



## MCP 349

Gebrauchsanweisung  
Instruction for use  
Mode d'emploi  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning  
Bruksanvisning  
Käyttöohje  
Manual de utilização  
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης  
Instrukcje użytkowania  
Használati utasítás  
Инструкция за използване  
Інструкція з експлуатації



Návod k použití  
Návod na použitie  
Instrucțiuni de utilizare  
Инструкция по эксплуатации  
تعليمات وكيفية الاستعمال  
Қолдану бойынша нұсқаулық

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

# Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

# INDEX

---

## INSTALLATIE

- 3 Installatie

## VEILIGHEID

- 4 Belangrijke veiligheidsinstructies
- 5 Storingen opsporen
- 6 Veiligheidsmaatregelen

## ACCESSOIRES EN ONDERHOUD

- 7 Accessoires
- 8 Onderhoud & Reiniging

## BEDIENINGSPANEEL

- 9 Bedieningspaneel

## ALGEMEEN GEBRUIK

- 10 Stand-bymodus
- 10 Startbeveiliging / Kinderslot
- 10 De bereiding onderbreken of stoppen
- 10 Voedsel toevoegen / roeren / omdraaien
- 11 Clock (Klok)

## BEREIDINGSFUNCTIES

- 12 Jet Start
- 13 Microwave (Magnetron)
- 14 Grill
- 15 Combi Grill (Microwave + Grill) (Combi Grill (Magnetron + Grill))
- 16 Forced Air (Hete Lucht)
- 17 Combi Air (Microwave + Forced Air) (Combi Lucht (Magnetron + Hete Lucht))
- 18 Crisp

## SPECIALE FUNCTIES

- 19 Jet Reheat Menu (Menu Snel Opwarmen)
- 20 Jet Defrost Menu (Menu Snel Ontdooien)
- 21 Steam Menu (Menu Stoom)
- 23 Chef Menu

## OPTIES

- 26 Auto clean (Automatische Reiniging)
- 26 Stop Turntable (Draaiplateau Stoppen)

## MILIEUTIPS

- 27 Milieutips
- 28 Technische specificaties

# 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 overeenkomt met de spanning bij u thuis.

De inlaatbeschermingsplaten van de magnetron die zich op de zijkant van de ovenruimte bevinden mogen niet verwijderd worden. Deze zorgen er immers voor 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 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 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 erkende elektricien of onderhoudstechnicus als u de aardingsinstructies niet helemaal begrijpt of als u twijfelt of de magnetron goed is geaard.

## -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 letsels aan personen of dieren of schade aan objecten, voortvloeiend uit het niet naleven van deze vereiste.

Bij bereiding in de magnetron zijn metalen houders voor voedsel en dranken niet toegestaan.

De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor problemen, veroorzaakt door het niet naleven van deze instructies door de gebruiker.

## 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 oven deur 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 bijbehorende 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.

Let op dat het draaiplateau niet verschuift bij het uit het apparaat halen van containers.

---

## STORINGEN OPSPOREN

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

- Het 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 bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals :

- Personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen;
- Landbouwbedrijven;
- Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- Bed- and breakfast omgevingen.

Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers).

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 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 binnenruimte 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 lepelkje 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 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.

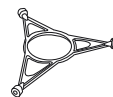
Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

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

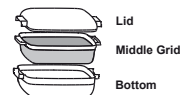
Gebruik het glazen draaiplateau met alle bereidingsmethoden. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilden.

- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



## STOOMPAN

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



## ROOSTER

Gebruik het hoge rooster wanneer u eten bereidt met de functie Grill of Combi grill.

Gebruik het lage rooster wanneer u voedsel bereidt met Hete Lucht of Combi Lucht.



## CRISPPLAAT

Plaats het voedsel direct op de crispplaat. De crispplaat mag voor het gebruik worden voorverwarmd (max. 3 min). Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crispplaat gebruikt.

Zet geen keukengerei op de crispplaat omdat deze erg heet wordt en het gerei waarschijnlijk zal beschadigen.



## CRISPHANDGREEP

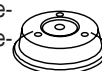
Gebruik de meegeleverde speciale crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te halen.



## DEKSEL PLAAT (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire)

Het deksel wordt gebruikt om het voedsel af te dekken wanneer het alleen met microgolven wordt bereid en opgewarmd. Het helpt spatten te verminderen, het vocht in het voedsel te behouden en de bereidingstijden te verkorten.

Gebruik het deksel bij het verwarmen op twee niveaus.



## 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 hebt, 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 deuropening te 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.

Dit apparaat bevat een functie **AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)**, waarmee de magnetron eenvoudig schoon te maken is. Zie voor meer details de paragraaf **AUTOMATISCHE REINIGING** op pagina 26.

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.

### 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.

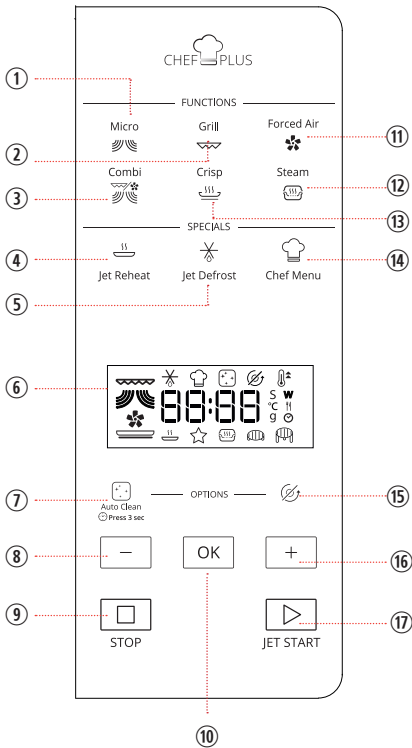
Gebruik geen staalwollen sponsjes. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

### GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

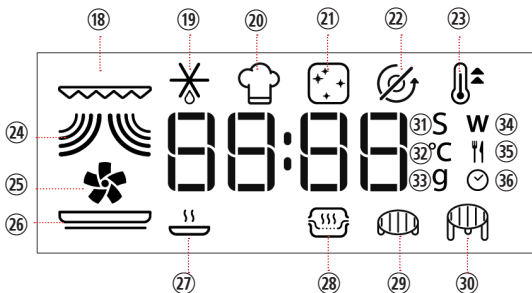
- Plateaudrager
- Rooster
- Crisphandgreep
- Glazen draaiplateau
- Stoomaccessoire



# BEDIENINGSPANEEL



- 1 Microwave (Magnetron) toets
- 2 Grill toets
- 3 Combi (Combi Grill / Combi Air) (Combi (Combi Grill / Combi Lucht)) toets
- 4 Jet Reheat Menu (Menu Snel Opwarmen) toets
- 5 Jet Defrost Menu (Menu Snel Ontdoeien) toets
- 6 Scherm
- 7 Auto clean (Automatische Reiniging) / Clock (Klok) toets
- 8 Min toets
- 9 Stop toets
- 10 OK toets
- 11 Forced Air (Hete Lucht) toets
- 12 Steam (Stoom) toets
- 13 Crisp toets
- 14 Chef Menu toets
- 15 Stop Turntable (Draaiplateau Stoppen) toets
- 16 Plus toets
- 17 Jet Start-toets



- 18 Pictogram Grill
- 19 Pictogram Menu Snel Ontdoeien
- 20 Pictogram Chef Menu
- 21 Pictogram Automatische Reiniging
- 22 Pictogram Draaiplateau Stoppen
- 23 Pictogram Voorverwarmen
- 24 Pictogram Magnetron
- 25 Pictogram Hete Lucht
- 26 Pictogram Crisp
- 27 Pictogram Menu Snel Opwarmen
- 28 Pictogram Menu Stoom
- 29 Pictogram Laag rooster
- 30 Pictogram Hoog rooster
- 31 Pictogram Seconden
- 32 Pictogram Temperatuur
- 33 Selectie Gewicht / porties
- 34 Magnetron-energie (watt)
- 35 Selectie Voedseltype
- 36 Klokinstelling / tijdsselectie



## STAND-BY-MODUS

---

De oven is in "stand-by" wanneer de klok wordt weergegeven (of als de klok niet is ingesteld, wanneer het display ":" toont).



## STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

---

Deze automatische beveiliging wordt een minuut nadat de oven teruggekeerd is in "stand-by", geactiveerd. Wanneer de veiligheidsfunctie actief is, moet de deur worden geopend en gesloten om de bereiding te starten, anders verschijnt "door (deur)" op het display.

*door*



## 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 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 Stop-toets drukken.

Wanneer het kookproces beëindigd is:

Het display zal de tekst "einde" weergeven. Een acoustische pieptoon zal zich gedurende 10 minuten elke minuut herhalen. Dit is een normaal proces om het apparaat af te koelen.

Afhankelijk van het desbetreffende apparaat, kan het zijn dat de koelingsventilator of interne verlichting blijven werken. Indien gewenst, druk eenvoudigweg op de STOP knop of open de deur om de bieptoon te stoppen en het koelingsproces te beëindigen. Het verminderen of beëindigen van de geprogrammeerde koelingscyclus zal geen negatieve impact hebben op het functioneren van het apparaat.



## VOEDSEL TOEVOEGEN / ROEREN / OMDRAAIEN

---

Afhankelijk van de geselecteerde functie kan het nodig zijn voedsel toe te voegen / te roeren / om te draaien tijdens de bereiding. In deze gevallen onderbreekt de oven de bereiding en wordt u gevraagd de nodige actie uit te voeren.

Indien vereist, moet u het volgende doen:

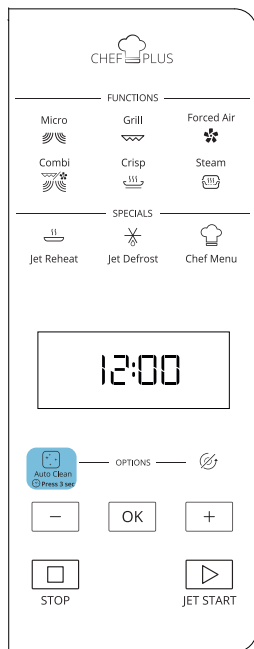
- 1 Open de deur.
- 2 Voeg voedsel toe, roer het of draai het om (afhankelijk van de vereiste actie).
- 3 Sluit de deur en start opnieuw door de Jet Start-toets in te drukken.

Opmerking:

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



## CLOCK (KLOK)



De klok van uw keukenapparaat instellen:

- 1 Houd de knop Auto Clean (Automatische Reiniging) / Clock (Klok) 3 seconden ingedrukt.
- 2 Druk op de toets Plus / Min om het uur in te stellen.
- 3 Druk op de OK of Jet Start -toets. De cijfers voor de minuten knipperen.
- 4 Druk op de toets Plus / Min om de minuten in te stellen.
- 5 Druk op de OK of Jet Start -toets. De klok is ingesteld.

Opmerking:

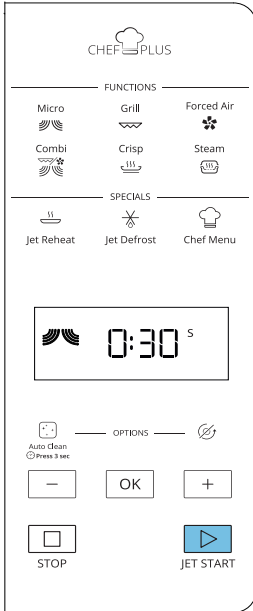
De eerste keer dat de stekker van het apparaat in het stopcontact wordt gestoken (of na een stroomstoring) gaat het apparaat automatisch naar de modus klok instellen, volg in dat geval de bovenstaande procedure vanaf stap 2.

### 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



Om de magnetronfunctie te starten aan maximum vermogen (800 Watt) gedurende 30 seconden, drukt u op de toets 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, wordt de Magnetron functie gestart met een maximaal magnetronvermogen (800W) gedurende 30 seconden.**

Elke extra druk op de knop zal de bereidingstijd verlengen met 30 seconden.

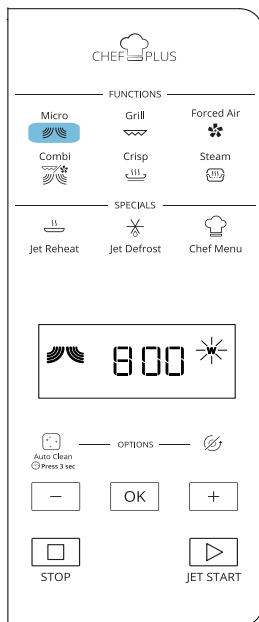
Als u al een bereidingsfunctie hebt geselecteerd (bijv.: Grill), drukt u op Jet Start om de geselecteerde functie te selecteren.

### Tips en suggesties:

- Het is mogelijk om het energieniveau en de duur te wijzigen zelfs na het starten van het bereidingsproces. Druk meerdere malen op de Microwave (Magnetron) toets om het energieniveau aan te passen. Druk om de duur te wijzigen op de toetsen Plus / Min of druk op de toets Jet Start om de duur te vermeerderen met 30 seconden.

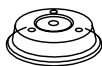


## MICROWAVE (MAGNETRON)



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

Aanbevolen accessoire:



Plaatafdekking (afzonderlijk verkrijgbaar)

- 1 Druk op de toets Microwave (Magnetron). Het maximale energieniveau (800 W) verschijnt op het scherm en de watt-pictogrammen knipperen.
- 2 Druk op de toets Plus / Min om de energie in te stellen.
- 3 Druk op de toets OK ter bevestiging.
- 4 Druk op de toets Plus / Min om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 Druk op de OK of Jet Start -toets. De functie wordt gestart.

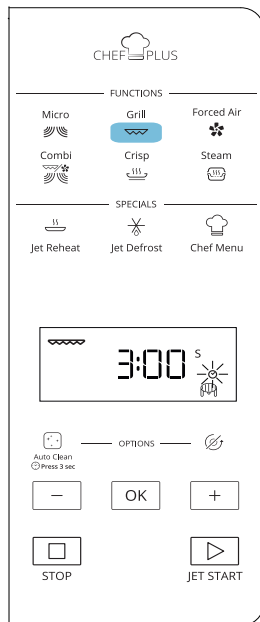
Zodra het bereidingsproces is gestart:

- 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 drukt op de Jet Start-toets om de bereidingstijd te vermeerderen met 30 seconden.

VOEDING	AANBEVOLEN GEBRUIK:
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.
650 W	Bereiden van vis, vlees, groenten enz.
500 W	Voorzichtig bereiden van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
350 W	Stoofpotten, smelten van boter.
160 W	Ontdooien.
90 W	Zachter maken van roomijs, boter en kazen.



## GRILL



Deze functie gebruikt een krachtige kwartsgrill 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, groenten.

Specifiek accessoire:



Hoog rek

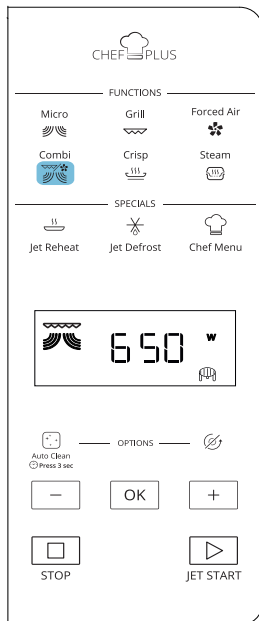
- 1 Druk op de Grill-toets.
- 2 Druk op de toets Plus / Min om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 Druk op de OK of Jet Start -toets. De functie wordt gestart.

### 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 plastickookgerei 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 + GRILL) (COMBI GRILL (MAGNETRON + GRILL))



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

Specifiek accessoire:



Hoog rek

- 1 Druk op de Combi-toets.
- 2 Druk op de toetsen Plus / Min om "1" te **selecteren** en druk op de toets OK ter bevestiging.
- 3 Druk op de knoppen Plus / Min om de magnetron-energie in te stellen (zie volgende tabel).
- 4 Druk op de toets OK ter bevestiging.
- 5 Druk op de toets Plus / Min om de bereidingstijd in te stellen.
- 6 Druk op de OK of Jet Start -toets. De functie wordt gestart.

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 drukt op de Jet Start-toets om de bereidingstijd te vermeerderen met 30 seconden.

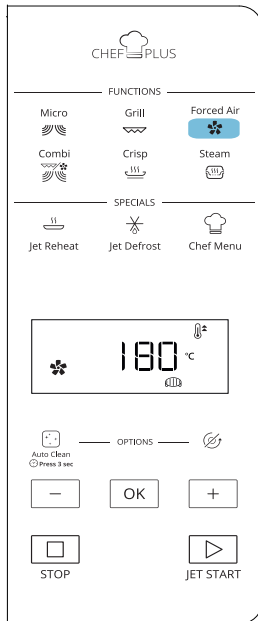
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
650 W	Groenten
500 W	Gevogelte
350 W	Vis
160 W	Vlees
90 W	Gegratineerd Fruit

### Tips en suggesties:

- Laat de oven niet open gedurende langere perioden wanneer de grill werkt omdat de temperatuur hierdoor zal dalen.
- Als u grote gratins bereidt waarvoor de rotatie van het draaiplateau moet stoppen, draait u de schotel om na ongeveer de helft van de bereidingstijd. Dit is nodig om kleur te krijgen op het volledige oppervlak bovenaan.
- 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.
- Gebruik bij het bereiden van grote stukken zoals gevogelte een magnetron- en ovenveilige schotel en plaats deze op het draaiplateau.



## FORCED AIR (HETE LUCHT)



Met deze functie kunt u ovegebakken schotels verkrijgen. Met een krachtig verwarmingselement en ventilator, verloopt de bereidingscyclus net als bij een gewone oven. Gebruik deze functie voor het bereiden van meringues, koekjes, cake, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.

Specifiek accessoire:



Laag rooster

- 1 Druk op de toets Forced Air (Hete Lucht).
- 2 Druk op de toets Plus / Min om de temperatuur in te stellen.
- 3 Druk op de toets OK ter bevestiging.
- 4 Druk op de toets Plus / Min om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 Druk op de OK of Jet Start -toets. De functie wordt gestart.



Er is een voorverwarmingsfase voordat de bereiding wordt gestart.

- Zolang de oven zich in de "voorverwarmfase" bevindt, blijft het pictogram "VOORVERWARMEN" branden.
- Wanneer de oven de doeltemperatuur heeft bereikt, zal het voorverwarmingspictogram worden uitgeschakeld.

Zodra het bereidingsproces is gestart:

- Druk eerst op de toets Forced Air (Hete Lucht) en druk daarna op de toetsen Plus / Min 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.



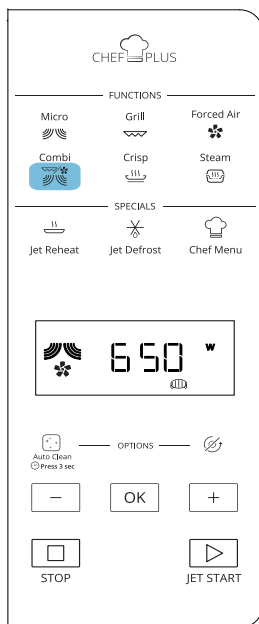
Tips en suggesties:

- Gebruik het lage rooster om voedsel op te plaatsen zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt ovenvast is.
- U kunt de crisplaat gebruiken als bakplaat wanneer u kleine zaken maakt, zoals koekjes en muffins. Leg de plaat op het lage rooster.





# COMBI AIR (MICROWAVE + FORCED AIR) (COMBI LUCHT (MAGNETRON + HETE LUCHT))



Deze functie combineert Magnetron en Hete Lucht bereidingen, zodat u in een oogwenk ovengebakken schotels kunt bereiden.

Met Comi Lucht kunt u gerechten bereiden, zoals geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesvoedsel, vis, cake en gebak.

Specifiek accessoire:



Laag rooster

- 1 Druk op de Combi-toets.
- 2 Druk op de toetsen Plus / Min om "2" te selecteren en druk op de toets OK ter bevestiging.
- 3 Druk op de toetsen Plus / Min om de temperatuur in te stellen druk op de toets OK ter bevestiging.
- 4 Druk op de toetsen Plus / Min om de magnetronenergie in te stellen (zie de volgende tabel) en druk op de toets OK ter bevestiging.
- 5 Druk op de toetsen Plus / Min om de tijd in te stellen.
- 6 Druk op de OK of Jet Start -toets. De functie wordt gestart.

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
350 W	Gevogelte, aardappelen in de schil, lasagne en vis
160 W	Geroosterd vlees en vruchtentaarten
90 W	Taarten en gebak

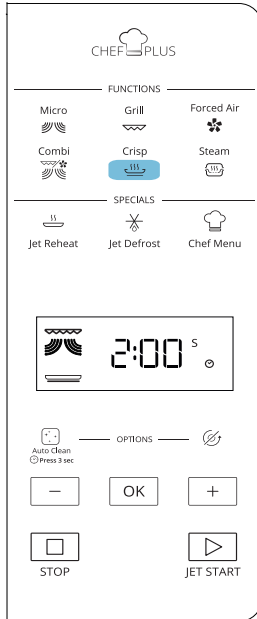
Zodra het bereidingsproces is gestart:

- Om de tijd te verhogen / verlagen: druk op de toets Plus / Min of drukt op de Jet Start-toets om de bereidings-tijd te vermeerderen met 30 seconden.

## Tips en suggesties:

- Gebruik het lage rooster om voedsel op te plaatsen zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt magnetron- en ovenvast is.
- De volgende tabel bevat een aantal recepten die u kunt bereiden met de functie Combi lucht:

VOEDSELTYPE	PARAMETERS	GEWICHT	KEER	TIP
Hele kip	200 °C - 350 W	1200 G	60 MIN.	Leg de kip op het lage rooster. Aangeraden wordt om een bord onder het rooster te plaatsen om druppels uit het voedsel op te vangen.
Moscovisch gebak	180 °C - 90 W	700 G	55 MIN.	Plaats de magnetron en ovenveilige schaal op het draaiplateau.
Citroencake	160 °C - 90 W	800 G	55 MIN.	Plaats de magnetron en ovenveilige schaal op het draaiplateau.



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 bruinen en krijgt het zijn krokante laag.

De volgende accessoires moeten worden gebruikt met de Crispfunctie:

- de crisplaat
- de crisphandgreep (apart verkocht) voor het hanteren van de warme crisplaat.

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).

Specifieke accessoires:  Crisplaat  Crisphandgreep (afzonderlijk verkrijgbaar)

- 1 Druk op de Crisp toets.
- 2 Druk op de toetsen Plus / Min om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 Druk op de OK of Jet Start -toets. De functie wordt gestart.

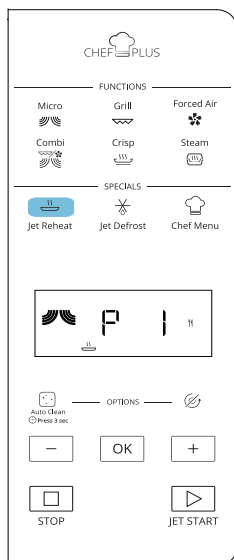
Gebruik alleen de bijgeleverde crisplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crisplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.

## Tips en suggesties:

- Verzeker u ervan dat de crisplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.
- De oven en de crisplaat worden heet wanneer u deze functie gebruikt.
- Plaats de hete crisplaat niet op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.
- Let erop dat u de plaat onder het grillelement niet aanraakt.
- Gebruik ovenhandschoenen of de crisphandgreep om de hete crisplaat uit de oven te halen.
- Voordat u voedsel bereidt dat geen lange bereidingstijd (pizza, taarten ...) vereist, raden wij aan de crisplaat 2-3 minuten voor te verwarmen.



## JET REHEAT MENU (MENU SNEL OPWARMEN)








Met deze functie kunt u uw schotels automatisch opnieuw verwarmen. Gebruik deze functie om op te warmen: soep, saus, gekoelde pizza, maaltijd op een bord, drank.

Aanbevolen accessoire:  Plaatafdekking (afzonderlijk verkrijgbaar)

- 1 Druk op de toets Jet Reheat Menu (Menu Snel Opwarmen).
- 2 Druk op de toetsen Plus / Min om de voedingsklasse in te stellen class (zie de volgende tabel) en druk op de toets OK ter bevestiging.
- 3 Druk op de toets Plus / Min om het voedselgewicht in te stellen.
- 4 Druk op de OK of Jet Start -toets. De opwarmcyclus start. De duur van de functie wordt automatisch berekend aan de hand van het geselecteerde voedsel en gewicht.

Opmerking: na een bepaalde tijd kan de vraag verschijnen op het display om voedsel toe te voegen, om te roeren of om te keren om het beter op te warmen. Raadpleeg het hoofdstuk "Voedsel toevoegen / roeren / omdraaien" op pagina 10.

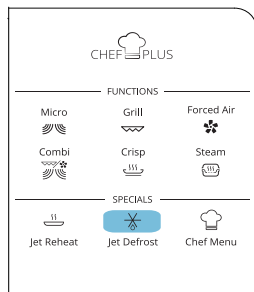
VOEDSELTYPE	GEWICHT	TIP
<b>P1</b>  Soep	250 - 1000 g	Dek de schaal af en laat luchtventilatie open. Roer het voedsel als daarom wordt gevraagd. Laat 3 minuten staan voor het opdienen.
<b>P2</b>  Saus	250 - 1000 g	Dek de schaal af en laat luchtventilatie open. Roer het voedsel als daarom wordt gevraagd. Laat 3 minuten staan voor het opdienen.
<b>P3</b>  Gekoelde pizza	200 - 600 g	Verwijder de pizza uit de verpakking en leg de pizza op een magnetronveilige schotel. Meerdere pizza's op elkaar stapelen wordt afgeraden.
<b>P4</b>  Diner	250 - 350 g	Dek de schaal af en laat luchtventilatie open. Laat 3 minuten staan voor het opdienen.
<b>P5</b>  Dranken	150 ml – 600 ml	Zet een metalen lepel in de kop om overkoken te voorkomen.

### Tips en suggesties:

- Schik het dikkere voedsel met de hoogste dichtheid op het midden van de plaat en het dunnere 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 bereidingsduur te verlengen voor een goede gaarheid.
- Als u 1-2 minuten wacht voordat u opgewarmd voedsel opdient, 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.



## JET DEFROST MENU (MENU SNEL ONTDOOIEN)



Met deze functie kunt u snel voedsel automatisch ontdooien.

Gebruik deze functie voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groenten en brood.

- 1 Druk op de toets Defrost Menu (Menu Snel Ontdooien).
- 2 Druk op de toetsen Plus / Min om het voedseltype in te stellen (zie de volgende tabel) en druk op de toets OK ter bevestiging.
- 3 Druk op de toets Plus / Min om het voedselgewicht in te stellen.
- 4 Druk op de OK of Jet Start-toets. De ontdooicyclus start. De duur van de functie wordt automatisch berekend aan de hand van het geselecteerde voedsel en gewicht.

Om de best mogelijke resultaten te bereiken, vraagt het product u om het voedsel om te keren / te roeren als dat nodig is. Raadpleeg het hoofdstuk "Voedsel toevoegen / roeren / omdraaien" op pagina 10.

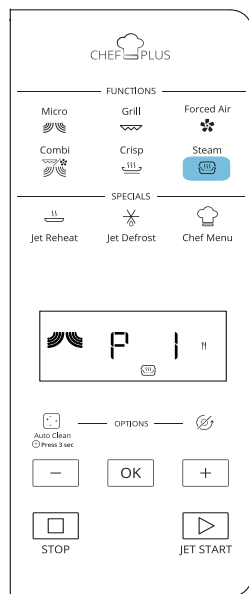
VOEDSELTYPE		GEWICHT	AANBEVOLEN GEBRUIK
P1	Gehakt	100 g - 2000 g	Gehakt, koteletten, steaks of gebraad. Laat het voedsel na de bereiding minstens 5 minuten rusten voor betere resultaten.
P2	Gevogelte	100 g - 2500 g	Volledige kip, stukken of filets. Laat het voedsel na de bereiding minstens 5-10 minuten rusten voor betere resultaten.
P3	Vis	100 g - 1500 g	Volledig, steaks of filets. Laat het voedsel na de bereiding minstens 5 minuten rusten voor betere resultaten.
P4	Groenten	100 g - 1500 g	Groter, middelgroot en klein gesneden groenten. Laat het voedsel na de bereiding minstens 3-5 minuten rusten voor betere resultaten.
P5	Brood (standaard)	100 g - 550 g	Bevroren broodjes, baguettes en croissants. Laat het voedsel na de bereiding minstens 5 minuten rusten voor betere resultaten.
P6	Brood ontdooien* (met de crisplaat)	50 g - 500 g	De exclusieve Whirlpool-functie voor het ontdooien van bevroren brood. Door het combineren van ontdooi- en crisptechnologie, zal uw brood smaken en aanvoelen alsof het net gebakken is. Gebruik deze functie om snel bevroren broodjes, baguettes en croissants te ontdooien. Plaats de lege crisplaat op de glazen draaitafel, sluit de deur, en selecteer het programma Brood Ontdooien, stel het gewicht van het brood in en druk op de toets OK. Op de display verschijnt "PRE HEAT (VOORVERWARMEN)" en de oven gebruikt magnetron en grill om de crisplaat voor te verwarmen. Als de temperatuur bereikt is, meldt een bericht ("ADD") dat u het brood kunt toevoegen. Plaats het brood op de crisplaat, sluit de deur en druk op de toets Jet Start. De functie start, keer het voedsel om als daarom wordt gevraagd.

### Tips en suggesties:

- Schik het dichtere voedsel met de hoogste dichtheid op het midden van de plaat en het dünnere voedsel met een lagere dichtheid aan de buitenkant van de plaat. Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen.
- **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).**
- 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.
- Als u 1-2 minuten wacht voordat u opgewarmd voedsel opdient, 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**.



## STEAM MENU (MENU STOOM)



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.

Het geleverde stoomaccessoire moet altijd worden gebruikt met deze functie. moet altijd worden gebruikt met deze functie.

U wordt gevraagd om de kooktijd voor de rijst en pasta in te stellen volgens het advies op de verpakking.

### Rijst (P1) of pasta (P2) koken:

Specifiek accessoire: Lid Bowl ~~Stoompan zonder het rooster~~

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

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.	

Stel de functie in op het bedieningspaneel:

- 1 Druk op de toets Steam menu (Menu Stoom).
- 2 Druk op de toetsen Plus / Min om het voedseltype in te stellen (zie de volgende tabel) en druk op OK om te bevestigen.
- 3 Druk op de knop Plus / Min om het niveau in te stellen (volgens de porties in de bovenstaande tabel).
- 4 Druk op de OK of Jet Start -toets. De functie wordt gestart.

VOEDSELTYPE		TIP
P1	Pasta	Stel vooraf de kooktijd in volgens de verpakking.
P2	Rijst	Stel vooraf de kooktijd in volgens de verpakking.

## Groenten of vis bereiden (p.3 - p.8):

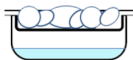
Specifiek accessoire:



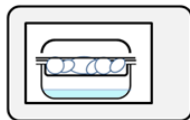
Stoompan



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 op de toets Steam (Stoom).
- 2 Druk op de toetsen Plus / Min om het voedseltype in te stellen (zie de volgende tabel) en druk op OK om te bevestigen.
- 3 Druk op de toets Plus / Min om het voedselgewicht in te stellen. (min: 150 - max: 500g).
- 4 Druk op de OK of Jet Start -toets. De functie wordt gestart.

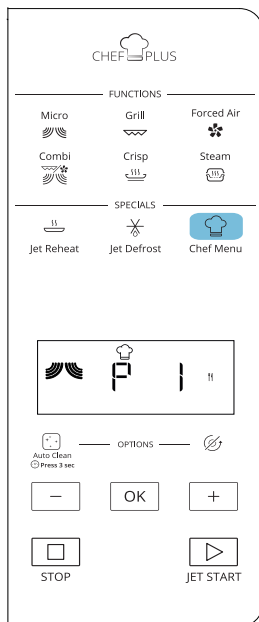
	VOEDSELTYPE	GEWICHT	TIP
P3	Aardappelen / knolgewassen	150 g - 500 g	Gebruik gelijke hoeveelheden. Snijdt de groenten in gelijke stukken. Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.
P4	Zachte groenten	150 g - 500 g	
P5	Diepvriesgroenten	150 g - 500 g	Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.
P6	Visfilets	150 g - 500 g	Verdeel de 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.
P7	Kipfilets	150 g - 500 g	Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.
P8	Fruit	150 g - 500 g	Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.

### 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.



## CHEF MENU











Een keuze aan automatische recepten met vooraf ingestelde kookparameters voor optimale bereidingsresultaten.

- 1 Druk op de toets Chef Menu.
- 2 Druk op de toetsen Plus / Min om het voedseltype in te stellen (zie onderstaande tabel).
- 3 Druk op de toets OK ter bevestiging.
- 4 Afhankelijk van het geselecteerde recept, kan het display u vragen het gewicht in te stellen. Gebruik de toets Plus / Min om de gevraagde waarden in te stellen.
- 5 Druk op de OK of Jet Start -toets DE FUNCTIE WORDT GESTART.  
De duur van de functie wordt automatisch berekend aan de hand van het geselecteerde voedsel en gewicht.





### Tips en suggesties:

- Voor een grote hoeveelheid / grote stukken voedsel zoals braadvlees en in de oven gebakken vis wordt een nagaartijd van 8 - 10 minuten aangeraden.
- Voor voedsel als groenten, hotdogs en gestoomde vis wordt een nagaartijd van 2 - 3 minuten aanbevolen.
- Voor details die zijn gevraagd voor het toevoegen/roeren/omdraaien, zie tabel op pagina 10.

RECEPT	BEGIN-STAAT	RECEPTEN KNAPPERIG BAKKEN	GEWICHTS HOEVEELHEID	DUUR	VOORBEREIDING
1  Popcorn	Kamertemperatuur		100 g	3min.	Plaats de zak op het draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer.
2  Gemengde rijst	Bevoren		300-650 g	6-11min.	Verwijder de verpakking, leg voedsel in de magnetronveilige schotel, roer het voedsel als dit wordt aangegeven.
3  Gemengde pasta	Bevoren		250-550 g	5-10min.	Verwijder de buitenverpakking, leg voedsel in de magnetronveilige schotel, roer het voedsel als dit wordt aangegeven.
4  Gemengde groenten	Bevoren		150-600 g	4-12min.	Leg het voedsel in de magnetronveilige schaal. Voeg 2 eetlepels water toe aan het voedsel. Roer het voedsel om als dit wordt aangegeven.
5  Bevoren lasagne	Bevoren		300-600 g	26-40min.	Verwijder alle aluminiumfolie, leg voedsel in een voor magnetron en oven geschikte schotel.
6  Diepvriespizza	Bevoren		250-750 g	6-11min.	Verwijder de verpakking, leg het voedsel op de crisplaat.

RECEPT	BEGIN-STAAT	RECEPTEN KNAPPERIG BAKKEN	GEWICHTS HOEVEELHEID	DUUR	VOORBEREIDING
7  Quiche	Kamer-tempera-tuur		950 g	18min.	Bereid het kant-en-klare deeg voor 370 g. Plaats het deeg op de crispplaat. Prik het deeg in. Plaats het in de oven en bak voor. Bereid de vulling voor: 4 eieren, 150 ml. crème fraîche, 100 g baconblokjes, 130 g (3½ dl) geraspte kaas (Gruyère o.i.d.), zwarte peper en gemalen nootmuskaat. Vermeng dit. Voeg de vulling toe als dit wordt aangegeven. Plaats terug in de oven en ga door met bereiden.
8  Cordon Bleu / Kipfilet	Bevoren		100-400 g /100 g	6-11min.	Vet de crispplaat licht in. Plaats de vis als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
9  Patat	Bevoren	√	200-400 g /50 g	9-11min.	Niet voor bevroren patat met schil. Leg voedsel op de crispplaat zonder olie. Plaats de crispplaat op het bovenste rooster. Roer het voedsel in het midden naar de zijkant als dit wordt aangegeven.
10  Kipnuggets	Bevoren	√	200-500 g /50 g	8-11min.	Leg voedsel op de crispplaat zonder olie. Plaats de crispplaat op het bovenste rooster. Draaien als dit wordt aangegeven.
11  Gepaneerde vis	Bevoren	√	250-500 g /50 g	8-11min.	Leg voedsel op de crispplaat zonder olie. Omdraaien als de oven dit vraagt.
12  Aardappel-partjes	Kamer-tempera-tuur	√	300-550 g /50 g	12-20min	Schil en snijd de aardappelen. Kruid de partjes en vet de crispplaat licht in met olie en druppel er wat olie bovenop. Omroeren wanneer de oven dit vraagt.
13  Kippenvleu-gels	Bevoren	√	200-600 g /50 g	9-19min	Leg voedsel op de crispplaat zonder olie. Plaats de crispplaat op het bovenste rooster. Omdraaien als de oven dit vraagt.
14  Moscovisch gebak (licht)	Kamer-tempera-tuur		400 g	23min.	Klop de twee eieren en 125 g suiker gedurende 2-3 minuten met een elektrische mixer. Smelt 37 g margarine en roer dit in het ei-suikermengsel. Meng 125 g bloem met 7,5 g bakpoeder en voeg dit langzaam toe aan 75 g water. Leg een rond vel bakpapier op de bodem van een magnetron- en ovenveilige schaal en giet het beslag er in. Plaats nadat de oven is voorverwarmd de schaal in de magnetron op het lage rooster.



RECEPT	BEGIN-STAAT	RECEPTEN KNAPPERIG BAKKEN	GEWICHTS HOEVEELHEID	DUUR	VOORBEREIDING
15  Verse pizza	Kamertemperatuur		700 g	21min.	<p>Giet 150 g water van 37 °C rechtstreeks in de mengschaal en los 15 gram gist op in het water. Meet 2 ml zout en 2 eetlepels olie af en weeg 225 g bloem en voeg dit aan het water toe. Goed kneden tot deeg ontstaat (duurt ongeveer 5 minuten). Afdekken met een handdoek en 30 minuten bij kamertemperatuur laten rijzen. Kneed het deeg tot het stevig is. Rol het deeg uit met de deegrol, leg op de licht geoliede crispplaat en prik met een vork. Verdeel 10 ml tomatensaus over het deeg, en bestrooi dit met 60 g ham en 125 g kaas (en oregano). Als de oven is voorverwarmd, plaatst u de crispplaat in de magnetron op het onderste rooster.</p>
16  Muffins	Kamertemperatuur		350 g	23min.	<p>Klop 170 g margarine en 170 g suiker met een elektrische mixer tot het zacht wordt en een lichte kleur heeft. Klop daar 3 eieren in, een voor een. Voeg voorzichtig 225 g gezeefd bloem toe gemengd met 7 g bakpoeder en 0,25 g zout. Weeg 28 g van het mengsel af in papieren vormen en plaats 11-13 stuks evenredig op de crispplaat. Plaats nadat de oven is voorverwarmd de crispplaat in de magnetron op het lage rooster.</p>
17  Koekjes	Kamertemperatuur		180 g	14min.	<p>Roer koekmix, 80 g boter en 1 extra groot ei in een grote schaal met een houten lepel tot het net samenkomt. Gebruik uw handen om het te mixen tot een zacht deeg. Meet eetlepels koekmix en rol dit tot ballen (20 g voor elk). Plaats dit op de crispplaat met tussenruimten van 5 cm. Plaats nadat de oven is voorverwarmd de crispplaat in de magnetron op het lage rooster.</p>
18  Meringues	Kamertemperatuur		100 g	60min.	<p>Klop het wit van 2 eieren en 80 g suiker. Bestrooi dit met vanille en amandelolie. Vorm 10-12 stuks op de crispplaat. Plaats nadat de oven is voorverwarmd de crispplaat in de magnetron op het lage rooster.</p>



## STOP TURNTABLE (DRAAIPLATEAU STOPPEN)

Om de best mogelijke resultaten met deze specifieke magnetron te verkrijgen, moet het glazen draaiplateau draaien tijdens de bereiding.

Maar als u zeer grote borden moet gebruiken die niet vrij kunnen draaien in de oven, is het mogelijk het draaien van het glazen draaiplateau te stoppen met de functie Draaiplateau stoppen.

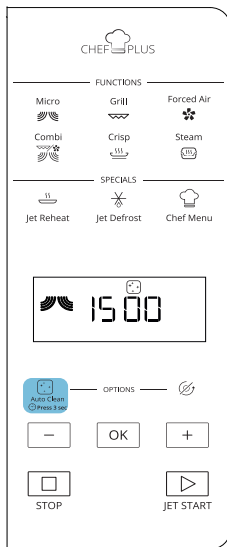
Deze functie werkt alleen met de volgende bereidingsfuncties:

- Forced Air (Hete Lucht)
- Combi Grill (Microwave + Grill) (Combi Grill (Magnetron + Grill))
- Combi Air (Microwave + Forced Air) (Combi Lucht (Magnetron) + Hete Lucht)



## AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)

Deze automatische reinigingscyclus helpt u om de magnetronoven schoon te maken en om onaangename geuren te verwijderen.



VOORDAT U DE CYCLUS START:

- 1 Giet 235 ml water in een bakje (zie hieronder onze aanbevelingen in de sectie "Tips en suggesties").
- 2 Plaats het bakje in het midden van het glazen draaiplateau.

DE CYCLUS STARTEN:

- 3 Druk op de toets Auto Clean (Automatische Reiniging), de duur van de schoonmaakcyclus is zichtbaar op de display.
- 4 Druk op de toets Jet Start om de functie te starten.

WANNEER DE BEREIDING KLAAR IS, klinkt elke 10 seconden een signaal gedurende 10 minuten:

- 5 Druk op de toets Stop om de deur te openen om het signaal te annuleren.
- 6 Verwijder het bakje.
- 7 Gebruik een zachte doek of papieren doek met een zacht wasmiddel om de binnenkant schoon te maken.

### Tips en suggesties:

- Voor een beter schoonmaakresultaat wordt aangeraden om een bakje te gebruiken met een doorsnede van 17- 20 cm, en een hoogte minder dan 6,5 cm.
- Aanbevolen wordt om een bakje van licht plastic materiaal te gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.
- Omdat het bakje na de schoonmaakcyclus heet is, wordt aanbevolen om een ovenhandschoen te gebruiken bij het verwijderen van het bakje uit de magnetron.
- Voeg een beetje citroensap toe aan het water voor een beter schoonmaakresultaat en om onprettige geuren te verwijderen.
- 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.

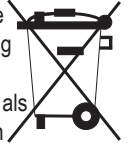
Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE) en met de Regelgevingen inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur van 2013 (zoals gewijzigd). Door ervoor te zorgen dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, helpt u bij het voorkomen van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een verkeerde afvalbehandeling 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 ontworpen voor het vergelijken testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

TEST	HOEVEELHEID	GESCHATTE TIJDSDUUR	VERMOGEN	OVENSCHAAL
12.3.1 (Eiervla)	1000 g	12 min	800W	Pyrex 3.227
12.3.2 (biscuitgebak)	475 g	7 min	800W	Pyrex 3.827
12.3.3 (gehakt)	900 g	14-15 min	800W	Pyrex 3.838
12.3.4 (aardappelgratin)	1100 g	18-20 min	Grill+650 W MW	Pyrex 3.827
12.3.5 (Cake)	700 g	55 min	FC180+90 W MW	Pyrex 3.827
12.3.6 (hele kip)	1000 g	60 min	FC200C+350 W MW	laag rooster
13.3 (handmatig ontdooien)	500 g	13,5-14,5 min	160 W	3 mm plastic bord

### TECHNISCHE SPECIFICATIES

Gegevensbeschrijving	MCP 349
Voedingsspanning	230 V~50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	1900 W
Afmetingen buitenkant (Hx-BxD)	301 x 520 x 494
Afmetingen binnenkant (Hx-BxD)	222 x 336 x 331



W 1 0 8 9 0 3 3 8 F

