

MWD 319

MWD 320

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilizare

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com

**Whirlpool**[®]
HOME APPLIANCES

INSTALLATIE

-VOORDAT U AANSLUIT

Zorg voor afstand tussen de oven en andere warmtebronnen. Voor een goede ventilatie moet er minstens 30 cm ruimte boven de oven blijven.

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

Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning.

Verwijder geen beschermingsplaatjes voor aanzuigopeningen die zich aan de zijkant in het ovengedeelte bevinden. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.

Plaats de oven op een stabiel, vlak oppervlak dat sterk genoeg is voor de oven en het kookgerei dat u erin plaatst. Behandel de oven voorzichtig.

Zorg ervoor dat de lucht onder, boven en rondom de oven vrij kan stromen.

Verzeker u ervan dat het apparaat niet beschadigd is. Controleer of de ovendeur goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. Haal de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

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

Gebruik geen verlengsnoer.

Als de voedingskabel te kort is, moet u een erkende elektricien of onderhoudstechnicus vragen een stopcontact te installeren bij het toestel.

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

-NA HET AANSLUITEN

U kunt de oven alleen inschakelen als de deur goed gesloten is.

Plaats de oven niet vlak bij een televisie, radio of antenne; u kunt last krijgen van storing.

Dit apparaat moet worden geaard. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor letsels aan personen of dieren of schade aan objecten, voortvloeiend uit het niet naleven van deze vereiste.

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

Als het materiaal in of buiten de oven ontbrandt of als er rook wordt uitgestoten, moet u de ovendeur gesloten houden en de oven uitschakelen. Trek de voedingskabel uit of sluit de voeding af bij de zekering of de stroomonderbreker.

Laat de oven niet onbewaakt achter, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Het papier kan verkolen of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten wanneer u het voedsel opwarmt.

WAARSCHUWING: Het toestel en de toegankelijke onderdelen kunnen warm worden tijdens het gebruik. Ga voorzichtig te werk zodat u de verwarmingselementen binnenin de oven niet aanraakt.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het toestel worden gehouden, tenzij ze permanent onder toezicht staan.

De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voeding of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponsen, vochtige doeken en soortgelijke zaken, vormen een risico op letsels, ontsteking of brand.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het toestel en de berokken gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.

Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen. Houd het toestel en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

WAARSCHUWING: Gebruik uw magnetron niet voor het verwarmen van materiaal in luchtdicht verzegelde schalen. Door de druktoename kunnen deze ontploffen of bij het openen schade veroorzaken.

WAARSCHUWING: Controleer de deurafdichtingen en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.

Gebruik uw magnetron niet om hele eieren met of zonder schaal te verwarmen, omdat deze kunnen ontploffen; zelfs nadat ze zijn verwarmd in de magnetron.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

Laat de oven niet onbewaakt achter als u veel vet of olie gebruikt, omdat dit oververhit kan raken en brand kan veroorzaken!

Verwarm of gebruik geen ontvlambare materialen in of bij de oven. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.

Gebruik uw magnetron niet om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Er kan brand ontstaan.

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

Hang of plaats geen zware voorwerpen aan of op de deur, omdat de deur en de scharnieren hierdoor beschadigd kunnen worden. De handgreep van de deur mag niet gebruikt worden om dingen aan te hangen.

STORINGEN OPSPOREN

Als de oven niet werkt, bel dan pas de klantenservice als u gecontroleerd heeft of:

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

Zo kunt u kosten voor onnodige telefoongesprekken besparen.

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

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

WAARSCHUWING: Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden uitgevoerd. Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

Verwijder geen beschermkappen.

VEILIGHEIDSMATREGELEN

- ALGEMEEN

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik!

Gebruik de magnetronfunctie nooit zonder voedsel in de oven te plaatsen. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.

De ventilatiegaten van de oven mogen niet bedekt worden. Wanneer de aanzuig- of uitlaatopeningen worden geblokkeerd, kan de oven schade oplopen en kan het bereidingsresultaat slechter zijn dan normaal.

Plaats een glas water in de oven als u deze wilt testen. Het water absorbeert de microgolffenergie en de oven raakt niet beschadigd.

Plaats of gebruik dit apparaat niet buiten.

Gebruik het apparaat niet naast een gootsteen, in een natte kelder, in de buurt van een zwembad en dergelijke.

Gebruik de ovenruimte niet als opslagruimte.

Verwijder metalen sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u een dergelijke zak in de oven plaatst.

Gebruik uw magnetron niet om te frituren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.

Gebruik na het koken ovenhandschoenen om u niet aan de schalen, pannen of hete ovensdelen te branden.

-VLOEISTOFFEN

bijv. dranken of water. De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.

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

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

- OPGELET

Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden voorkomen.

Raadpleeg altijd een magnetronkookboek voor details. Vooral bij het bereiden of opnieuw verwarmen van voedsel dat alcohol bevat.

Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdert!

ACCESSOIRES

ALGEMEEN

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

Controleer voor gebruik of het kookgerei dat u gebruikt geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.

Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven.

Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.

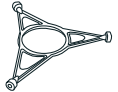
Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Als het draaiplateau niet vrij kan draaien, moet u een kleinere schaal gebruiken of de draaiplateaufunctie stoppen (zie Grote schalen).

Plateaudrager

Gebruik altijd de plateaudrager als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.

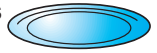
- Plaats de plateaudrager in de oven.



Glazen draaiplateau

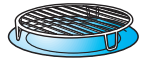
Gebruik het glazen draaiplateau bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevullen.

- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



ROOSTER (Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen)

- Gebruik het rooster met de grillfuncties.



ONDERHOUD EN REINIGING

Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, ruwe doeken, e.d. Deze kunnen het bedieningspaneel en het binnen- en buitenoppervlak van de oven beschadigen. Gebruik een doek met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.

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

Gebruik een zachte en vochtige doek met een mild reinigingsmiddel om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

Gebruik geen schoonmaakapparaten die met stoom werken wanneer u de magnetron schoonmaakt.

De oven moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten verwijderd worden.

Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding afgekoppeld zijn.

Spray niet direct op de oven.

Deze oven is ontworpen om met glazen draaiplateau te worden gebruikt.

Gebruik de magnetron niet wanneer u het draaiplateau eruit heeft genomen om het schoon te maken.

Zorg ervoor dat er geen vet- of voedselresten in de deursponning achterblijven. In geval van hardnekkige vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

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

Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het plafond van de oven moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte, vochtige doek met een mild reinigingsmiddel.

Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

ZORGVULDIGE REINIGING:

De crispplaat moet worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel. Sterk vervuilde gedeeltes kunnen worden schoongemaakt met een schuurdoekje en een mild reinigingsmiddel.

Laat de crispplaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

Dompel de crispplaat niet onder in water en spoel de plaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crispplaat beschadigen.

Gebruik geen staalwollen sponsjes. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

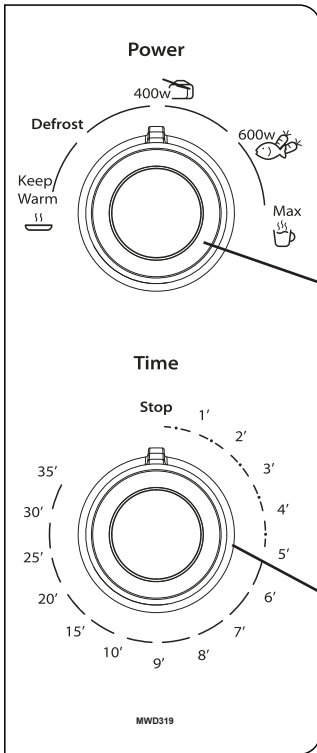
GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE :

• Plateaudrager

• Rooster

• Glazen draadplateau

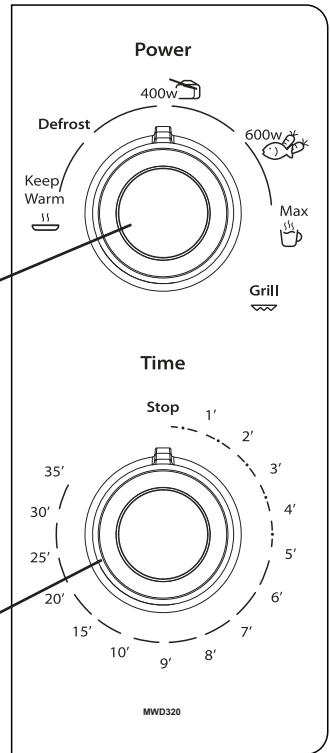
MWD319



1 SELECTEER HET VERMOGEN EN DE FUNCTIE door de multifunctionele knop te draaien.

2 DRAAI DE INSTELKNOP naar rechts om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De oven start automatisch.

MWD320



DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

DE BEREIDING ONDERBREKEN

Door de deur te openen kan de bereiding worden onderbroken om het voedsel te controleren, om te draaien of door te roeren.



WANNEER U NIET VERDER WILT GAAN

Haal het voedsel uit de oven, draai de instelknop op nul en sluit de deur.

VERDERGAAN MET DE BEREIDING

Sluit de deur. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken.

MAGNETRONVERMOGEN KIEZEN

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
MAX (700 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.
600 W	BEREIDEN VAN vis, groenten, vlees enz.
400 W	VOORZICHTIG BEREIDEN VAN eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles. Laten sudderen van stoofschotels, smelten van boter.
ONTDOOIEN (160 W)	ONTDOOIEN. Zacht laten worden van boter, kaas.
WARMHOUDEN (90 W)	IJS ZACHT laten worden.

KOOKTABEL

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

HOE LAGER DE BEGINTEMPERatuur, hoe langer de vereiste bereidingstijd. Voedsel op kamertemperatuur kookt sneller dan voedsel dat rechtstreeks uit de koelkast komt.

ALS U MEERDERE STUKKEN VAN hetzelfde voedsel bereidt, bijvoorbeeld aardappelen in de schil, dient u deze in een kring in de oven te zetten, zodat ze gelijkmatig gaar worden.

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

KLEINERE STUKKEN VOEDSEL KOKEN SNELLER DAN GROTERE STUKKEN EN REGELMATIG gevormde stukken worden gelijkmatiger gaar dan onregelmatig gevormde stukken.

HET ROEREN EN OMSCHEPpen VAN VOEDSEL zijn technieken die zowel voor traditioneel koken als het koken met de magnetron worden gebruikt om de warmte snel tot midden in het voedsel te verdelen en het overkoken bij de buitenranden te voorkomen.

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

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

LAAT HET VOEDSEL NA HET BEREIDEN altijd even staan. Dit levert altijd een verbetering van het resultaat op aangezien de temperatuur op die manier gelijkmatig over het voedsel verdeeld zal worden.



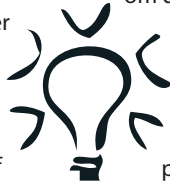
SOORT VOEDSEL	HOEEVEELHEID	VERMOMGEN	TIJD	NAGAARTIJD	TIPS
HELE KIP	1000 G	MAX (700 W)	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	DRAAI DE KIP halverwege de bereidingstijd om. Controleer of het vleessap helder gekleurd is wanneer de bereidingstijd voorbij is.
KIP (filets of stukken)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	CONTROLEER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

OPWARMTABEL

NET ALS BIJ TRADITIONELE KOOKMETHODES moet in de magnetron opgewarmd voedsel altijd verwarmd worden tot het kokend heet is.

DE BESTE RESULTATEN WORDEN BEREIKT wanneer het voedsel zo is neergelegd dat het dikere voedsel zich aan de buitenkant van het bord bevindt en het dünnere voedsel in het midden.

LEG DUNNE PLAKJES VLEES boven op elkaar of laat ze overlappen. Dikkere plakken, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.



BIJ HET OPWARMEN VAN STOOFSCHOTELS EN SAUZEN is het beter het voedsel een keer om te roeren om de warmte gelijkmatig te verdelen.

AFDEKKEN VAN HET VOEDSEL helpt het vocht in het voedsel te houden, vermindert spatten en verkort de opwarmtijd.

WANNEER U PORTIES BEVROREN VOEDSEL OPWARMT dient u de instructies op de verpakking te volgen.

VOEDSEL DAT NIET GEROERD KAN WORDEN, bijvoorbeeld gratineerde gerechten, kan het beste worden opgewarmd op 400-600 W.

LAAT HET VOEDSEL NA HET OPWARMEN ENKELE MINUTEN STAAN; op die manier zal de temperatuur gelijkmatig over het voedsel verdeeld worden.

SOORT VOEDSEL	HOEVEELHEID	VERMOMGEN	TIJD	NAGAARTIJD	TIPS
KANT-EN-KLARE MAALTIJD	300 G 450 G	MAX (700 W)	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	BORD AFDEKKEN
RIJST	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	SCHAAL AFDEKKEN
GEHAKTBALLEN	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	ZONDER DEKSEL BEREIDEN
DRANKEN	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	ZET EEN METALEN LEPEL IN DE MOK OM OVERKOKEN TE VOORKOMEN.
SOEP (HELDER)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	ONAFGEDEKT VERWARMEN IN EEN SOEPBORD OF SOEPKOM.
CRÈMESOELEN OF ROOMSAUZEN	2 ½ DL		2 ½ - 3 MIN.	1 MIN.	VUL DE KOM NIET MEER DAN 3/4. EENMAAL OMROEREN TIJDENS HET VERWARMEN.
HOT DOGS	1 STUK 2 STUKS	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

ONTDOOITABEL

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

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

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

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

DRAAI GROTE STUKKEN halverwege het ontdooien om.

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

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

ALS U HET VOEDSEL NA HET ONTDOOIEn even laat staan wordt het resultaat altijd beter, omdat de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.



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

GRILLTABEL*

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

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

LEG DUN VOEDSEL zoals tosti's en worstjes op het rooster en bereid het alleen met de grill.

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

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



CONTROLEER bij gebruik van de grill in combinatie met de magnetron of het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig en geschikt is voor de oven, en microgolven doorlaat.

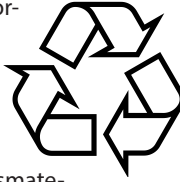
GEBRUIK GEEN plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.

SOORT VOEDSEL	HOEVEELHEID	INSTELLING	TIJD	TIPS
KAASTOSTI'S	3 STUKS	GRILLEN	9 - 11 MIN.	OP HET ROOSTER LEGGEN
POMMES DUCHESE	2 PORTIES		12 - 14 MIN.	PLAATS de schaal op het rooster.
WORSTJES (100 G / STUK)	2 - 3 STUKS		20 - 22 MIN.	OP HET rooster leggen. Halverwege omdraaien.
HOT DOGS (40 - 50G / STUK)	4 STUKS		18 - 20 MIN.	OP HET rooster leggen. Halverwege omdraaien.
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN	4 PORTIES	MAX (700 W) DAARNA GRILLEN	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	PLAATS de schaal op het draaiplateau.
LASAGNE (DIEPVRIES)	400 G	600 W DAARNA GRILLEN	16 - 18 MIN. 9 - 11 MIN.	PLAATS de schaal op het draaiplateau.
GEGRATINEERDE VIS (DIEPVRIES)	600 G		15 - 18 MIN. 10 - 12 MIN.	PLAATS de schaal op het draaiplateau.

Opmerking: *Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen

MILIEUTIPS

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



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

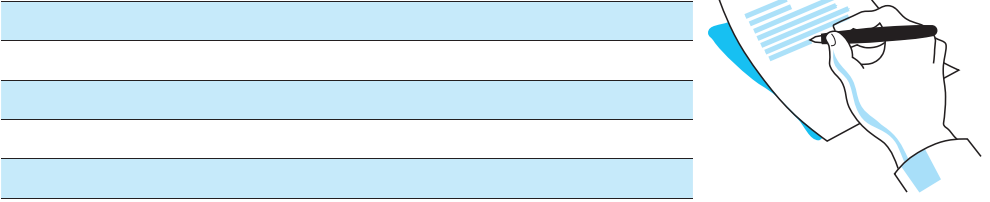
HET SYMBOOL op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.



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

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

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



A series of 21 horizontal light blue lines for writing, spanning the width of the page.

IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60705.

DE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE COMMISSIE heeft een standaard ontworpen voor het vergelijken en testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

TEST	HOEEVEELHEID	GESCHATTE TIJDSDUUR	VERMOGEN	OVENSCHAAL
12.3.1	750 G	13 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	6 ½ MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	18 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4*	1100 G	30 MIN.	COMBI (700W+GRILL)	PYREX 3.827
13.3	500 G	15 MIN.	ONTDOOIEN	OP DRAAIPLATEAU PLAATSEN

Opmerking: *Alleen verkrijgbaar voor specifieke modellen

TECHNISCHE SPECIFICATIES

MWD319

VOEDINGSSPANNING	230-240 V/50 Hz
NOMINAAL INGANGSVERMOGEN	1100 W
UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON	700 W
AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)	285 x 456 x 349
AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)	196 x 292 x 295

MWD320

VOEDINGSSPANNING	230-240 V/50 Hz
NOMINAAL INGANGSVERMOGEN	1100 W
UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON	700 W
GRILL	800 W
AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)	285 x 456 x 349
AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)	196 x 292 x 295

