

4YOU

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

Инструкция по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

**Whirlpool**[®]
HOME APPLIANCES

INDEX

INSTALLATIE

- 3 Installatie

VEILIGHEID

- 4 Belangrijke veiligheidsinstructies
- 5 Storingen opsporen
- 6 Veiligheidsmaatregelen

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD

- 7 Accessoires
- 8 Onderhoud en reiniging

BEDIENINGSPANEEL

- 9 Bedieningspaneel en schermbeschrijving

ALGEMEEN GEBRUIK

- 10 Startbeveiliging / kinderslot
- 10 De bereiding onderbreken of stoppen
- 10 Voedsel roeren / omdraaien
- 11 Clock (Klok)

BEREIDINGSFUNCTIES

- 12 Jet Start
- 13 Microwave (Magnetron)
- 14 Defrost Menu (Menu Ontdooien)
- 15 Reheat Menu (Menu Opwarmen)
- 16 Memo
- 16 Popcorn (alleen beschikbaar op MWA260)
- 17 Grill (alleen beschikbaar op MWA268 en MWA269)
- 18 Combi Grill + Microwave (Magnetron)
(alleen beschikbaar op MWA268 en MWA269)
- 19 Steam Menu (Stoommenu) (alleen beschikbaar op MWA267)
- 20 Pasta & Rice (Pasta en rijst) (alleen beschikbaar op MWA267)
- 21 Steam & Boil Menu (Menu Stomen en koken)
(alleen beschikbaar op MWA269)

MILIEUTIPS

- 23 Milieutips
- 24 Technische specificaties

INSTALLATIE

- VOORDAT U AANSLUIT

Zorg voor ruimte 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 overeenkomt met de spanning bij u thuis.

Verwijder de inlaatbeschermingsplaten van de magnetron die zich op de zijkant van de ovenruimte 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.

Controleer of het toestel 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 verlengkabel:

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

De oven kan alleen worden gebruikt als de ovendeur stevig is gesloten.

Plaats de oven 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 letsel 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 VEILIGHEIDSLNSTRUCTIES

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 verwarmings-elementen 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, 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 betrokken 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 de magnetron niet voor het opwarmen van producten in luchtdicht afgesloten verpakkingen. Door de druktoename kunnen deze ontploffen of bij het openen schade veroorzaken.

WAARSCHUWING: De deurafdichtingen en de gebieden rond de deurafdichting moeten regelmatig worden geïnspecteerd op schade. 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 VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

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!

Geen brandbare materialen in of in de nabijheid van de oven verwarmen of gebruiken. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.

Gebruik geen magnetron 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 oven 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 oven kan beschadigen. De handgreep van de deur mag niet gebruikt worden om dingen aan te hangen.

STORINGEN OPSPOREN

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

- Het draaiplateau en de plateaudrager staan op hun plaats.
- De stekker zit goed in het stopcontact.
- De deur is goed gesloten.
- Controleer uw zekeringen en controleer of er stroomvoorziening is.
- Controleer of de oven voldoende ventilatie heeft.
- Wacht 10 minuten en probeer dan nog eens de oven te gebruiken.
- Open en sluit dan de deur voordat u het opnieuw probeert.

Hierdoor worden onnodige gesprekken vermeden waarvoor u kosten worden aangerekend.

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!

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 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.

Als u oefent met het gebruik van de oven, kunt u er een glas water in plaatsen. Het water absorbeert de microgolvenenergie 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 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, ovenonderdelen en de pan na de bereiding aanraakt.

- 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 lepelje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit de oven.

- 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.

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

Let op dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdt!

ACCESSOIRES

ALGEMEEN

Er is 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 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.

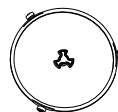
Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

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.

Plateaudrager

Gebruik 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 met alle bereidingsmethoden. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilen.

- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



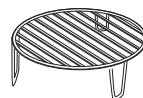
STOOMPAN (alleen beschikbaar op MWA267 & MWA269)

Voeding stomen met de specifieke functie (STOMEN). Plaats het voedsel op het rooster als u vis en groenten bereidt. Gebruik het rooster niet wanneer u voedsel, zoals pasta, rijst of bonen bereidt. Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.



ROOSTER (alleen beschikbaar op MWA268 & MWA269)

- Gebruik het rooster met Grill- en Combi Grill functies.



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 zacht schoonmaakmiddel of een tissue met glasreinigingsmiddel. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.

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

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 oven 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 oven.

Deze oven is ontworpen om te werken met geïnstalleerd draaiplateau.

Gebruik de magnetron niet wanneer het draaiplateau is verwijderd voor de reiniging.

Zorg dat er zich geen vet of voedseldeeltjes opstapelen rond de deur. Voor hardnekkige vlekken laat u een kop water gedurende 2 of 3 minuten koken in de oven. 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 glazen 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 en vochtige doek met een zacht schoonmaakmiddel.

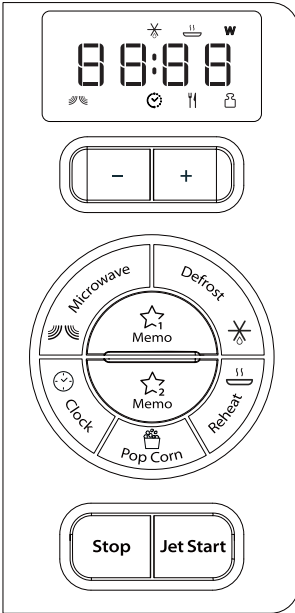
Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE :

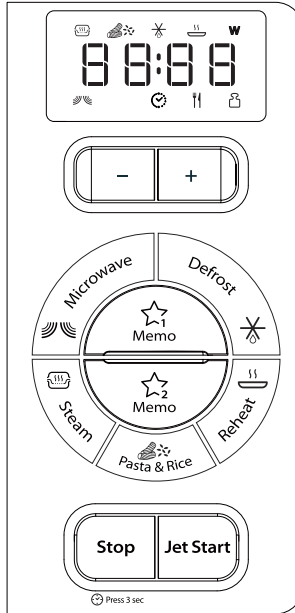
- Plateaudrager
- Rooster
- Glazen draaiplateau
- Stoompan

BEDIENINGSPANEEL EN SCHERMBESCHRIJVING

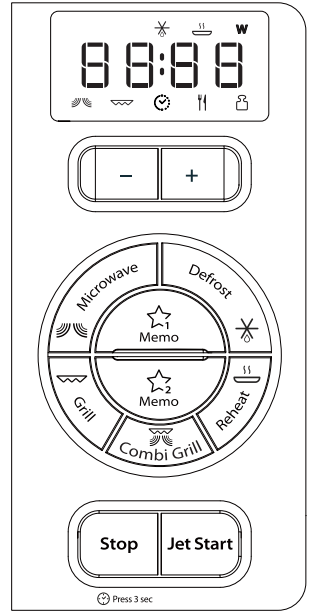
MWA260



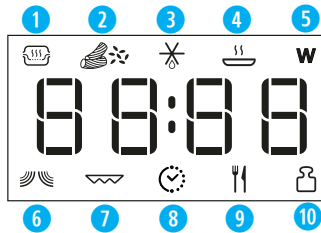
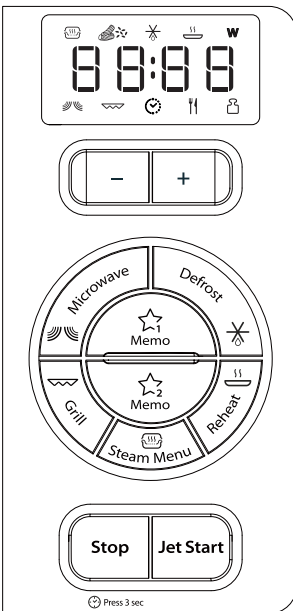
MWA267



MWA268



MWA269



- 1 Functies Steam Menu (Stoommenu) / Steam & Boil Menu (Menu Stomen en Koken) (*)
- 2 Functie Pasta & Rice (Pasta & Rijst) (*)
- 3 Functie Defrost Menu (Menu Ontdooien)
- 4 Functie Reheat Menu (Menu Opwarmen)
- 5 Selectie magnetronvermogen
- 6 Microwave (Magnetron) functie
- 7 Grill functie (*)
- 8 Klokinstelling / Tijdselectie
- 9 Selectie voedseltype
- 10 Selectie Gewicht / porties

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



STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

Deze automatische beveiliging wordt geactiveerd een minuut nadat de oven teruggekeerd in "stand-by" is. (De oven is in "stand-by" wanneer de klok wordt weergegeven of als de klok niet is ingesteld, wanneer het display ":" is).

Wanneer de veiligheidsfunctie actief is, moet de deur worden geopend en gesloten om de bereiding te starten, anders verschijnt "door (deur)" op het display.

door



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 5 minuten lang gehandhaafd.

Verdergaan met de bereiding:

Sluit de deur en druk EENMAAL op 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 STOP-toets drukken.

Wanneer de bereiding klaar is:

Er klinkt 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.



VOEDSEL ROEREN / OMDRAAIEN

Afhankelijk van de geselecteerde functie kan het nodig zijn voedsel 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:

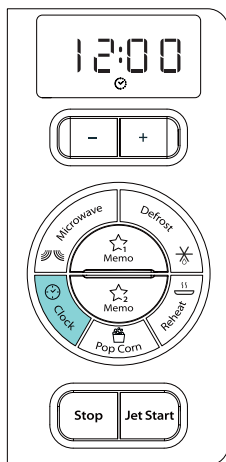
- 1 Open de deur.
- 2 Roer voedsel of draai het om (afhankelijk van de vereiste actie).
- 3 Sluit de deur en start opnieuw door de Jet Start-toets in te drukken.

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)

• Alleen voor model MWA260:

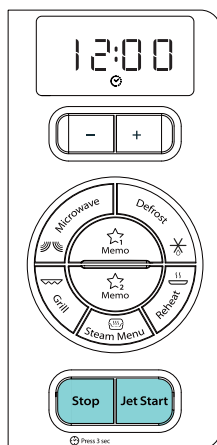


Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt aangesloten op de netstroom (of na een stroomstoring), gaat het product naar de klokinstellingsmodus.

U kunt de klokinstellingsmodus op elk ogenblik invoeren door op de toets Clock (Klok) te drukken.

- 1 Druk op de toets Plus / Min om de uren in te stellen.
- 2 Druk op de toets Clock (Klok). De cijfers rechts van het display beginnen te knipperen.
- 3 Druk op de toets Plus / Min om de minuten in te stellen.
- 4 Druk op de toets Clock (Klok). De klok is ingesteld.

• Alleen voor modellen MWA267, MWA268 en MWA269:



Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt aangesloten op de netstroom (of na een stroomstoring), gaat het product naar de klokinstellingsmodus.

U kunt op elk ogenblik naar de Klokinstellingsmodus gaan door de Stop-toets minstens 3 seconden ingedrukt te houden.

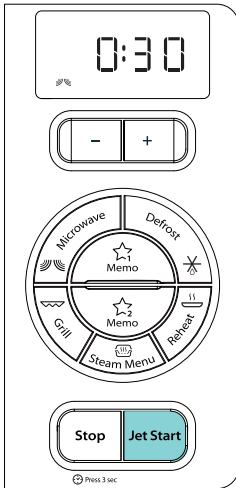
- 1 Druk op de toets Plus / Min om de uren in te stellen.
- 2 Druk op de Jet Start-toets. De cijfers rechts van het display beginnen te knipperen.
- 3 Druk op de toets Plus / Min om de minuten in te stellen.
- 4 Druk op de Jet Start-toets. De klok is ingesteld.

Tips en suggesties:

- Als de klok niet werd ingesteld na het aansluiten, verschijnt "12:00" op de klok.
- 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 oven de instelmodus en zal de instelling ongeldig zijn. Op het display verschijnt ":".



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 Start-toets.

Als u op de Jet Start-toets drukt, start de magnetronfunctie aan een maximaal vermogen gedurende 30 seconden.

Zodra het bereidingsproces is gestart:

- om het vermogen aan te passen: druk op de Microwave (Magnetron) toets om de waarde aan te passen.
- om de tijd te verhogen / verlagen: druk op de toets Plus / Min of drukt op de Jet Start-toets om de bereidingstijd te vermeerderen met 30 seconden.



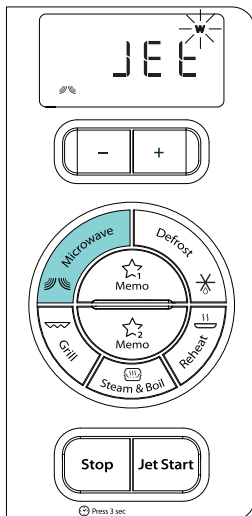
MICROWAVE (MAGNETRON)

Met de Microwave (Magnetron) functie kunt u snel voedsel en dranken bereiden of opnieuw verwarmen.

Aanbevolen accessoire:



Plaatdeksel
(afzonderlijk verkrijgbaar)



- 1 Druk herhaaldelijk op de Microwave (Magnetron) toets om het vermogen in te stellen (raadpleeg de onderstaande tabel voor de voorgestelde toepassingen).
- 2 Druk op de toets Plus / Min om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 Druk op de Jet Start-toets om de bereiding te starten.

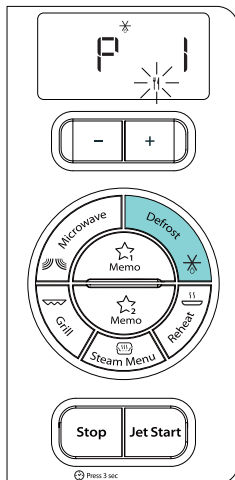
Zodra het bereidingsproces is gestart:

- om het vermogen aan te passen: druk op de Microwave (Magnetron) toets om de waarde aan te passen.
- om de tijd te verhogen / verlagen: druk op de toets Plus / Min of drukt op de Jet Start-toets om de bereidingstijd te vermeerderen met 30 seconden.

| VERMOGEN | AANBEVOLEN GEBRUIK: |
|----------|--|
| JET | 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, vlees, groenten enz. |
| 500 W | Voorzichtig bereiden van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerecht en voor het afmaken van casseroles. |
| 350 W | Stoofpotten, smelten van boter. |
| 160 W | Ontdooien. |
| 90 W | Zachter maken van roomijs, boter en kazen. blijven opwarmen. |



DEFROST MENU (MENU ONTDOOIEN)



Met deze functie kunt u snel voedsel automatisch ontdooien. Gebruik deze functie voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groenten en brood.

Aanbevolen accessoire:



Plaatdeksel (afzonderlijk verkrijgbaar)

- 1 Druk herhaaldelijk op de toets Defrost Menu (Menu Ontdooien) om het voedseltype in te stellen.
- 2 Druk op de toets Plus / Min om het gewicht in te stellen.
- 3 Druk op de Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

Opmerking: na een bepaalde tijd kan de vraag verschijnen op het display om het voedsel om te draaien of te roeren om ze beter te laten ontdooien. Raadpleeg het hoofdstuk "Voedsel roeren / omdraaien" op pagina 10.

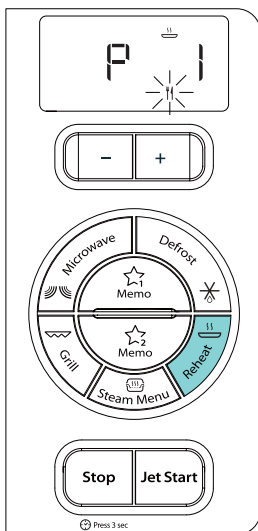
| VOEDSELTYPE | GEWICHT | TIP |
|---------------------|----------------|--|
| P1 Vlees | 100 g - 1500 g | Gehakt, koteletten, steaks of gebraad. Laat het vlees na de bereiding 5 minuten rusten voor een beter resultaat. |
| P2 Gevogelte | 100 g - 1500 g | Kip volledig, stukken of filets. Laat het gevogelte na de bereiding 5-10 minuten rusten. |
| P3 Vis | 100 g - 1500 g | Volledig, steaks of filets. Wacht na het beëindigen van de bereiding minstens 5 minuten voor een goed resultaat. |
| P4 Groente | 100 g - 1500 g | Groter, middelgroot en klein gesneden groenten. Wacht 3-5 minuten vóór het gebruik. |
| P5 Brood | 100 g - 600 g | Bevroren broodjes, baguettes en croissants. Wacht 5 minuten vóór het gebruik. |

Tips en suggesties:

- Voor het beste resultaat raden wij u aan direct op het glazen draaibleauw te ontdooien. Indien nodig is het mogelijk een houder in licht plastic, geschikt voor de magnetron, te gebruiken.
- Voor voedsel dat niet in deze tabel is vermeld en als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de handmatige functie met een lager magnetronvermogen kiezen (bijv. magnetron 160W).
- 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.
- Door de voedselvariabiliteit is de bereidingsduur ingesteld op een gemiddelde vorm. Wij raden altijd aan de gaarheid binnenin van het voedsel te controleren en indien nodig de bereidingstijd verlengen voor een goede gaarheid.
- Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.
- Scheid de stukken van elkaar als ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.
- Raadpleeg het hoofdstuk "Voedsel roeren / omdraaien" op pagina 10 voor details over vragen om het voedsel te roeren / om te draaien).



REHEAT MENU (MENU OPWARMEN)



Met deze functie kunt u uw schotels automatisch opnieuw verwarmen. Gebruik deze functie voor het opwarmen: kant-en-klaargerecht, saus, gekoelde pizza, bevroren lasagne, drank en diepvriespizza.

Aanbevolen accessoire:  Plaatdeksel (afzonderlijk verkrijgbaar)

- 1 Druk herhaaldelijk op de toets voor het Reheat Menu (Menu Opwarmen) om het voedseltype in te stellen.
- 2 Druk op de toets Plus / Min om het voedselgewicht in te stellen.
- 3 Druk op de Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

Opmerking: na een bepaalde tijd kan de vraag verschijnen op het display om het voedsel om te draaien of te roeren om ze beter te laten ontdooien. Raadpleeg het hoofdstuk "Voedsel roeren / omdraaien" op pagina 10.

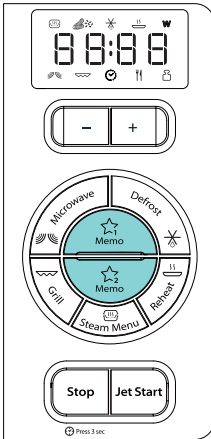
| VOEDSELTYPE | GEWICHT | TIP |
|---------------------------------|-----------------|---|
| P1 Kant-en-klaar gerecht | 200 - 500 g | Dek het gerecht af. |
| P2 Saus | 250 - 1000 g | Gebruik een magnetronbestendige schotel. Dek het gerecht af. Wacht na de bereiding 3 minuten om een beter resultaat te krijgen. |
| P3 Gekoelde pizza | 200 - 600 g | Verwijder de verpakking, schik de stukken op een magnetronbestendige schaal. |
| P4 Bevroren lasagne | 250 - 500 g | Neem de lasagne uit de diepvries, verwijder de verpakking en plaats deze in het midden van de oven. |
| P5 Dranken | 150 ml – 600 ml | Zet een metalen lepel in de kop om overkoken te voorkomen. |
| P6 Diepvriespizza | 200 - 600 g | Het gebruik van een magnetronbestendige schaal of bakplaat is aanbevolen. |

Tips en suggesties:

- Schik het dikkere voedsel met de hoogste dichtheid op het midden van de plaat en het dünnere voedsel met een lagere densiteit aan de buitenkant van de plaat.
- Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen.
- Door de voedselvariabiliteit is de bereidingsduur ingesteld op een gemiddelde vorm. Wij raden altijd aan de gaarheid binnenin van het voedsel te controleren en indien nodig de bereidingstijd verlengen voor een goede gaarheid.
- Als u 1-2 minuten wacht voordat u opgewarmd voedsel opdiend, zal de resultaten verbeteren, vooral voor bevroren voedsel.
- Plastic folie moet worden ingeprikt met een vork om de druk op te heffen en zo openbarsten te voorkomen. Tijdens het verhitten vindt namelijk stoomvorming plaats.
- Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast is.
- Raadpleeg het hoofdstuk "Voedsel roeren / omdraaien" op pagina 10 voor details over vragen om het voedsel te roeren / om te draaien.



MEMO



De functie Memo biedt u een eenvoudige manier om snel een favoriet recept op te slaan en op te roepen.

Het principe van de Memo-functie is het opslaan van één functie van elke functie die momenteel wordt weergegeven.

EEN MEMO OPSLAAN:

- 1 Start een favoriete bereidingsfunctie.
- 2 Houd de Memo-toets enkele seconden ingedrukt.
- 3 Er wordt een piepton weergegeven en de functie wordt opgeslagen.

Opmerking: het is mogelijk een bestaande memo te vervangen door een nieuwe.

EEN MEMO OPROEPEN:

- 1 Druk op de toets Memo.

Opmerking: wanneer het apparaat is aangesloten op het stopcontact of na een stroomstoring, wordt uw Memo-functie opnieuw ingesteld naar de standaardwaarde: maximum magnetronvermogen gedurende 2 minuten.

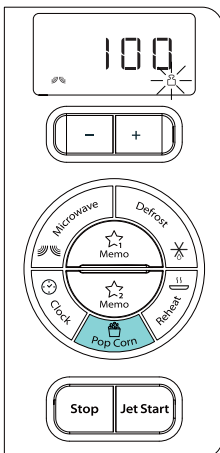


Tips en suggesties:

- Als sommige parameters nog niet zijn ingesteld, slaat de favoriet zijn standaardwaarden op.
- Raadpleeg het hoofdstuk "Voedsel roeren / omdraaien" op pagina 10 voor details over vragen om het voedsel te roeren / om te draaien.



POPCORN (alleen beschikbaar op MWA260)



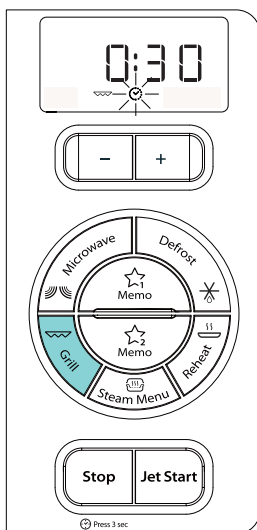
Met deze functie kunt u voor de magnetron voorziene popcornzakken worden bereid (netto gewicht van de zak moet tussen 90 en 100 g liggen). De oven zal automatisch de bereidingstijd en het benodigde vermogen selecteren, nadat u het gewicht van de popcorn hebt geselecteerd.

- 1 Druk op de toets Popcorn.
- 2 Druk op de toets Plus / Min om het popcorngewicht in te stellen.
- 3 Druk op de Jet Start-toets om de bereiding te starten.

Opmerking: het is mogelijk slechts één zak per keer te bereiden.



GRILL (alleen beschikbaar op MWA268 en MWA269)



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

Met de Grill functie kunt u voedsel bruinen, zoals kaastosti's, warme broodjes, aardappelkroketten, sausen en groenten.

Specifiek
accessoire:  Hoog rek

- 1 Druk op de Grill-toets.
- 2 Druk op de toets Plus / Min om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 Druk op de Jet Start-toets om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

- Gerechten als kaas, tosti's, steaks en worstjes plaatst u op het hoge 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.



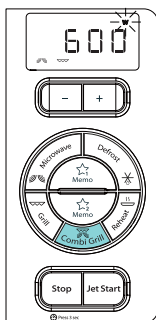
COMBI GRILL + MICROWAVE (MAGNETRONMagnetron) (alleen beschikbaar op MWA 268 en MWA269)

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

Specifiek
accessoire:



Hoog rek

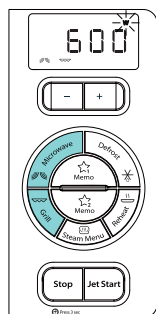


Voor model MWA268:

- 1 Druk herhaaldelijk op de Combi Grill-toets om het vermogen in te stellen (zie onderstaande tabel).
- 2 Druk op de toets Plus / Min om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 Druk op de Jet Start-toets om de bereiding te starten.

Zodra het bereidingsproces is gestart:

- om het vermogen aan te passen: druk op de Combi Grill toets om de waarde aan te passen.
- om de tijd te verhogen / verlagen: druk op de toets Plus / Min of drukt op de Jet Start-toets om de bereidingstijd te vermeerderen met 30 seconden.



Voor model MWA269:

- 1 Druk herhaaldelijk op de Microwave (Magnetron) toets om het vermogen in te stellen (zie onderstaande tabel).
- 2 Druk op de Grill toets.
- 3 Druk op de toets Plus / Min om de bereidingstijd in te stellen.
- 4 Druk op de Jet Start-toets om de bereiding te starten.

Opmerking: u kunt ook eerst op de Grill toets drukken en dan op de Microwave (Magnetron) toets. In dit geval wordt het vermogen ingesteld op deze standaardwaarde voor Combi Grill (600W).

Zodra het bereidingsproces is gestart:

- om het vermogen aan te passen: druk op de Microwave (Magnetron) toets en druk op de toets Plus / Min om de waarde aan te passen.
- om de tijd te verhogen / verlagen: druk op de toets Plus / Min of druk op de Jet Start-toets om de bereidingstijd te vermeerderen met 30 seconden.
- Als u op de Grill toets drukt, gaat het product naar de modus Alleen Microwave (Magnetron). Als daarna opnieuw op Grill wordt gedrukt, gaat het product opnieuw naar de Combi Grill functie.

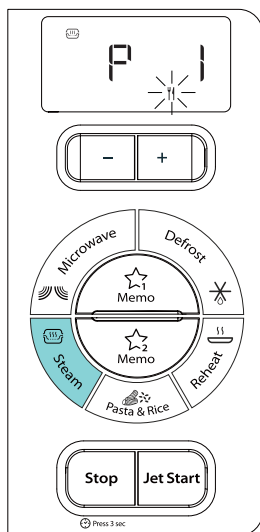
| VERMOGEN | AANBEVOLEN GEBRUIK |
|----------|---------------------|
| 600 W | Groenten & gratins |
| 500 W | Gevogelte & lasagne |
| 350 W | Vis |
| 160 W | Vlees |
| 90 W | Fruit gratineren |

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.



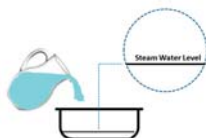
STEAM MENU (MENU STOMEN) (alleen beschikbaar op MWA267)



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.

De geleverde stomeraccessoire moet altijd worden gebruikt met deze functie.

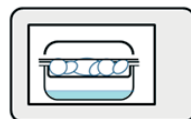
Specifiek
accessoire:  Stoompan



A: vul water tot het niveau van het stoomwater dat is gemarkeerd op de schaal.



B: Plaats het raster en plaats het voedsel erin.



C: Afdekken met deksel en in de oven plaatsen.

D: Stel de functie in op het bedieningspaneel:

- 1 Druk herhaaldelijk op de Steam Menu (Stoommenu) toets om het voedseltype in te stellen (zie onderstaande tabel).
- 2 Druk op de toets Plus / Min om het voedselgewicht in te stellen.
- 3 Druk op de Jet Start-toets om de bereiding te starten.

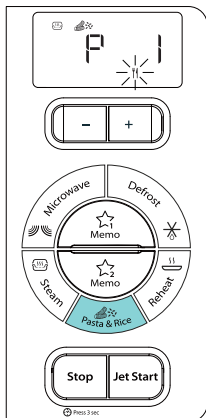
| VOEDSELTYPE | GEWICHT | TIP |
|--------------------------------------|---------------|---|
| P1 Aardappelen / knolgewassen | 150 g - 500 g | Gebruik gelijke hoeveelheden. Snijd de groenten in gelijke stukken. |
| P2 Zachte groenten | 150 g - 500 g | Laat ze 1 - 2 minuten rusten na de bereiding. |
| P3 Diepvriesgroenten | 150 g - 500 g | Laat 1 - 2 minuten rusten na de bereiding. |
| P4 Visfilets | 150 g - 500 g | Verdeel de filets gelijkmatig over het stoomrooster. Lardeer dunne stukken. Laat ze 1 - 2 minuten rusten na de bereiding. |

Tips en suggesties:

- Het water dat wordt gebruikt voor stoom moet op kamertemperatuur zijn.
- De stoompan is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij magnetronfunctie!
- Gebruik de stoompan nooit met een andere functie. Gebruik van de stoompan in elke andere functie kan schade veroorzaken.
- Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiblek.



PASTA & RICE (PASTA EN RIJST) (alleen beschikbaar op MWA267)



Met deze functie kunt u de stoompan (zonder rooster) gebruiken voor het koken van korte pasta en lange rijst in uw magnetron. De gradatieniveaus die op de stoompan zijn gemarkeerd, zullen u helpen de juiste hoeveelheid water te vullen.

Specifiek
accessoire:

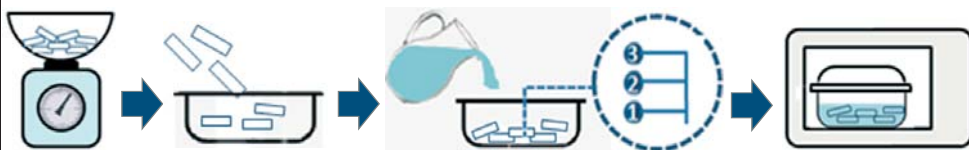


Stoompan zonder het rooster

| Voedsel | Porties | Hoeveelheid | Niveau |
|---------|---------|-------------|--------|
| Rijst | | 100 g | 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 oven



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



Gebruik water op kamertemperatuur.

E: Stel de functie in op het bedieningspaneel:

- 1 Druk herhaaldelijk op de toets Pasta & Rice (Pasta & Rijst) om het voedseltype in te stellen (zie onderstaande tabel).
- 2 Druk op de knop Plus / Min om het niveau in te stellen (volgens de porties in de bovenstaande tabel).
- 3 Druk op de Jet Start-toets om de bereiding te starten.

| VOEDSELTYPE | TIP |
|-----------------|--|
| P1 Pasta | Gebruik de korte pasta. De aanbevolen kookduur is 10-12 minuten. |
| P2 Rijst | Gebruik lange rijst. |

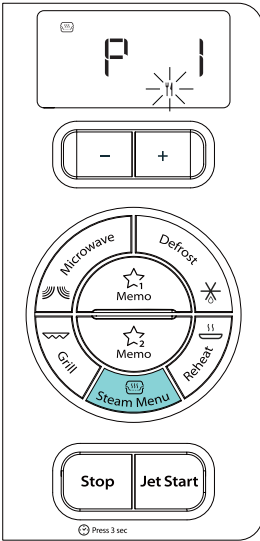


Tips en suggesties:

- De stoompan is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij magnetronfunctie!
- Gebruik de stoompan nooit met een andere functie. Gebruik van de stoompan in elke andere functie kan schade veroorzaken.
- Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.
- Door de voedselvariabiliteit is de bereidingsduur ingesteld op een gemiddelde vorm. Wij raden altijd aan de gaarheid binnenin van het voedsel te controleren en indien nodig de bereidingsduur te verlengen voor een goede gaarheid.



STEAM & BOIL MENU (MENU STOMEN EN KOKEN) (alleen beschikbaar op model MWA269)



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

De geleverde stomeraccessoire moet altijd worden gebruikt met deze functie.

Rijst (P1) of pasta (P2) koken:

Specifiek accessoire:

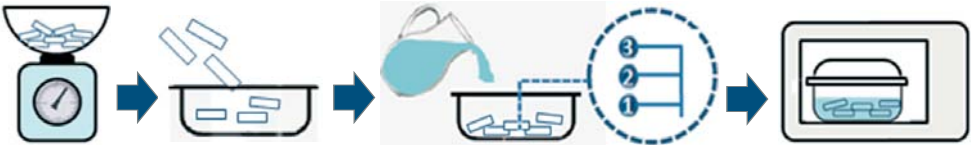


Stoompan zonder het rooster

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



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



Gebruik water op kamertemperatuur.

E: Stel de functie in op het bedieningspaneel

- 1 Druk herhaaldelijk op de toets Steam & Boil Menu (Menu Stomen en Koken) om het voedseltype in te stellen (zie onderstaande tabel).
- 2 Druk op de knop Plus / Min om het niveau in te stellen (volgens de porties in de bovenstaande tabel).
- 3 Druk op de Jet Start-toets om de bereiding te starten.

| VOEDSELTYPE | TIP |
|-----------------|--|
| P1 Pasta | Gebruik de korte pasta. De aanbevolen kookduur is 10-12 minuten. |
| P2 Rijst | Gebruik lange rijst. |

Groenten of vis bereiden (P.3 - P.6):

Specifiek accessoire:



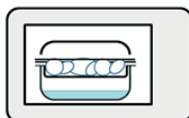
Stoompan



A: vul water tot het niveau van het stoomwater dat is gemarkeerd op de schaal.



B: Plaats het raster en plaats het voedsel erin.



C: Afdekken met deksel en in de oven plaatsen.

D: Stel de functie in op het bedieningspaneel:

- 1 Druk herhaaldelijk op de toets voor het Steam & Boil Menu (Menu Stomen en koken) om het voedseltype in te stellen (zie onderstaande tabel).
- 2 Druk op de toets Plus / Min om het voedselgewicht in te stellen. (min: 150 - max: 500 g).
- 3 Druk op de Jet Start-toets om de bereiding te starten.

| VOEDSELTYPE | GEWICHT | TIP |
|-------------------------------|---------------|--|
| P3 Aardappelen / knolgewassen | 150g - 500g | Gebruik gelijke hoeveelheden. Snijd de groenten in gelijke stukken. |
| P4 Zachte groenten | 150g - 500g | Laat ze 1 -2 minuten rusten na de bereiding. |
| P5 Diepvriesgroenten | 150g - 500g | Laat 1 -2 minuten rusten na de bereiding. |
| P6 Visfilets | 150 g - 500 g | Verdeel de filets gelijkmatig over het stoomrooster. Lardeer dunne stukken. Laat ze 1 -2 minuten rusten na de bereiding. |

i Tips en suggesties:

- Gebruik water op kamertemperatuur.
- De stoompan is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij magnetronfunctie!
- Gebruik de stoompan nooit met een andere functie. Gebruik van de stoompan in elke andere functie kan schade veroorzaken.
- Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.
- Door de voedselvariabiliteit is de bereidingsduur ingesteld op een gemiddelde vorm. Wij raden altijd aan de gaarheid binnenin van het voedsel te controleren en indien nodig de bereidingstijd verlengen voor een goede gaarheid.

MILIEUTIPS

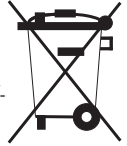
De verpakking kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recycling-symbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.



Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002 / 96 / EG 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 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 het apparaat afdankt, zodat het onbruikbaar wordt.

In overeenstemming met IEC 60705, Editie 4, 2010-04.

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

| TEST | HOEVEELHEID | GESCHATTE TIJDSDUUR | VERMOGEN | OVENSCHAAL |
|-----------------------------|-------------|---|------------------------|---|
| 12.3.1 (Eiervla) | 750 G | Voor MWA260 en MWA267, 10min. Voor MWA268 en MWA269, 10min30sec. | JET | Pyrex 3.220 |
| 12.3.2 (biscuitgebak) | 475 G | Voor MWA260 en MWA267, 7min30sec. Voor MWA268 en MWA269, 7min. | JET | Pyrex 3.827 |
| 12.3.3 (vleesbrood) | 900 G | 17 MIN. | JET | Pyrex 3.838 |
| 12.3.4 (aardappelgratin) | 1100 G | 25 MIN | Combi (600W+Grill) | Pyrex 3.827 |
| 13.3 (gehakt) | 500 G | Voor MWA260 en MWA267, 16 min. Voor MWA268 en MWA269, 15 min. | Handmatig ontdooien | Op het draaiplateau plaatsen met een 3 mm dikke plastic plaat |

TECHNISCHE SPECIFICATIES

| Gegevensbeschrijving | MWA260 & MWA267 | MWA268 & MWA269 |
|-------------------------------|-----------------|-----------------|
| Voedingsspanning | 220-230 V-50 Hz | 220-230 V-50 Hz |
| Nominaal ingangsvermogen | 1100 W | 1850 W |
| Uitgangsvermogen magnetron | 750 W | 750 W |
| Grill | Nvt. | 650-700 W |
| Afmetingen buitenkant (HxBxD) | 287 x 474 x 382 | 287 x 474 x 402 |
| Afmetingen binnenkant (HxBxD) | 225 x 308 x 336 | 200 x 308 x 336 |

