei en de kruiden. • Voeg het mengsel toe in een ingevet- te bakvorm en zorg dat de randen en zij- kanten goed gevuld zijn. Verdeel de to- matensaus en de kaas gelijkmatig over de bovenkant, dek af met cellofaan. • Druk eenmaal op de toets Automatisch bereiden om het gewenste recept te selecteren en druk dan op de toets Jet Start. 	<p>17 min</p>
 <p>Zalm met groenten (4 porties)</p>	 <p>Zalm met groenten (4 porties)</p>	<p>800g in sneden van 3 cm gesneden zalm 150g kerstomaten, in tweën gesneden 100 g broccoli 100 g bloemkool 20 g prei 2 eetlepels olijfolie van de eerste persing Sap van 1 citroen Zout en peper</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kruid de zalm en groenten in een ma- gnetronbestendige schotel met zout, peper, olijfolie en citroen. • Dek de schotel af en laat wat ruimte vrij zodat de stoom kan ontsnappen. • Druk eenmaal op de toets Automatisch bereiden om het gewenste recept te selecteren en druk dan op de toets Jet Start. • Verwijder aan het einde van de berei- dingscyclus het deksel voorzichtig om stoom te laten ontsnappen uit de schotel. 	<p>15 min</p>

RECEPT		INGREDIËNTEN	PROCEDURE	BEREIDINGSTIJD
MWF 426	MWF 427			
 <p>Groentenroomsoep (2 porties)</p>	 <p>Groentenroomsoep (2 porties)</p>	<p>200 g aardappelen in blokjes gesneden 100 g broccoli 1 rijpe tomaat, in blokjes gesneden 200 ml water Zout, peper en geraspte parmezaankaas</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Meng alle ingrediënten, behalve de kaas, goed dooreen in een magnetronbestendige schotel. •Dek de schotel af en laat wat ruimte vrij zodat de stoom kan ontsnappen. •Druk eenmaal op de toets Automatisch bereiden om het gewenste recept te selecteren en druk dan op de toets Jet Start. •Aan het einde van de bereidingscyclus klopt u alle ingrediënten in een blender en dient u het gerecht op terwijl het nog warm is met parmezaanse kaas bovenop het eten. 	15 min
 <p>Groenten (2 porties)</p>	 <p>Groenten (2 porties)</p>	<p>350g van uw favoriete groente, in kleine blokjes gesneden 100 ml water op kamertemperatuur 1 eetlepel olijfolie 1 theelepel zout</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Voeg alle ingrediënten samen in een magnetronbestendige schotel en meng alles goed dooreen. •Druk eenmaal op de toets Automatisch bereiden om het gewenste recept te selecteren en druk dan op de toets Jet Start. •Aan het einde van de kookcyclus, verwijdert u de schotel met behulp van warmtebestendige handschoenen. Let op de stoom. •Verwijder de knofook voordat u opdiert (indien gewenst). 	9 minuten
 <p>Aardappelen in de pel (4 porties)</p>	 <p>Aardappelen in de pel (4 porties)</p>	<p>1 kg middelgrote aardappelen 4 eetlepels boter 100 g geraspte kaas van uw keuze Zout, peper en strooikaas</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Was en droog de aardappelen en prik erin met een vork. •Plaats de aardappelen in een magnetronbestendige schotel. •Druk eenmaal op de toets Automatisch bereiden om het gewenste recept te selecteren en druk dan op de toets Jet Start. •Als u dat door de gebruikersinterface wordt gevraagd, draait u de aardappelen om. Wees voorzichtig want de aardappelen zullen warm zijn. •Laat de aardappelen aan het einde van de bereidingscyclus afkoelen en snijd ze in twee. Verwijder dan de aardappel uit de pel en leg de pel aan de kant voor later. •Kneed de aardappel tot een puree en meng deze met de resterende ingrediënten. •Vul de aardappelschillen met het mengsel, strooi de kaas op de bovenkant en plaats het gerecht 5 minuut in de magnetron om de kaas te smelten. 	12 min
 <p>Rijst (2 porties)</p>	/	<p>1 kop voorgekookte witte rijst (180 g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Combineer alle ingrediënten in een magnetronbestendige schotel met hoge randen (ca. 10cm). •Plaats de schotel onafgedekt in de magnetron. •Druk eenmaal op de toets Automatisch bereiden om het gewenste recept te selecteren en druk dan op de toets Jet Start. •Aan het einde van de bereidingscyclus verwijdert u de houder uit de magnetron met warmtebestendige handschoenen. •Als er water achterblijft in de schotel, meng dan alles krachtig dooreen en laat het gerecht dan 2 minuten staan voordat u het opdiert. 	18 min

RECEPT		INGREDIËNTEN	PROCEDURE	BEREIDINGS- TIJD
MWF 426	MWF 427			
 Popcorn (2 porties)	 Popcorn (2 porties)	Deze functie is geschikt voor de bereiding van een zak popcorn van 100 g.	<ul style="list-style-type: none"> Plaats het popcornpakket in het midden van de ovenruimte. Druk eenmaal op de toets Automatisch bereiden om het gewenste recept te selecteren en druk dan op de toets Jet Start. 	3 min
 Bruschetta (2 porties)	 Bruschetta (2 porties)	2 sneden Italiaans brood van ca. 1,5 cm dik 30 ml olijfolie van de eerste persing 10 kerstomaten, gepeld en in blokjes gesneden 3 eetlepels gehakte verse basilicum Zout, peper en knoflook In blokjes gesneden mozzarella	<ul style="list-style-type: none"> Leg de sneden brood op het rooster Druk eenmaal op de toets Automatisch bereiden om het gewenste recept te selecteren en druk dan op de toets Jet Start. Als u dat wordt gevraagd via de gebruikersinterface, verwijdert u het rooster en draait u het boord voorzichtig. Plaats deze dan terug in de magnetron en druk op de toets Jet Start. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven. Kruid ondertussen de tomaten met zout, zwarte peper en olijfolie. Aan het einde van de bereidingscyclus neemt u het brood uit de magnetron, wrijft u de lookteentjes op het brood, legt u de tomaten en de basilicum bovenop het gerecht en dient u het onmiddellijk op met blokjes mozzarella. 	8 minuten
 Croque Monsieur	 Croque Monsieur	80-160g/80g	<ul style="list-style-type: none"> Smeer de sandwiches in met boter. Maak dubbele sandwiches met ham en kaas, leg deze op het grillrooster en begin. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven. Leg de kaas bovenop als de magnetron daarom vraagt. Laat de sandwiches bruin worden. 	12 min
 Worstjes	 Worstjes	100-400g/100g	<ul style="list-style-type: none"> Maak een snee door de huid van de worstjes, leg ze in het midden van het rooster en draai de worstjes om als de magnetron daarom vraagt. 	8min- 13min
 Toast	 Toast	40-80g/40g	<ul style="list-style-type: none"> Leg ze in het midden van het rooster, draai de toasts om als de magnetron daarom vraagt. 	20min- 24min
 Entrecote	 Entrecote	100-400g	<ul style="list-style-type: none"> Breng de entrecote op smaak en keer hem om als de magnetron daarom vraagt. 	6 min- 12 min



SILENT MODE (STILLE MODUS)

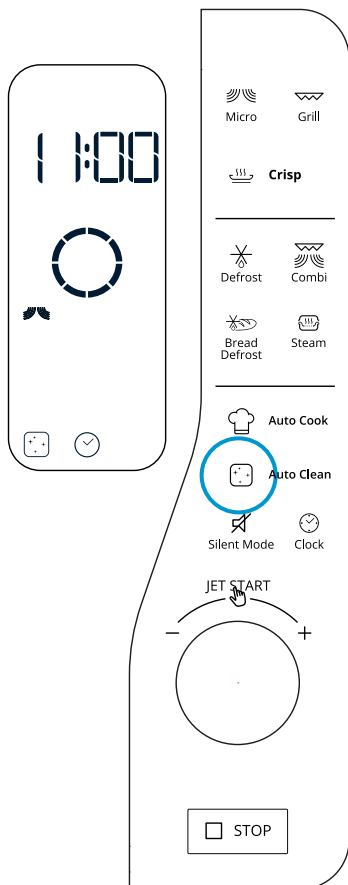


Met deze functie kunt u alle geluiden deactiveren die door het toestel worden afgespeeld.

- 1 Druk op de toets Silent Mode (Stille Modus) om alle geluiden uit te schakelen. Om de geluiden opnieuw weer te geven, drukt u opnieuw op de toets Silent Mode (Stille Modus).



AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)



Deze automatische reinigingscyclus zal u helpen de ovenruimte van de magnetron te reinigen en onaangename geuren te verwijderen.

Voordat u de cyclus start:

- 1 Giet 250 ml water in een houder (raadpleeg onze aanbevelingen in het onderstaande hoofdstuk "Tips en suggesties").
- 2 Plaats de houder direct in het midden van bodem van de ovenruimte.

De cyclus starten:

- 1 Druk op de toets Auto Clean (Automatisch reinigen). De duur van de reinigingscyclus zal zichtbaar zijn op het display.
- 2 Druk op de toets Jet Start om de functie te starten.

Als de cyclus is voltooid:

- 1 Druk op de knop Stop.
- 2 Verwijder de houder.
- 3 Gebruik een zachte doek of keukenrol met een zacht reinigingsmiddel om de oppervlakken aan de binnenkant te reinigen.

Tips en suggesties:

- Voor een betere reinigingsresultaat wordt aanbevolen om gebruik te maken van een houder met een diameter van 17-20 cm en een hoogte van maximaal 6,5 cm.
- Aanbevolen wordt om een houder te gebruiken van licht plastic materiaal dat geschikt is voor de magnetron.
- 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 geuren, voegt u wat citroensap toe aan het water.
- Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het plafond van de oven moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte en vochtige doek met een zacht schoonmaakmiddel.
- 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.

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 2012/19/EU voor Afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste verwerking van dit product.
- * Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.
- * Het weggooien moet gebeuren in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking.
- * Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.
- * Snijd de voedingskabel van het apparaat door voordat u het apparaat afdankt, zodat het onbruikbaar wordt.



Conform IEC 60705:2010-04 en IEC 60350-1:2011-12

De internationale elektrotechnische commissie heeft een standaard ontwikkeld voor vergelijkende test van verwarmingsprestaties van verschillende magnetrons. Voor deze magnetron adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Vermogen	Geschatte tijdsduur
Eiervla (12.3.2)	1000g	800W	14-15 min
Moscovisch gebak (12.3.1)	475 g	800W	7-8 min
Vleesbrood (12.3.3)	900 g	800W	13-14 min
Ontdooid gehakt (13.3)	500 g	160W	9-10 min
Aardappelgratin (12.3.4)	1100 g	Grill Combi	31-32 min

Test	Voorverwar- men	Functie	Geschatte tijdsduur
Toast (9.1)	-	Grill	6 min
Hamburger (9.2)	-	Grill	90 min

Technische specificaties

Gegevensbeschrijving	MWF 426 en MWF 427
Voedingsspanning	220-230V ~ 50 Hz
magnetronvermogen	1350W
Nominaal ingangsvermogen	2250 W
Grill	950-1050 W
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	320 x 490 x 426
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	234 x 320 x 329

